Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0826U002038

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-05-2026

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мозговий Максим Олександрович

2. Maksym O. Mozghovyi

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-1813-5144

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 212

Назва наукової спеціальності: Ветеринарна медицина. Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Галузь / галузі знань: ветеринарна медицина

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Дата захисту: 09-07-2026

Спеціальність за освітою: ветеринарна медицина

Місце роботи здобувача: Організація відсутня

Код за ЄДРПОУ: 00000000

Місцезнаходження: ------, Київ, 00000, Україна

Форма власності: Змішана

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR:

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): PhD 14079

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 68.41

Тема дисертації:

1. Санітарно-гігієнічне обґрунтування заходів контролю кампілобактеріозу на етапі первинної переробки птиці

2. Sanitary and hygienic substantiation of campylobacteriosis control measures at the stage of primary processing of poultry

Реферат/анотація:

1. Птахівництво є однією з найбільш динамічних галузей агропромислового комплексу, а виробництво м'яса птиці має важливе значення для забезпечення населення доступними джерелами повноцінного білка. Зростання обсягів виробництва супроводжується підвищенням вимог до безпечності продукції, насамперед щодо мікробіологічних ризиків, пов'язаних із зоонозними патогенами. Одним із найбільш поширених збудників харчових токсикоінфекцій є бактерії роду Campylobacter, носієм яких птиця часто є без клінічних ознак захворювання. Найбільший ризик контамінації тушок виникає під час забою та первинної переробки, що зумовлює необхідність удосконалення санітарно-гігієнічного контролю. У межах дисертаційного дослідження проведено аналіз залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у продукції птахівництва Сумської області у 2023–2025 роках. У м'ясі птиці та курячих субпродуктах виявлено лише поодинокі випадки наявності залишкових кількостей ветеринарних препаратів у межах допустимих рівнів. Залишки

антибактеріальних препаратів у м'ясі птиці виявляли у 20,0 %, 28,6 % та 20,0 % проб відповідно за роками дослідження. У печінці курей фіксували залишки бета-агоністів, синтетичних стероїдів та зеранолу у 12,5–22,2 % проб. Отримані результати підтверджують ефективність державного моніторингу безпечності харчових продуктів та узгоджуються з висновками місії експертів DG SANTE щодо відповідності системи державного контролю України підходам Європейського Союзу. Проведений епідеміологічний аналіз кампілобактеріального ентериту населення України за даними Центру громадського здоров'я МОЗ України показав, що захворювання залишається актуальною проблемою громадського здоров'я. Частка лабораторно підтверджених випадків становила 5–15 %, при цьому переважав C. jejuni. Встановлено сезонність захворюваності з піком у літні місяці та найбільшу уразливість дітей раннього віку і молодого працездатного населення. Показники захворюваності мали тенденцію до зростання — з 0,28 до 0,31 випадку на 100 тис. населення. Отримані дані свідчать про важливу роль харчового фактору передачі інфекції, насамперед через м'ясо птиці. Під час дослідження мікробної контамінації тушок птиці на забійних підприємствах Київської області позитивні результати встановлено у 35,5 % проб. Найчастіше виділяли Campylobacter spp. (29,0 %), E. coli (19,4 %) та Enterococcus spp. У більшості випадків виявляли асоціації кількох мікроорганізмів. Встановлено, що рівень контамінації Campylobacter spp. зростав на етапах первинної переробки та досягав максимальних значень після патрання — 29,03 %. При цьому у 77,7 % ізолятів ідентифіковано C. jejuni, а у 22,3 % — C. coli. Вміст сліпих відростків кишечнику був контамінований Campylobacter spp. у 37,1 % випадків. Доведено, що пошкодження кишечника під час патрання сприяє перехресній контамінації тушок та обладнання. Дослідження морфологічних, культуральних і біохімічних властивостей ізолятів Campylobacter spp. підтвердили їх типові таксономічні ознаки. Ізоляти були представлені грамнегативними рухливими зігнутими паличками, що утворювали характерні колонії у мікроаерофільних умовах за температури 37–42 °C. Встановлено наявність каталазної та оксидазної активності, здатність до гідролізу гіпурату натрію та інші диференційно-діагностичні властивості. Патогенні властивості ізолятів підтверджено у дослідах на білих мишах та курячих ембріонах. У мишей реєстрували пригнічення, діарею, виснаження та летальність до 76,9 % при інфікуванні C. jejuni. У курячих ембріонів спостерігали виражену ембріотоксичну дію та 100 % летальність протягом чотирьох діб. Наступним етапом роботи було визначення антибактеріальної активності органічних кислот щодо Campylobacter spp. Встановлено, що бактерицидну дію проявляли 1,0 % молочна кислота та 0,5 % лимонна і оцтова кислоти за експозиції 25–30 хв. На основі отриманих результатів розроблено спосіб зниження мікробної контамінації тушок птиці. Найбільш ефективною виявилася комбінація 1 % молочної та 0,5 % лимонної кислот, яка забезпечувала деконтамінацію та зменшення розвитку мікроорганізмів. Запропонований спосіб було апробовано під час охолодження тушок методом повного занурення у ваннах із розчином органічних кислот. Встановлено синергічний бактерицидний ефект комбінації кислот щодо Campylobacter spp., зниження КМАФАнМ у 2,3 раза та подовження терміну зберігання продукції до 4 діб проти 3 діб у контролі. Крім того, застосування розробленого способу забезпечувало зниження ризику перехресної контамінації тушок під час охолодження. Ефективність запропонованого методу підтверджено виробничими випробуваннями на підприємстві Київської області. Впровадження способу є економічно доцільним та забезпечує прибуток 5,1 грн на 1 грн витрат при забої 5000 голів птиці. Отримані результати мають практичне значення для підвищення безпечності та конкурентоспроможності продукції птахівництва відповідно до сучасних європейських вимог.

