

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

*Сучасні аспекти технології
виробництва і переробки продукції
тваринництва та їх перспективи*

матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції

м. Миколаїв, 21-22 березня 2024 року



Миколаїв
2024

УДК 637-027.3

С89

Конференцію зареєстровано в УкрІНТЕІ (посвідчення № 598 від 25.12.2023 р.)

Голова організаційного комітету:

Шебанін В.С. – ректор Миколаївського національного аграрного університету, доктор технічних наук, професор, академік НААН України, академік НАН ВО України, Заслужений діяч науки і техніки України

Голова наукового комітету:

Гиль М.І. – декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського НАУ, доктор сільськогосподарських наук, професор, член НААН України, академік НАН ВО України

Співголова наукового комітету:

Луговий С.І. – завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва Миколаївського НАУ, доктор сільськогосподарських наук, професор

Члени організаційного комітету:

Потриваєва Н.В. – завідувачка науково-дослідним відділом Миколаївського НАУ, докторка економічних наук, професорка

Іовенко А.В. – заступник декана з науково-дослідної роботи факультету ТВППТСБ, доцент

Шалімов М. О. – професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, професор

Підпала Т.В. – професорка кафедри технології виробництва продукції тваринництва, докторка сільськогосподарських наук, професорка

Калиниченко Г.І. – доцентка кафедри технології виробництва продукції тваринництва, кандидатка сільськогосподарських наук, доцентка

Іванова В.Д. – доцентка кафедри технології виробництва продукції тваринництва, кандидатка сільськогосподарських наук, доцентка

Данильчук Г.І. – доцентка кафедри технології виробництва продукції тваринництва, кандидатка сільськогосподарських наук

Онищенко Л.В. – старша викладачка кафедри технології виробництва продукції тваринництва, кандидатка сільськогосподарських наук

C89 **Сучасні аспекти технології виробництва і переробки продукції тваринництва та їх перспективи : матеріали Всеукр наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 21-22 березня 2024 р.). Миколаїв : МНАУ, 2024. 137 с.**

УДК 637-027.3

ЗМІСТ

Помітун І.А., Косова Н.О., Паньків Л.П., Гребень Л.Г. Повторюваність структури популяції овець за характером поєдання основних ознак продуктивності	5
Войтенко С.Л., Сидоренко О.В. Молочна продуктивність корів вітчизняних порід в умовах різних технологій	8
Вашенко П.А., Сухно Т.В. Вплив рівня годівлі та генотипу за геном меланокортину 4 на відтворювальні якості свиноматок	11
Чернишов І.В. Утилізація пір'я, як відходу забою сільськогосподарської птиці, в технології вирощування гливи устричної	14
Ткачова І.В., Лютих С.В., Задерихіна О.А. Аналіз результатів схрещування української верхової породи коней з жеребцями європейської селекції	17
Адмін О.Є., Адміна Н.Г. Селекційний ефект кросбридингу від схрещування айрширів із бугаями монбельядської та червоної норвезької порід	20
Ткачова І.В., Фролова Г.О., Юсюк-Омельницька Т.А. Генеалогічна структура та ефективність застосування лінійних кросів у селекції орловської рисистої породи української частини популяції	24
Пелих Н.Л. Компоненти фенотипової мінливості відтворювальних якостей свиноматок	27
Гомоюнов Д.Д., Пелих Н.Л. Особливості росту свиней різних генотипів з урахуванням їх живої маси на час народження	29
Семчук М.О., Пелих Н.Л. Порівняльна оцінка відтворювальних якостей свиноматок різних генотипів	32
Овдієнко К.Т. Ефективність використання зарубіжного генофонду свиней у регіональних програмах схрещування	34
Воїнова О.В., Ведмеденко О.В. Оцінка службових якостей собак в умовах розплідника службового собаківництва	37
Павлова Д.А., Корбич Н.М. Особливості смушкової продуктивності овець асканійської каракульської породи	40
Горобченко А.М., Пелих Н.Л. Тривалість використання свиноматок у відтворенні на промислових комплексах	43
Данильченко С.В., Пелих Н.Л. Порівняльна оцінка відгодівельних якостей свиней різних генотипів	45
Черняк Б.С. Вплив генотипових чинників на молочну продуктивність корів швіцької породи	47
Халак В.І. Деякі біохімічні показники сироватки крові Та їх зв'язок з відгодівельними і м'ясними якостями у молодняку свиней універсального напрямку продуктивності	51
Халак В.І., Волошук В.М., Засуха Л.В., Бордун О.М., Маслов В.І. Економічна ефективність використання свиноматок різної експлуатаційної цінності	54

