

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ,
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
Національний університет біоресурсів і природокористування
Одеський державний аграрний університет
Миколаївський національний аграрний університет
Київський національний університет технологій та дизайну
Луцький національний технічний університет
Житомирський державний університет імені Івана Франка
Поліський національний університет



Матеріали всеукраїнської
науково-практичної конференції
**«СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТВАРИННИЦТВА УКРАЇНИ В
УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ»**
ДО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ДОКТОРА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК, ПРОФЕСОРА,
АКАДЕМІКА
КОВАЛЕНКА ВІТАЛЯ ПЕТРОВИЧА



**19 вересня 2024 року
м. Кропивницький**

Всеукраїнська науково-практична конференція

**«СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ТВАРИННИЦТВА УКРАЇНИ В
УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ»
ДО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ДОКТОРА
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК,
ПРОФЕСОРА, АКАДЕМІКА
КОВАЛЕНКА ВІТАЛІЯ ПЕТРОВИЧА**

Тези доповідей

19 вересня 2024 р.

Електронне видання

Кропивницький 2024

Голова організаційного комітету:

Вікторія ГРАНОВСЬКА – д. е. н., проф., перший проректор, проректор з науково-педагогічної роботи ХДАЕУ

Заступник голови:

Владислав КУШНЕРЕНКО – к.с.-г.н., доц., завідувач кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П.Коваленка ХДАЕУ.

Члени оргкомітету:

Ірина БАЛАБАНОВА – к.с.-г.н., доц., декан біолого-технологічного факультету ХДАЕУ;

Ірина РЯПОЛОВА – к. с.-г. наук, доцент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка, ХДАЕУ;

Максим РАГУЛЯ – доктор філософії з ветеринарних наук, асистент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка, ХДАЕУ;

Крістіна ОВДІЄНКО – асистент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка, ХДАЕУ;

Адреса редколегії: м. Кропивницький, проспект Університетський 5/2
Херсонський державний аграрно-економічний університет Біолого-технологічний факультет

«Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах Євроінтеграції» до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Коваленко Віталія Петровича:

Всеукраїнська науково-практична конференція: тези доповідей, Херсон, 19 вересня 2024р. [Електронне видання] – Кропивницький: ХДАЕУ, 2024. - 102 с.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1

Сучасні особливості селекції, розведення, ветеринарії та гігієни тварин з урахуванням впливу кліматичних та антропогенних чинників

1. ВІДХОДИ ТВАРИННИЦТВА І СІЛЬСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО Владислав КУШНЕРЕНКО, Андрій АНДРЕЙЧЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	9
2. ГЕНЕТИЧНИЙ ПОЛІМОРФІЗМ ESR1_intron 3 (PvuII) ТА ЙОГО ЗВ'ЯЗОК ІЗ БАГАТОПЛІДНІСТЮ СВИНЕЙ: МЕТА-АНАЛІЗ Олександр КРАМАРЕНКО, Сергій КРАМАРЕНКО <i>Миколаївський національний аграрний університет</i>	12
3. ВІДРОДЖЕННЯ ТВАРИННИЦТВА УКРАЇНИ ПІСЛЯВОЄННОГО ПЕРІОДУ Алла БОНДАР <i>Миколаївський національний аграрний університет</i>	15
4. ВИКОРИСТАННЯ ЕНТРОПІЙНО-ІНФОРМАЦІЙНОГО АНАЛІЗУ ДЛЯ ОЦІНКИ ЖИВОЇ МАСИ ДІЙНИХ ТВАРИН Олена КАРАТЄЄВА <i>Миколаївський національний аграрний університет</i>	18
5. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОМИСЛОВОГО СХРЕЩУВАННЯ У СВИНАРСТВІ Андрій КАРТЄЄВ, Михайло ГИЛЬ <i>Миколаївський національний аграрний університет</i>	21
6. ПАРАТИПОВІ ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА СМЕРТНІСТЬ ПОРОСЯТ ДО ВІДЛУЧЕННЯ Сергій ЛУГОВИЙ <i>Миколаївський національний аграрний університет</i>	24
7. РОЗРОБКА СКЛАДУ НА ОСНОВІ ДЕЗІНФІКУЮЧОГО ЗАСОБУ «ПОЛІДЕЗ» ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У ФОРМІ СПРЕЮ Ольга СУМСЬКА, Людмила ВОГНІВЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	26
8. РОЗРОБКА ЛІКАРСЬКОГО ЗАСОБУ ДЛЯ ЗАСТОСУВАННЯ У ВЕТЕРИНАРНІЙ ПРАКТИЦІ Дарія КУЧИНСЬКА, В.ЛИЖНЮК, Олена ІЩЕНКО <i>Київський національний університет технологій та дизайну</i>	29
9. СТРЕС-ФАКТОР ПЕРЕГРУПУВАННЯ СВИНЕЙ ТА ЇХ ПРОДУКТИВНІСТЬ Владислав КУШНЕРЕНКО, Сергій БАЖЕНОВ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	31
10. ОСОБЛИВОСТІ ТЕРМОРЕГУЛЯЦІЇ ОРГАНІЗМУ МОЛОДНЯКУ ОВЕЦЬ Тетяна НЕЖЛУКЧЕНКО, А. ПОЛЬОВИЙ, Наталія НЕЖЛУКЧЕНКО	33