2. Poultry farming is one of the most dynamic sectors of the agro-industrial complex, and poultry meat production plays an important role in providing the population with affordable high-quality protein products. Increasing poultry production is accompanied by higher requirements for food safety, especially regarding microbiological risks associated with zoonotic pathogens. Poultry is often an asymptomatic carrier of Campylobacter spp., while the greatest risk of carcass contamination occurs during slaughter and primary processing. At this stage, pathogens can spread through equipment, the production environment, and intestinal contents, requiring effective sanitary and hygienic control. One objective of the dissertation research was the analysis of veterinary drug residues and contaminants in poultry products. Monitoring studies conducted in the Sumy region during 2023–2025 revealed isolated cases of veterinary drug residues within permissible limits in poultry meat and

chicken by-products. Antibacterial drug residues were detected in 20.0 %, 28.6 %, and 20.0 % of poultry meat samples, respectively. In chicken liver, beta-agonists, synthetic steroids, and zeranol residues were identified in 12.5–22.2 % of samples. These findings confirm the effectiveness of the state monitoring system and correspond with conclusions of experts from the European Commission Directorate-General for Health and Food Safety (DG SANTE), who recognized that Ukraine's control system generally complies with European Union approaches. An epidemiological analysis of campylobacter enteritis in Ukraine demonstrated that this zoonotic infection remains an important public health issue. Laboratory-confirmed cases accounted for 5–15 %, with C. jejuni prevailing over C. coli. A pronounced seasonal increase was observed during summer months, while preschool children and young adults were the most vulnerable groups. Incidence rates increased from 0.28 to 0.31 cases per 100,000 population during the study period. These results indicate the significant role of foodborne transmission, primarily through broiler meat and poultry products. Microbiological examination of poultry carcasses at slaughter and processing enterprises in the Kyiv region revealed 35.5 % positive samples. Campylobacter spp. were detected most frequently (29.0 %), followed by E. coli and Enterococcus spp. The highest contamination level was observed after evisceration, where contamination of carcass skin samples reached 29.03 %. Among the isolates, 77.7 % were identified as C. jejuni and 22.3 % as C. coli. Campylobacter spp. were also isolated from 37.1 % of caecal content samples. Even minor intestinal damage during evisceration significantly increased contamination of carcasses and equipment. Morphological, cultural, and biochemical studies confirmed the typical taxonomic characteristics of Campylobacter spp. isolates. The isolates were gram-negative curved rods with pronounced motility. Under microaerophilic conditions at 37–42 °C, they formed characteristic colonies and demonstrated catalase and oxidase activity. The pathogenicity of the isolates was confirmed in experiments on white mice and chicken embryos. Infected animals demonstrated depression, diarrhea, weight loss, and high mortality rates. Mortality reached 76.9 % for C. jejuni and 61.5 % for C. coli in mice, while infected chicken embryos showed 100 % mortality. The antibacterial activity of organic acids against Campylobacter spp. isolates was investigated using lactic, citric, and acetic acids. The most effective combination was 1 % lactic acid and 0.5 % citric acid with an exposure time of 25–30 minutes. This treatment reduced microbial growth and ensured effective decontamination. Based on these findings, a method for reducing bacterial contamination of poultry carcasses during cooling was developed. Carcasses were immersed in cooling baths containing 1.0 % lactic acid and 0.5 % citric acid. The treatment demonstrated a synergistic bactericidal effect against Campylobacter spp., reduced the microbial load by 2.3 times, slowed spoilage processes, and extended shelf life to four days compared with three days in the control group. The effectiveness of the proposed method was confirmed under production conditions at a poultry slaughter enterprise in the Kyiv region, demonstrating its practical value for improving poultry meat safety and quality.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Науки про життя, нові технології профілактики та лікування найпоширеніших захворювань