Євстафієва Ю.М., Бучковська В.І. До 110 річниці створення першого в світі розбірного рамкового вулика	58
Онищенко Л.В. Вплив строків відлучення на ріст та розвиток підсисних поросят	60
Іванова В.Д. Прискорене розмноження бджолиних сімей	65
Любенко О.І. Значення йоду та селену в годівлі перепелів	68
Карпенко О.В., Клименко Д.В. Шляхи впровадження технології інкубації яєць водоплавної птиці в умовах приватних підприємств типових для півдня України	72
Карпенко О.В., Клименко А.В. Використання курей з подвійною продуктивністю в умовах фермерського господарства південного регіону України	75
Калиниченко Г.І. вплив показників крові на хід адаптації свиней	79
Любенко О.І., Лисак Т.О. Вплив рівня кальцій-фосфорного співвідношення раціону на яєчну продуктивність перепелів	83
Меженський Г.В., Шпетний М.Б. Ефективність фазового дорощування поросят за різних систем їх годівлі	87
Пустова Н.В., Пустова З.В. Технології утримання қролів за екологічного виробництва продукції кролівництва	90
Пустова Н.В., Панаценко В.О. Одержання екологічної продукції цесарок за вольєрно-вигульного утримання	94
Кушнеренко В.Г., Андрейченко А.О. Озеленення територій промислового птахівництва як один із способів зниження негативного впливу на навколошнє природне середовище	98
Балабанова І.О. Зменшення кількості фруктового наповнювача при виробництві йогурту	102
Дзюндзя О.В. Циркулярна економіка – перспектива розвитку харчової та переробної галузей	105
Новікова Н.В. Особливості хімічної будови та джерела харчових волокон	108
Япрінцев В.С., Горач О.О. Сучасні аспекти технологій виробництва м'ясної продукції в контексті вимог харчового законодавства	110
Резвих Н.І., Чавиріна С.О. Розробка способу виробництва кисломолочного напою оздоровчого призначення, збагаченого рослинною сировиною	114
Петраш В., Ткачов А., Ткачова І., Петраш В., Марченко В. Основні джерела і частка їх впливу на забруднення молока корів	118
Кушнеренко В.Г. Вплив стрес факторів на якість м'яса тварин	122
Ряполова І.О., Татьянін І.О. Застосування системи харчової безпеки при виробництві м'ясної кулінарної продукції	126
Ряполова І.О., Антонов О.О. Аналіз біологічних ризиків під час виробництва плавлених сирів	129
Резвих Н.І. Аналіз основних вимог щодо організації якісного та безпечного харчування дітей в закладах освіти	132
Бондар А.О. Гігієна догляду за тваринами	134

УДК 636.4.3

СУЧАСНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ В КОНТЕКСТІ ВИМОГ ХАРЧОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА

Япрінцев В. С., здобувач другого (магістерського) рівня

Горач О. О., д-р тех. наук, доцент

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Анотація. Встановлено, що в Україні впровадження національної системи контролю якості та безпеки харчових продуктів, які будуть порівнянні з системою ЄС, базуються на важливому принципі забезпечення «контролю якості від ферми до столу». Сучасні аспекти технологій виробництва м'ясної продукції в контексті вимог харчового законодавства, повинні включати програми та стандартні процедури, а також відповідний досвід з визначення та розроблення підприємством для його конкретного виробництва технологій; обладнання з урахуванням особливостей, властивих даному суб'єкту господарювання.

Ключові слова: стандартизація, якість, безпечність, продовольча безпека.

На сьогоднішній день важливим напрямом розвитку харчової промисловості є забезпечення вимог екологічності та ресурсозбереження сільськогосподарської сировини рослинного та тваринного походження. Основними напрямами для забезпечення цих зasad є створення всіх необхідних умов для одержання якісної та безпечної продукції. Основною стратегією розвитку харчової промисловості до 2030 року є захист і відновлення цілісності екосистем і їхньої здатності надавати широкий спектр основних послуг, таким чином виводячи біорізноманіття Європи на шлях відновлення. Уникнення втрати біорізноманіття – від генів до видів та екосистем – також допомагає уникнути майбутніх загроз для здоров'я людини.