<i>Миколаївський національний аграрний університет</i>		
11. ВПЛИВ ПЕРЕД ЗАБІЙНОГО СТРЕСУ НА ЯКІСТЬ СВИНИНИ Владислав КУШНЕРЕНКО, Володимир БЕЗУГЛИЙ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>		35
12. ЕФЕКТИВНІСТЬ РІДКОЇ ГОДІВЛІ В УМОВАХ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ ПВДНЯ УКРАЇНИ Владислав КУШНЕРЕНКО, Тетяна СОМОВА <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>		38
СЕКЦІЯ 2 <i>Сучасні технології утримання, годівлі і підвищення біології продуктивності тварин</i>		
1. ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТІВ ШТУЧНОГО ОСІМЕНІННЯ КОРІВ І ТЕЛИЦЬ. Олена ВЕДМЕДЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>		41
2. ПОКАЗНИКИ РОСТУ ТА ГІСТОАРХІТЕКТОНІКА ОРГАНІВ КРОЛІВ ПРИ ЗГОДОВУВАННІ КОМБІКОРМУ З РІЗНИМ ВМІСТОМ ХРОМУ Леонід ГОРАЛЬСЬКИЙ, Ігор ВОЛКІВСЬКИЙ, Ігор СОКУЛЬСЬКИЙ, Наталія КОЛЕСНИК, Максим РАГУЛЯ <i>Житомирський державний університет імені Івана Франка, Головне управління Держпродспоживслужби в Житомирській області, Поліський національний університет, Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>		44
3. ЗНАЧЕННЯ ПРОБІОТИКІВ У ГОДІВЛІ СВИНЕЙ Ірина ЛЮТА <i>Миколаївський національний аграрний університет</i>		47
4. ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЯЛОВИЧНИНИ В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ, СТРИМУЮЧІ ЧИННИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ Руслан СУСОЛ, Іван СТУЛЬНИК <i>Одеський державний аграрний університет</i>		50
5. М'ЯСНІ ЯКОСТІ СВИНЕЙ РІЗНОГО ПОХОДЖЕННЯ Галина КАЛИНИЧЕНКО <i>Миколаївський національний аграрний університет</i>		52
6. ВИРОБНИЦТВО КОРМІВ, КОМБІКОРМІВ, КОРМОВИХ ДОБАВОК І ПРЕМІКСІВ В УКРАЇНІ - СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ Наталія КОРБИЧ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>		55
7. ВАРІАНТИ ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВІДГОДІВЛІ СВИНЕЙ Наталія ПЕЛИХ, Крістіна ОВДІЄНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>		57
8. ВИКОРИСТАННЯ ІНДЕКСНОЇ ОЦІНКИ ВІДТВОРЮВАЛЬНИХ ЯКОСТЕЙ СВИНОМАТОК Наталія ПЕЛИХ, Анатолій ГОРОБЧЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>		60