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Технологічне оновлення та розвиток агропромислового комплексу

Підсумки дослідження: Теоретичне узагальнення і вирішення важливої наукової проблеми

Публікації:

- Касяненко С.М., Мозговий М. О. (2023). Моніторинг залишків ветеринарних препаратів у продукції птахівництва. Вісник Сумського національного аграрного університету. 4 (63), 56–61.
- Mozghovyi M.O., Dolbanosova R.V., Kasianenko S. M. (2024). Evaluation of the safety and quality of poultry carcasses for contamination by Campylobacter spp. Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Veterinary Medicine, 2 (65), 3–7.
- Касяненко О. І., Мозговий М.О. (2025). Культуральні і морфологічні маркери ізолятів Campylobacter spp. Вісник Сумського національного аграрного університету, 3(70), 24–32.

- Kasianenko S. M., Mozghovyi M. O. (2025). International approaches to the control of zoonotic bacterial infections in poultry: EU experience. Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Veterinary Medicine, 4 (71), 9–15.
- Мозговий М.О. (2026). Оцінка рівнів контамінації тушок птиці Campylobacter spp. на різних етапах технологічних процесів переробки птиці. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького, т. 28, № 121, 91–95.
- Kasianenko O.I., Mozghovyi M.O. (2026). Determination of bactericidal activity of organic acids relative to Campylobacter spp. isolates. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 28, № 1, 15–20.

Наукова (науково-технічна) продукція: методи, теорії, гіпотези

Соціально-економічна спрямованість: збільшення обсягів виробництва

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0122U001254

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Касяненко Оксана Іванівна

2. Oksana Kasjanenko

Кваліфікація: д. вет. н., професор, 16.00.03

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-8453-1957

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Салата Володимир Зеновійович

2. Volodymyr Z. Salata

Кваліфікація: д. вет. н., професор, 16.00.06

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-7175-493X

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: вул. Пекарська, Львів, 79010, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Уховський Віталій Вікторович
2. Vitalii V. Ukhovskyi

Кваліфікація: д. вет. н., професор, 16.00.03

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи

Код за ЄДРПОУ: 00699690

Місцезнаходження: вул. Донецька, Київ, 03151, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шкромада Оксана Іванівна
2. Oksana I. Shkromada

Кваліфікація: д. вет. н., професор, 16.00.06

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0003-1751-7009

Додаткова інформація: https://scholar.google.com.ua/citations?user=93Sstc0AAAAJ&hl=ru

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Нагорна Людмила Володимирівна

2. Lyudmila V. Nagorna

Кваліфікація: д. вет. н., професор, 16.00.11

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-8307-183X

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Петров Роман Вікторович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Петров Роман Вікторович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Веретейченко Ірина Анатоліївна
Реєстратор	Юрченко Тетяна Анатоліївна
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна

