

серйозне ставлення до кар'єрного росту, відсутність комунікабельності, відсутність цілей, фінансові проблеми.

Успішною людиною студенти вважають: людину, яка своїми зусиллями дійшла до своєї мети; лідер свого життя; людину, яка має гарну сім'ю та улюблену справу; впевнену в собі людину; щасливу людину.

Отже, кар'єра займає важливе місце в структурі потреб сучасної людини, здійснюючи тим самим вплив на задоволеність працею і життям в цілому. У процесі дослідження виявлено достатній рівень сформованості окремих компонентів готовності студентів до здійснення професійної кар'єри, із 50 опитаних студентів 33, вважають, що головне мати бажання. Успішною людиною вони бачать впевнену в собі та мотивовану людину, а отже, можна сказати, що це головні чинники для кар'єрного зростання.

#### **Список використаних джерел:**

1. Алексева С.В. Формування готовності майбутніх фахівців до реалізації професійної кар'єри //Теоретико-методичні проблеми виховання дітей та учнівської молоді: зб. наукових праць. – Вип. 16, книга 2. – Кам'янець-Подільський: Видавець Зволейко Д.Г., 2014. – С. 3-12.
2. Навчальні матеріали онлайн. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://pidruchniki.com>.
3. Бібліотека онлайн. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://library.if.ua>.

## **СЕКЦІЯ 13. СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКІ НАУКИ**

### **ГІСТОЛОГІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Науково- дослідна група:**  
**Новікова Наталя Володимирівна, Бурак Валентинна Геннадіївна**  
*Херсонський державний аграрний університет*  
*Україна*

З початку 2015 року на територію України було завезено 460,7 тис. тонн м'ясної продукції, понад 48 % якої займала продукція низьких сортів (тримінг, субпродукти, м'ясо механічного обвалювання). За результатами лабораторних досліджень із загальної кількості виявлено 3,106 тис. тонн м'ясної продукції, яка не відповідає вимогам нормативної документації, в тому числі й щодо відповідності її складу. Зросла кількість середніх та дрібних м'ясопереробних підприємств, які постійно ведуть конкурентну боротьбу на ринку напівфабрикатів за рахунок збільшення асортименту продуктів, рецептура яких дозволяє знижувати їх якість. Відбувається це в

тих випадках, коли не здійснюється якісний контроль, а використання м'ясної сировини низької якості замінюється субпродуктами або рослинними компонентами.

Причини реалізації недоброякісних м'ясопродуктів є недосконалість ветеринарно-санітарного контролю якості продуктів тваринництва в умовах державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринках, яка зумовлена складністю та тривалістю лабораторних досліджень.

Гістологічні методи дослідження дають можливість оцінити структуру продукту в цілому, виявляти заміну якісної сировини малоцінними добавками, рослинними білками тощо. Крім того, можна диференціювати особливості різних тканинних елементів і клітинних структур. Слід відзначити, що робота з сировиною в харчових продуктах має свої особливості, оскільки, в цьому випадку, дослідженню підлягають матеріали після механічної, термічної та інших видів технологічної обробки. Метод гістологічного аналізу дозволяє досить швидко отримати результати, оцінити якість та реальний склад більшості видів м'ясо продуктів [1].

При дослідженні ковбасних виробів знаходять завищену кількість сполучної тканини або не передбачені рецептурою компоненти. При різкому завищенні вмісту сполучної тканини кількість м'яса (у відсотках) може знижуватись до 3-5 %. Часто доводиться виявляти рослинні білкові компоненти — соєвий ізольований білок, соєвий концентрат, каррагінан, модифікований крохмаль тощо. Збільшення вмісту в продукті рослинного білка дає можливість виробникам знизити вміст м'яса, а застосування гідроколідів — вмісту жирів. До складу фаршів чи м'ясних виробів вводять також малоцінні добавки та м'ясні обрізки, м'ясо з голови, стравохід, слинні залози, легені, нирки, молочну залозу тощо.

У сосисках і сардельках також виявляємо заміну м'ясної сировини рослинними білками, перш за все — соєю та мукою [2].

Разом з якісною оцінкою досліджуваної сировини після проведення гістологічного дослідження можна проводити і кількісні підрахунки компонентів, які не вказані в рецептурі. Гістологічний метод оцінки стану та якості м'ясної сировини, а також складу м'ясних продуктів застосовується в багатьох країнах. У Німеччині цей метод є офіційним і є юридичною основою для проведення досліджень для встановлення реальних складників м'ясних продуктів, що особливо важливо в арбітражних випадках. Проте у деяких країнах він не має законодавчої бази як інструмент проведення арбітражних і сертифікаційних досліджень [3; 4].

Практичне застосування мікроструктурного методу контролю м'ясних напівфабрикатів і ковбасних виробів дозволить виявляти фальсифікацію, проводити ідентифікацію складників та встановлювати реальний склад більшості м'ясопродуктів.

### Список використаних джерел:

1. Бем Р. Микроскопия мяса и сырья животного происхождения / Р. Бем, В. Плева. М. : Пищевая промышленность, 1964. — 336 с.
2. Горальський Л. П. Основи гістологічної техніки і морфофункціональні методи дослідження у нормі та при патології / Л. П. Горальський, В. Т. Хомич, О. І. Кононський. Житомир : Полісся, 2005. — 275 с.
3. Мікроструктурне дослідження сировини у м'ясних фаршах: Методичні рекомендації / Г. І. Коцюмбас, І. Ю. Бісюк, І. Я. Коцюмбас та інші. — Львів, 2006. — 49 с.
4. Коцюмбас Г. І. Мікроструктурний аналіз сорту напівкопченої ковбаси «Саямі елітна» / Г. І. Коцюмбас, О. М. Щербентовська // Наук.-техн. бюлетень Ін-ту біології тварин УААН. — 2009. — Вип. 10. (№ 3). — С. 390-394.

## ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНОГО ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ БІОМЕТРИЧНОЇ ОБРОБКИ ДАНИХ У СІЛЬСЬКОМУ ГОСПОДАРСТВІ

**к.с.-г.н., доц. Щербина Олена Вікторівна**  
*Херсонський державний аграрний університет*  
*Україна*

Широке впровадження сучасних комп'ютерних технологій і застосування пакетів прикладних програм докорінно змінило процес оброблення й аналізу експериментальних даних у сільському господарстві. Для розробки ефективних селекційних програм у агропромисловому комплексі застосовують математичні методи і використовують сучасне програмне забезпечення, завдяки цьому оброблення й аналіз даних став набагато легшим. При цьому для застосування основних статистичних методів оброблення фактично отриманих даних фахівцю не потрібно заглиблюватися в складність математичних процедур, а варто зрозуміти, для чого і як ці методи використовуються.

Біометрія – наука про статистичний аналіз групових властивостей біологічних об'єктів. Під статистичним аналізом мається на увазі сукупність постулатів і методів теорії ймовірності та математичної статистики застосовуваної в даному випадку до особливостей біологічних об'єктів.

Сьогодні вже неможливо собі уявити наукові дослідження у будь якій галузі які виконані без статистичного аналізу експериментальних даних. Біометрія стала суттєвим кроком у русі селекційних досліджень від опису окремих випадків до оброблення експерименту з групами контролю, а також великомасштабних контрольованих експериментів, яким нині надається перевага як стандартам наукового доказу.

Слід зазначити, що методи статистичної обробки отриманих у ході

Контент розповсюджується відповідно до ліцензії Creative Commons «Attribution»

Копіювання та розповсюдження матеріалів випуску без зазначення авторства та первинної публікації в даному збірнику заборонено!