<p>9. ПОШУК ШЛЯХІВ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ СВИНЕЙ Наталія ПЕЛИХ, Сергій ДАНИЛЬЧЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	62
<p>10. ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ВІДГОДІВЛІ СВИНЕЙ РІЗНИХ ГЕНОТИПІВ Ігор ЧЕРНИШОВ, Анатолій НІКІТОВИЧ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	64
<p>СЕКЦІЯ 3 <i>Сучасні аспекти якості, безпечності переробки продукції тваринництва та рослинництва</i></p>	
<p>1. ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ХЛІБА З ДОДАВАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДОБАВКИ Олена ПЕТРОВА <i>Миколаївський національний аграрний університет</i></p>	67
<p>2. ОЦІНКА ЯКОСТІ ГЛАЗУРОВАНИХ СИРКІВ З ДОДАВАННЯ СИРОПУ МЕДУ, ЕКСТРАКТУ ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ, РОМАШКИ Наталя ШЕВЧУК <i>Миколаївський національний аграрний університет</i></p>	70
<p>3. ОСОБЛИВОСТІ СЕРТИФІКАЦІЇ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ Артем АНТОНЕНКО, Тетяна БРОВЕНКО <i>Національний університет біоресурсів і природокористування</i></p>	73
<p>4. АСПЕКТИ СИСТЕМИ АНАЛІЗУ РИЗИКІВ І КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК Артем АНТОНЕНКО, Галина ТОЛОК <i>Національний університет біоресурсів і природокористування</i></p>	75
<p>СЕКЦІЯ 4 <i>Сучасні тенденції використання тваринної і рослинної сировини для харчового виробництва та індустрії гостинності</i></p>	
<p>1. ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ Ірина РЯПОЛОВА, Володимир ШУМЕЛЯК <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	78
<p>2. ОПТИМІЗАЦІЯ НУТРІЄНТНОГО СКЛАДУ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ Ірина РЯПОЛОВА, Аеліта ОЛІЙНИК <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	81
<p>3. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА Ольга ГОРАЧ, Олександр СЕНАТОР, Віталій ЯПРІНЦЕВ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	84
<p>4. ПЕРСПЕКТИВНІ РОСЛИННІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ Оксана ДЗЮНДЗЯ, Іван ЛАЗАРУК</p>	86

<i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>		
5. ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ	Наталя НОВІКОВА, Яна КОЛЕСНИК <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	88
6. СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА ТОМАТНОЇ ПАСТИ В УКРАЇНІ	Ольга ГОРАЧ, Роман ВИХОВАНЕЦЬ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	90
7. АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА БІЛКА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	Сергій НЕІЛЕНКО, Давид ВІНОГРАДОВ <i>Національний університет біоресурсів і природокористування</i>	92
8. ВПРОВАДЖЕННЯ ТРЕНДІВ ВИСОКОБІЛКОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	Людмила МАТВІЙЧУК, Сергій ФІЛПЧУК <i>Луцький національний технічний університет</i>	95
СЕКЦІЯ 5 <i>Комерціалізація галузей тваринництва</i>		
1. МАРКЕТИНГОВІ ІНСТРУМЕНТИ ПРОСУВАННЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА В УМОВАХ ВІЙНИ	Світлана БОЛІЛА <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	99

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Ольга ГОРАЧ, Олександр СЕНАТОР, Віталій ЯПРІНЦЕВ

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Безглютенове харчування стало однією з тенденцій у сучасному світі, особливо серед тих, хто стикається із целиакією та іншими захворюваннями, пов'язаними із непереносимістю глютену. Проте, останнім часом, безглютенове харчування знайшло своє місце і серед тих, хто обирає його з погляду здорового способу життя. До захворювань, які може спричинити непереносимість глютену відносять целиакію та алергію на глютен.

