

сезони. Значно знизився вміст молочного жиру, білка, лактози, сухого молочного знежиреного залишку та золи з 3,79 %, 3,20 %, 4,78 %, 8,69 %, 12,48 % у зимовий період до 3,49 %, 3,07 %, 4,59 %, 8,34 %, 11,83 % у літній сезон. Відсотковий вміст казеїну та казеїнового індексу (співвідношення казеїн/загальна кількість білків) влітку зменшився (з 2,58 % до 2,18 % і з 77,7 % до 72,4 % відповідно) порівняно з весняним сезоном. Також виробничники повідомляли про молоко з нижчим вмістом білка (6-13 %) та лактози (1-5 %). Безперервний генетичний відбір для підвищення продуктивності призводить до підвищення чутливості тварин до теплового стресу та тенденції до зниження кривої лактації, а також низької якості молока у літній сезон.

Висновки. Встановлено, що спекотне та вологе середовище впливає на зниження відсотку молочного жиру, сухого молочного знежиреного залишку та молочного білка на 39,7, 18,9 та 16,9 % відповідно. Доведено літнє зменшення відсоткового вмісту казеїну (до 2,18 %) і казеїнового індексу (до 72,4 %).

АНАЛІЗ ДІАСТАЗНОГО ЧИСЛА МЕДУ РІЗНОГО БОТАНІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ

Скрипка Г. А. – к. вет. н.

Найдіч О. В. – к. вет. н., доцент

Одеський державний аграрний університет, м. Одеса

Вступ. Бджолиному меду притаманна багатогранна ферментна система (діастаза (амілаза), ін-

вертаза (сахараза), каталаза, оксидаза, фосфатаза та ін.), яка бере активну участь у формуванні цього продукту. У ветеринарно-санітарному інспектуванні меду особливе місце відведено діастазі.

Діастаза вирізняється високою чутливістю до нагрівання, завдяки чому за її активністю можна встановлювати факт термічного впливу на мед. Також за активністю діастази можна отримати й інформацію щодо натуральності меду та довготривалості зберігання. Адже за його зберігання довше одного року активність діастази знижується в середньому на 30–35 %.

Разом з тим треба враховувати, що вміст діастази у меді залежить від багатьох факторів і має значні коливання. Так, рівень її вмісту напряду залежить від ботанічного походження меду, кліматичних умов та способів його переробки тощо.

В Україні діастазне число меду регламентується ДСТУ 4497:2005 “Мед натуральний. Технічні умови” та Наказом Мінагрополітики України № 330 від 19.06.2019 р. «Про затвердження вимог до меду». Згідно до національного стандарту мед вищого ґатунку повинен мати діастазне число не менше, ніж 15,0 од. Готе, мед першого ґатунку – не менше 10,0 од. Готе. Водночас Наказ № 330, не передбачає поділу меду на ґатунки і встановлює показник активності діастази для якісного меду (окрім меду із низьким вмістом натуральних ензимів) – не менше 8 одиниць за шкалою Шейда (Шаде).

Міжнародні вимоги до меду, також регламентують активність діастази на рівні не менше ніж 8

одиниць за шкалою Шейда (Шаде). З уваги на те, що Україна входить до числа країн-лідерів експортерів меду, а активність діастази (діастазне число) є одним з основних критеріїв складу меду, дослідження цього показника є актуальним.

Метою роботи було визначити діастазне число меду різного ботанічного походження.

Матеріали і методи досліджень. Матеріалом досліджень слугували зразки меду різного ботанічного походження. Всього було досліджено 9 видів меду: медозбір 2021 р. – гречаний, липовий, соняшниковий, соняшниковий з різнотрав'ям, різнотрав'я, літнє різнотрав'я; медозбір 2022 р. – акацієвий, ріпаковий та різнотрав'я з кленом. Дослідні зразки були надані приватною пасікою, розташованою у Підгаєцькому районі Тернопільської області.

Експериментальні дослідження проводили на базі кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи та багатопрофільної лабораторії ветеринарної медицини Одеського державного аграрного університету відповідно до Методичних рекомендацій щодо проведення ветеринарно-санітарної експертизи меду та продуктів бджільництва (2012р.) і СОУ-01.25-37-371:2005 «Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продуктів бджільництва». Визначення діастазного числа проводили експресним пробірковим методом.

Результати досліджень. Встановлено, що діастазне число в дослідних зразках варіювало у межах 6,5-29,4 од. Готе, залежно від ботанічного по-

ходження меду. Найвищий показник – 29,4 од. Готе виявлено у зразках меду різнотрав'я з кленом. Діастазна активність гречаного і липового меду виявилась значно нижчою і склала 17,9 од. Готе. В зразках меду з різнотрав'я та літнього різнотрав'я діастаза дорівнювала 10,9 од. Готе. У соняшниковому та ріпаковому меді показник діастази становив 8,0 од. Готе. Найнижчим виявився вміст діастази в акацієвому меді – 6,5 од. Готе.

За результатами аналізу, згідно до вимог національного стандарту, до меду вищого ґатунку належать мед різнотрав'ї з кленом, гречаний і липовий мед; до першого ґатунку – відноситься мед з різнотрав'я і літнє різнотрав'я.

Щодо соняшникового та ріпакового меду, то вміст діастази у їх зразках виявився нижчим, ніж передбачено вимогами ДСТУ. В той же час встановлений рівень діастази у даних видах меду повністю відповідає вимогам до критеріїв складу, зазначених у Наказі № 330 і міжнародних нормативних актах.

Враховуючи, що акацієвий мед відносять до медів із низьким вмістом натуральних ензимів, встановлене діастазне число відповідало вимогам як національним так і міжнародним вимогам.

Висновки. Встановлено коливання діастазної активності дослідних зразків меду залежно від його ботанічного походження в межах від 6,5 (акацієвий мед) до 29,4 (мед з різнотрав'я з кленом) од. Готе. Вважаємо, що визначення діастази в медах різного ботанічного походження є перспективним щодо створення каталогу українських медів за даним по-

казником і подальшого його застосування під час видової ідентифікації.

ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ РИБИ

Тарасенко Л. О. – д. вет. н., професор

Голубенко О. О. – аспірант

Рудь В. О. – к. с.-г. н, доцент

Ожнакіна О. В. – магістр

Одеський державний аграрний університет, м. Одеса

Вступ. За своїми поживними властивостями риба та рибні продукти займають велике значення у харчуванні людей та тварин. Для того, щоб забезпечити потреби людей та тварин у рибі необхідно збільшити об'єм її добування, ввести покращення до технології переробки та покращити якість ветеринарно-санітарного контролю.

Для вирощування доброякісної продукції у водоймі необхідною складовою є моніторинг показників якості і безпечності коропу та води. Експертизі підлягає жива риба, рибна сировина та напівфабрикати, що використовуються для вживання в їжу для людей і тварин.

Для вживання та подальшої реалізації не допускається риба, яка не відповідає за результатами досліджень умовам доброякісності та безпечності для людини і тварини. Риба, яка відноситься до категорії «умовно придатна», допускається в переробку на харчові продукти та тваринні корми після