

Міністерство освіти і науки України

**Державний вищий навчальний заклад
«Херсонський державний
аграрний університет»**

Біолого-технологічний факультет



НАУКОВО-ІНФОРМАЦІЙНИЙ ВІСНИК

ВИПУСК – 13

**ЗБІРНИК ІНФОРМАЦІЙНИХ ПОВІДОМЛЕНЬ,
СТАТТЕЙ, ДОПОВІДЕЙ І ТЕЗ НАУКОВО-ПРАКТИЧНИХ
КОНФЕРЕНЦІЙ ВИКЛАДАЧІВ, АСПІРАНТІВ,
МАГІСТРІВ, СТУДЕНТІВ**

Херсон - 2020

МЕД – НАТУРАЛЬНІСТЬ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ

Корбич Н.М. - к. с.-г. н., доц.

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Бджільництво - галузь сільськогосподарського виробництва, основою функціонування якої є розведення, утримання та використання бджіл для запилення ентомофільних рослин сільськогосподарського призначення і підвищення їх урожайності, виробництво харчових продуктів і сировини для промисловості [1].

Бджоли дають цінний продукт харчування – мед, який відзначається високими поживними якостями і має лікувальні властивості. До його складу входять переважно виноградний та плодівий цукри, що легко засвоюються організмом людини, а також необхідні для організму ферменти, вітаміни та мінеральні речовини. При лікуванні деяких тяжких хвороб використовують бджолину отруту, маточне молочко та бджолиний клей (прополіс).

Сьогодні у світі на людину у середньому виробляється 0,2 кг меду на рік. Згідно з даними Всесвітньої продовольчої організації (FAO), Україна посідає перше місце в Європі та четверте в світі за обсягами виробництва меду (1,2 кг/люд.). Трійку світових лідерів з виробництва янтарного продукту очолює Китай. Піднебесна збирає більше 350 тис. т меду на рік. Друге і третє місця посідають Аргентина і Туреччина з виробництвом 140 тис. т і 128 тис. т відповідно. Україна ж виробила 118 тис. т меду і піднеслась в переліку найбільших виробників з п'ятої на четверту сходинку, посунавши Сполучені Штати Америки. Всього ж у світі виробляється близько 1,4 млн. т меду, з них експортується біля 400 тис. тонн. Слід зазначити, що ці цифри досягаються в основному за рахунок

імпорту меду (близько 90 %), проте в Україні вони формуються лише за рахунок власного виробництва.

Мед є натуральною солодкою речовиною, що виробляється бджолами *Apis mellifera* з нектару рослин або з секретій живих частин рослин або виділень комах, що живляться рослинами, які збирають бджоли, перетворюють шляхом поєднання з власними особливими речовинами, відкладають, зневоджують, зберігають та залишають у стільниках для досягання [2].

Натуральний мед - асортимент, його пакування, маркування і зберігання, відбір проб і підготовка його до дослідження викладена в ДСТУ 4497–2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [1]. Показники якості та безпечності меду перевіряються відповідно до вимог національного стандарту ДСТУ 4497–2005 «Мед натуральний. Технічні умови», а в країнах Євросоюзу – до директив Ради 2001/110/ЄС, 96/23/ЄС; регламентів ЄС 178/2002, 853/2004, 396/2005 і Codex Alimentarius 12-1981. Згідно з ДСТУ 4497–2005 якість меду натурального перевіряють за такими показниками: органолептичні показники (колір, прозорість, консистенція, в'язкість, кристалізація, ознаки бродіння, аромат, смак, механічні домішки); масова частка вологи; кислотність; метод пилкового аналізу; масова частка відновлювальних сахарів і сахарози; діастазне число; вміст гідрокси- або оксиметилфурфуролу; перевірка меду на фальсифікацію (визначення домішок цукрового сиропу, крейди, паді в квітковому, присутність крохмальної патоки, визначення натуральності меду за люмінесцентним аналізом, мікроскопічний метод пилкового аналізу, визначення зрілості і розбавлення водою) та за низкою інших показників, що обумовлюють якість та безпечність меду.

Отримання меду натурального супроводжується значними матеріальними затратами. У зв'язку з високими цінами на мед бджолиний його часто піддають фальсифікації.

Якісна фальсифікація – це підробка товарів за допомогою харчових чи нехарчових добавок для поліпшення органолептичних властивостей при збереженні чи втраті інших споживчих властивостей або заміна товару вищого ґатунку нижчим. У товарознавчій практиці часто виникають випадки, коли до натурального меду додають різні домішки: цукор, цукровий сироп, борошно або крохмаль, цукрову чи крохмальну патоку, штучний і цукровий мед.

Під час асортиментної фальсифікації підробка виконується за допомогою повної чи часткової заміни товару його заміником іншого виду чи найменування із збереженням схожості однієї чи декількох ознак. Асортиментна фальсифікація меду супроводжується частковою заміною кращих видів меду менш цінними. Наприклад, найбільш цінні у лікувальному відношенні види меду (липовий, малиновий, травневий), а отже, і найбільш дорогі можуть частково або повністю підмінитися менш цінними. Інколи квітковий мед частково замінюють квітковим з домішками пади. Підміну одного виду квіткового меду іншим можна встановити за такими показниками: вміст пилку переважаючих у даному меді квітів, склад цукрів, величина активної кислотності. Також важливу роль при визначенні підміни мають специфічні ідентифікаційні ознаки різних видів квіткового меду. Особливо важливими є колір, смак, аромат і консистенція, властиві для відповідних видів меду.

Кількісна фальсифікація натурального меду пов'язана зі значними відхиленнями маси або об'єму, які перевищують гранично допустимі норми.

Інформаційна фальсифікація – це наведення неточної або неправильної інформації про мед у товаросупорядних документах,

маркуванні, рекламі, підробка сертифікату відповідності, ветеринарного свідоцтва, митних документів, штрихового коду тощо.

Список використаної літератури

1. Мед натуральний. Технічні вимоги : ДСТУ 4497:2005. – [Чинний від 28-01-2005]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 21 с. – (Національні стандарти України).

УДК 636.2.083

ХАРАКТЕРИСТИКА ПАРНИХ ШКУР ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ШТУЧНОЇ АЕРОІОНІЗАЦІЇ

Сокрут О.В., к.с.-г.н., провідний науковий співробітник,
izkzoo3337@gmail.com

Державна установа Інститут зернових культур НААН.

Мета – дослідити вплив штучної аеронізації молодняка великої рогатої худоби червоної степової худоби на показники забійних якостей.

Матеріал і методи досліджень. Експериментальну частину роботи виконано в агроформуваннях Дніпропетровської області. Об'єктом досліджень був молодняк великої рогатої худоби червоно степової породи. Тварини знаходилися на заключній відгодівлі та оброблялися негативними аероіонами в концентраціях 200-1000000 іонів в 1 см³ повітря. Науковий матеріал отримано за результатами контрольного забою, хімічного аналізу шкур. Біометричну обробку одержаних даних розраховували за загальноприйнятими методиками [8].

Результати досліджень та їх обговорення. Шкури, отримані при забої великої рогатої худоби, являються одним з основних джерел важкої шкіряної сировини, яка використовується при виробництві взуття та інших виробів (Остапчук П.П., 1979). При помірно інтенсивному рівні