

дження вмісту гемоглобіну в крові коропа показали, що вміст його також зазнавав значних змін з віком риби. Зокрема, в крові цьоголіток вміст гемоглобіну становив $12,8 \pm 0,70$ г/%, в крові однорічок і дволіток він був менший відповідно на 15,2 ($P < 0,05$) і 31,6% ($P < 0,001$). Вміст гемоглобіну у крові коропа знаходився в прямій залежності від кількості еритроцитів. З віком кількість еритроцитів і вміст гемоглобіну в крові коропа зменшується.

Резистентність еритроцитів у крові дволіток на 45,1% менша ($P < 0,05$) порівняно до резистентності еритроцитів у крові цьоголіток; у однорічок вона на 23,1% більша, ніж у цьоголіток ($P < 0,5$).

Таким чином, одержані дані свідчать про значні зміни гематологічних показників еритроїдного ряду крові різних вікових груп коропа.

УДК 619:614.31:637.524.075:664

Товба М.О., студентка IV курсу напряму підготовки «Ветеринарна медицина» *

Білоцерківський НАУ, м. Біла Церква, Україна

КОНТРОЛЬ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Забезпечення населення якісними та безпечними харчовими продуктами – одне з актуальних державних завдань. Молоко та молочні продукти відносять до харчових продуктів, що швидко псуються. Тому ветеринарно-санітарний контроль безпечності та якості молочних продуктів має дуже важливе значення для підтримання здоров'я нації.

Мета роботи – комплексна оцінка якості та безпеки кисломолочних напоїв за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками. Матеріалом для дослідження були кисломолочні напої (кефір, біокефір, ряжанка, йогурт), виготовлені вітчизняними виробниками.

Масова частка жиру в усіх досліджених пробах кисломолочних напоїв відповідав регламентованій жирності. У пробах кефіру та йогуртів масова частка жиру незначно перевищувала маркувальний показник.

Титрована кислотність є критерієм оцінки свіжості й натуральності молочних продуктів. Для йогуртів вона становить 80–140 °Т, свіжого кефіру – 85–120, ряжанки – 70–110 °Т. За результатами наших досліджень титрована кислотність кисломолочних напоїв не перевищує

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

вала максимально допустимого рівня. Кислотність біокефіру й ряжанки відповідала нижній межі норми, а кислотність кефіру та йогурту була вищою за неї – відповідно на 11 і 13.

Для кисломолочних напоїв важливим показником є не лише титрована, а й воднева кислотність (рН), за підвищенням якої роблять висновки про зрілість (готовність) кисломолочних продуктів. Так, для кефіру та інших кисломолочних продуктів вона повинна бути в межах 4,4-4,5, ряжанки – 4,35-4,45. Воднева кислотність досліджених йогурту та кефіру була незначно нижчою, ряжанки й біокефіру – вищою за регламентований показник.

У жодній з досліджених проб кефіру не виявлено бактерій групи кишкової палички (БГКП) та пліснявих грибів. Кількість дріжджів та молочнокислих бактерій в досліджуваному кефірі перевищувала мінімальний допустимий рівень (за норми не менше 1×10^3 та 1×10^7 КУО/см³ відповідно). Кількість молочнокислих бактерій у 1 см³ біокефіру упродовж усього терміну зберігання коливалася в межах $6,0 \times 10^7$ – $7,0 \times 10^8$ КУО. Середня кількість молочнокислих бактерій у 1 см³ ряжанки під час розливання становила $7,0 \times 10^8$ КУО, наприкінці терміну зберігання – $1,1 \times 10^9$; йогурту $2,5$ – $6,0 \times 10^8$ та $7,0 \times 10^8$ КУО відповідно, БГКП не виявлено.

Отже, досліджені кисломолочні продукти за показниками безпечності та якості відповідали критеріям, установленим нормативними документами.

УДК 619:614.31:637

Томишинець В.І., студент IV курсу напряму підготовки «Ветеринарна медицина»*

Білоцерківський НАУ, м. Біла Церква, Україна

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ МОЛОКА ЗГУЩЕНОГО НЕЗБИРАНОГО З ЦУКРОМ ВІД УКРАЇНСЬКОГО ВИРОБНИКА

Згущені молочні продукти користуються значним попитом серед населення, що зумовлено їх специфічними смаковими якостями, високою енергетичною цінністю та тривалим терміном зберігання.

Мета роботи – оцінка показників якості й безпеки згущеного молока від різного виробника за критеріями, встановленими нормативними документами. Досліджували згущене незбиране молоко з цукром ЗАТ «Бахмачконсервмолоко» (м. Бахмач), ТОВ «Городокконсервмолоко» (м. Городок).

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