В Україні розробили проект розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Стратегії продовольчої безпеки на період до 2030 року». Відповідно до стратегії розвитку головним є визначити пріоритети у сфері продовольчої безпеки як невід'ємної частини національної безпеки країни, визначити напрями та методи досягнення цих цілей, а також привернути увагу всіх зацікавлених сторін до важливості запобігання голоду та недойдання вразливих верств населення. Вона також передбачає створення національні та регіональні системи моніторингу безпеки харчових продуктів для виявлення та раннього попередження про харчові загрози; розроблення та впровадження заходів щодо забезпечення населення продовольством під час надзвичайних ситуацій; заходи щодо розвитку сталого сільськогосподарського виробництва; диверсифікації виробництва; створення стійких систем виробництва та маркетингу.

Відомо, що наразі в Україні впровадження національної системи контролю якості та безпеки харчових продуктів, які будуть порівнянні з

системою ЄС та базується на важливому принципі забезпечення «контролю якості від ферми до столу». Це дозволить фермерам, рибалкам і виробникам аквакультури швидше й ефективніше трансформувати свої методи виробництва та найкращим чином використати природні, технологічні, цифрові та соціальні інновації. Це забезпечить кращі результати пом'якшення наслідків клімату та навколошнього середовища, підвищить стійкість до зміни клімату та зменшить залежність від пестицидів і antimікробних засобів. Крім того, він також забезпечить споживачів доступною, безпечною, поживною, здорововою та якісною їжею.

Наразі впровадження міжнародних стандартів з системи управління якістю серії ISO 9000, а також ДСТУ ISO 22000-2019 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі» забезпечують можливість усунення небезпечних чинників на різних стадіях виробництва. Впровадження стандартів міжнародної організації зі стандартизації ISO дозволяє на сучасному етапі відповідати підприємствам галузі світовим та європейським вимогам як якості так і безпеки.

Ієрархію управлінських концепцій та правил для харчової галузі можна представити у вигляді схеми (рис. 1).



Рис. 1. Ієрархія системи управління

Сучасні аспекти технологій виробництва м'ясної продукції в контексті вимог харчового законодавства, повинні включати програми та стандартні процедури, а також відповідний досвід з визначення та розроблення підприємством для його конкретного виробництва технології; обладнання з урахуванням особливостей, властивих даному суб'єкту господарювання; кваліфікацію співробітників, специфіку постачання, промислового району; розташування, направлене на споживачів та способи реалізації м'ясної продукції. Відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 організація повинна планувати та розвивати процеси, необхідні для виробництва безпечних продуктів, тобто впровадження, використання та забезпечення ефективності запланованої діяльності та будь-яких змін до такої діяльності, включаючи попередні програми, робочі передумови програми та плани НАССР.

Результати євроінтеграції вітчизняної галузі харчової промисловості, в тому числі виробництва м'ясної продукції дозволяють вже сьогодні збільшити

обсяги торгівлі сільськогосподарською та продовольчою продукцією між Україною та ЄС, а також динамічно збільшити кількість компаній, які здійснюють свою діяльність відповідно до вимог європейських специфікацій.

Таким чином, можна зробити висновок, що головне завдання харчової промисловості – це трансформація в сучасні, прозорі та зручні сервіси для захисту країни, підприємств і кожного споживача на основі провадження на підприємствах міжнародних та європейських стандартів якості та безпечності.

Список використаних джерел:

1. Горач О.О., Новікова Н.В. Товарознавство харчових продуктів / навч. посіб. для вузів / О.О. Горач, Н.В. Новікова, Херсон: ХДАЕУ, 2023. 345 с. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9055>
2. Чурсіна Л.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Стандартизація та сертифікація послуг / Навчальний посібник для вузів. Херсон: ХНТУ, 2017. 380 с.
3. Dzyundzya, O., Antonenko, A., Gorach, O., Novikova, N., Rezvykh, N., Stukalska, N., Ratushenko, A., Biriukova, O., Kryvoruchko, M., Mihailik, V. (2023). Developing the quality of functional sausage products with the addition of local vegetable raw materials. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6 (11 (126)), 16–23. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.291381>
4. Олейникова С.О., Горач О.О. Розвиток інноваційних технологій створення продуктів харчування нового покоління. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки* / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2023. 2. 164-169. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9009>.

Abstract. It has been established that in Ukraine, the implementation of a national system of quality control and food safety, which will be comparable to the EU system, is based on the important principle of ensuring "quality control from farm to table". Modern aspects of meat production technologies in the context of the requirements of food legislation should include programs and standard procedures, as well as relevant experience in determining and developing technology by the enterprise for its specific production; equipment, taking into account the features inherent in this business entity.

Key words: standardization, quality, safety, food safety.