

До того ж молоко кози майже не спричиняє алергійних реакцій і розладів травлення. Це пояснюється тим, що люди, котрі страждають алергією, зазвичай чутливі до протеїну коров'ячого молока. Козяче ж молоко містить інший різновид протеїну, який легше перетравлюється. Згідно з даними американських учених, 9 із 10 людей, котрі страждають алергією на коров'яче молоко, без будь-яких ускладнень вживають козяче. Дослідження показали, що 270 дітей із числа тих, які страждають на алергійну астму при вживанні коров'ячого молока, змогли пити козяче молоко без будь-якої шкоди для свого здоров'я. А ще козяче молоко довго не скисає. Завдяки біологічній подібності за деякими властивостями козячого молока із жіночим його з успіхом використовують для годівлі малюків. Молочнокислі продукти, виготовлені з козячого молока, так само легко засвоюються, мають високу поживну цінність, лікувальні і дієтичні властивості. Особливо цінні з козячого молока сир і масло, їх можна використовувати в харчуванні людей різного віку.

## УДК 619:614.31:637.5:661.491

Богатко А.Ф., студент магістратури спеціальності «Ветеринарна медицина»\*

*Білоцерківський НАУ, м. Біла Церква, Україна*

### **ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ М'ЯСА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН ТА ПТИЦІ ПІД ЧАС ЇХ ОБРОБКИ ПЕРОКСИДОМ ГІДРОГЕНУ ЗА ВИКОРИСТАННЯ РОЗРОБЛЕНОГО ЕКСПРЕСНОГО МЕТОДУ**

Актуальним у ветеринарній медицині є розроблення нових експресних методів дослідження, що дають змогу об'єктивно оцінити якість та безпечність м'ясної сировини та харчових продуктів.

Тому нами розроблено експресний метод дослідження (Патент України на винахід № 81945) щодо визначення фальсифікації м'яса забійних тварин (свинини, яловичини, баранини, козлятини, конини) та птиці під час їх обробки пероксидом гідрогену, що ґрунтується на встановленні наявності або відсутності світло-синього кольору за використання концентрованої сірчаної кислоти та йодисто-калієвого крохмалю (враховуючи, що йодисто-калієвий крохмаль містить 1,5–1,6 г крохмалю водорозчинного, 50,0–50,1 см<sup>3</sup> дистильованої води та 1,5–1,6 г йодистого калію).

\* Науковий керівник – Букалова Н.В., кандидат ветеринарних наук, доцент

Під час проведення досліджень використовували поверхню м'язової тканини свинини, яловичини, баранини, козлятини, конини та тушок птиці площею розміром 1,5–2,0 см<sup>2</sup>, на яку наносили 0,5–0,6 см<sup>3</sup> концентрованої сірчаної кислоти та 0,2–0,4 см<sup>3</sup> йодисто-калієвого крохмалю і через 1–5 хв, спостерігаючи появу світло-синього кольору (наявність обробки м'яса перексидом гідрогену) або його відсутність (якщо обробка м'яса перексидом гідрогену не проводилася).

Дослідженнями встановлено, що якість м'яса забійних тварин та птиці відповідала свіжому ступеню свіжості й за реакцією на пероксидазу – отримане від здорових тварин. Свинина, яловичина, баранина, козлятина та конина перексидом гідрогену не оброблені, а м'ясо птиці – оброблено, на що вказувало утворення світло-синього кольору на поверхні тушок за нанесення на них реактивів, указаних вище.

Стабільність показників за визначення фальсифікації м'яса забійних тварин та птиці під час обробки їх перексидом гідрогену за розробленим експресним методом становила від 99,6%. Крім того, розроблений метод є ефективним та економічним щодо приготування реактивів, а його результати дають конкретні якісні показники за обробки м'яса забійних тварин та птиці перексидом гідрогену.

Розроблений експресний метод може бути використаний у виробничих лабораторіях, оптових базах, супермаркетах, у державних лабораторіях ветеринарної медицини та державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчому ринку.

**УДК 338.439.5:658.8:637.5'64**

**Горенко М.А.**, учень 11 класу Гвардійського НВК\*

*с. Гвардійське, Хмельницька обл., Україна*

## **ПРОБЛЕМИ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ СВИНАРСТВА НА ПРОДОВОЛЬЧИХ РИНКАХ**

Питанням про особливості розвитку тваринництва і реалізації тваринницької продукції приділяється дуже мала увага в шкільних курсах географії, біології та економіки. Тому в даній науковій роботі розкрито особливі ознаки функціонування продовольчих ринків та реалізацію продукції свинарства на роздрібних ринках.

В першому розділі роботи розкриваються теоретичні основи дослідження продовольчих ринків та вказуються чинники, що впливають на функціонування ринків із реалізації продукції свинарства.

\* Науковий керівник – Костецька В.В., вчитель географії та основ економіки