При виробництві безглютенових хлібобулочних та кондитерських виробів важливо враховувати взаємодію всіх компонентів для досягнення бажаної якості тіста і готового продукту. Правильний вибір і співвідношення рецептурних компонентів допоможуть створити вироби спеціального призначення з відмінною текстурою, смаком та зовнішнім виглядом [1, 2].

Харчова промисловість постійно розвивається в напрямку створення нових та інноваційних безглютенових продуктів, тому є великі можливості для використання безглютенових видів борошна в різних продуктах, починаючи від хлібобулочних, кондитерських, макароних та ін. виробів.

Рецептурні компоненти мають особливо важливе значення при створенні безглютенового тіста для борошняних виробів. Оскільки відсутність клейковини, створює певні проблеми при виробництві, необхідно вносити доаткові компоненти, щоб компенсувати її нестачу, яка забезпечує еластичність і підйомну здатність у звичайному борошні, тому вибір і поєднання інших інгредієнтів стає важливим та необхідним завданням. Сучасні методи моделювання безглютенових продуктів, дозволяють визначити кілька ключових аспектів, що враховуються як потреби споживачів, так і технологічні вимоги.

Поліпшення харчової цінності: моделювання безглютенових продуктів має на меті створити продукти, які не тільки не містять глютену, але й мають високу харчову цінність. Це включає розробку безглютенових продуктів з підвищеним вмістом вітамінів, мінералів, клітковини та інших корисних поживних речовин [3-5].

Поліпшення текстури та структури: одним з основних викликів у створенні безглютенових продуктів є досягнення бажаної текстури та структури. Моделювання спрямоване на розробку інноваційних рецептур і технологій виробництва, які забезпечують приємну текстуру і структуру безглютенових продуктів, таких як хліб, пироги, печиво та інші кондитерські вироби.

Розробка функціональних інгредієнтів: моделювання продуктів без глютену також включає розробку нових функціональних інгредієнтів, які можуть замінити функції глютену в тесті. Це може включати використання різних видів борошна без глютену, замінників клейковини, стабілізаторів та емульгаторів.

Покращення смаку та аромату: важливим пріоритетом є створення безглютенових продуктів із привабливим смаком та ароматом. Моделювання

спрямоване на розробку рецептур, які забезпечують насичений смак і аромат безглютенових продуктів, щоб задовольнити потреби і очікування споживачів.

Забезпечення безпеки та якості: моделювання безглютенових продуктів також приділяє увагу забезпеченню безпеки та якості продукції. Це включає в себе контроль якості інгредієнтів, технологічних процесів виробництва і упаковки, а також дотримання стандартів і вимог по безглютеновим продуктам.

Ці пріоритети відображають актуальні тенденції та потреби на ринку безглютенових продуктів і дозволяють розробникам створювати кращі та привабливіші альтернативи для людей, які страждають на целиацію або просто віддають перевагу безглютеновій дієті.

Література:

1. Gorach O., Dzyundzya O., Rezyvykh N. Innovative Technology for the production of gluten-free food products of a new generation / Current Nutrition & Food Science. 2024. № 20 (6). P. 734–744. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9377>
2. Gorach O. Conceptual basis of the formulation of gluten-free products based on the use of domestic plant raw materials Monografia. Moderní aspekty vědy: XXV. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2022. p. 373-388. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9007>
3. Горач О.О., Кіпіоро І.М., Гусар А.О. Використання альтернативних видів сировини з метою розробки нових безглютенових рецептур Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 5. С. 38-44. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9008>
4. Михалик К.В., Гусар А.О., Горач О.О. Виробництво безглютенової продукції в Україні та світі / Сучасна наука: стан та перспективи розвитку. матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених з нагоди Дня науки в Україні, 19 травня 2022 р. м. Херсон. С. 131-133. <http://dspace.ksau.kherson.ua/handle/123456789/8057>
5. Горач О.О., Михалик К.В., Гусар А.О. Аналіз виробництва безглютенової продукції функціонального призначення на основі використання вітчизняної сировини / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 6. с. 94-100. <http://dspace.ksau.kherson.ua/handle/123456789/7867>