

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХЕРСОНСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ АГРОПРОМИСЛОВОГО РОЗВИТКУ**



**Матеріали Всеукраїнської студентської
науково-практичної конференції
«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ»**

28-29 травня 2019 року



м. Херсон

КЛАСИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК.....	47
Ряполова І.О., Сиваченко А. ОБҐРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ МОЛОКА – СИРОВИНИ.....	49

Тематичний напрям 3.

Тенденції та розвиток готельно-ресторанної справи

Воєвода Н.В., Шинкарук М.В., Паталашка А.О. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ.....	52
---	----

Тематичний напрям 4.

Перспективи розвитку харчової промисловості.

Берегова Г.Д. ФІЛОСОФІЯ ЗДОРОВ'Я ТА ХАРЧУВАННЯ.....	55
Ведмеденко О.В., Тихонюк О.В. РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА БРОЙЛЕРІВ.....	57
Нежлукченко Т.І., Папакина Н.С., Нежлукченко Н.В., Кушнеренко В.Г. ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ТА СПОЖИВАННЯ ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТОЇ БАРАНИНИ.....	60
Костецька К. В. ХЛІБОПЕКАРСЬКА ОЦІНКА СУМІШІ БОРОШНА ПШЕНИЧНОГО З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ.....	62
Костецька К. В., Ковтун-Водяницька С. М., Андрущенко О. Л. ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ.....	65
Герасимчук О. П., Стратуца Я. С. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ ЗАЛЕЖНО ВІД ОСОБЛИВОСТЕЙ ГІБРИДУ.....	67
Юрченко Д.В. ПРОДУКТИВНІСТЬ ХУДОБИ ТОРГОВОГО ДОМА «ДОЛІНСКОЕ»..	69
Гришка В.В., Маскаль І.М. ОСОБЛИВОСТІ МОДЕЛЮВАННЯ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ ХУДОБИ.....	71
Тимчак Д.О., Миколенко С.Ю., Бурій Д.О., ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПОВІТРЯНОГО СОРГО.....	73
Руденко І.А., Кузьміна Т.О., Коб'яков С.М.	

9. Машківський М.М. Переривчасті світлові режими // Сучасне птахівництво. – 2006. - №4. – С.13-15.
10. Гречанов О.П. Економія має бути перспективною // Сучасне птахівництво. – 2006. - №7. – С.16 - 18.
11. Жеребов М.Є. Перспективи галузі // Сучасне птахівництво. – 2003. - №13. - С.8-9.

УДК 636.32/.38.03:637.05

Перспективи виробництва та споживання екологічно чистої баранини

Нежлукченко Т.І. – д.с.-г.наук, професор, ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Папакина Н.С. – кандидат с.-г. наук, доцент ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Нежлукченко Н.В. – кандидат с.-г. наук, доцент ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Кушнеренко В.Г. -- кандидат с.-г. наук, доцент ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

e-mail: parakinans@ukr.net

Вівці надають найбільш різноманітну продукцію: сировина для легкої промисловості - вовна, овчина, каракуль, жиропіт та високопоживні продукти харчування - м'ясо, молоко, жир [1].

Ефективності вівчарства сприяють її біологічні особливості. Тривалість життя овець становить 12- 14 років, проте у господарствах їх тримають до 6-8 років, коли вони мають найвищу продуктивність. Скороспілість овець досить висока, статева зрілість настає в 6-7-місячному віці, але до першого парування їх зазвичай пускають у віці півтора року.

Середньодобовий приріст маси овець може досягати 683 г (для породи суффольк, для тонкорунних порід 350 - 450г). Баранину і овчини можна отримувати в 8-9 міс, вовна пояркова - в 5 міс, а смушки - в 1-3-денному віці. Плодючість більшості порід овець становить 125-150 ягнят на 100 маток, а романівських - 250-300 ягнят. Тривалість суягности маток в середньому становить 5 міс, період підсосу - зазвичай 3-4 міс, а коли маток використовують для більш інтенсивного відтворення або для доїння, цей період можна скоротити до 45-60 днів [2].

Від однієї вівці за рік можливо отримати: до 2,0 кг чистої вовни, 40кг дієтичного м'яса, до 110-140кг молока, не менше 1 овчини. За вовною продуктивністю з вівцею не може зрівнятися жодна інша сільськогосподарська тварина. Від високопродуктивної вівці вовнового і вовново-м'ясного напрямку продуктивності отримують по 8-10 кг вовни на рік (по 3,4-4,2 кг в чистому вигляді). Вовну овець використовують для виробництва тканин, валяльно-повстяних та інших виробів. Одяг та взуття з овечої вовни відрізняються хорошими теплозахисними властивостями, гігієнічністю, гарним зовнішнім виглядом та якістю.

Вівці краще за інших тварин використовують корми, особливо пасовищі. Вони споживають майже всі види бур'янів, навіть гіркі (полин) і пряну рослинність засолених ґрунтів. Саме тому активісти екологічних рухів рекомендують використовувати овець в якості природних газонокосарок. Загострена лицьова частина голови, гострі косо поставлені зуби і тонкі рухливі губи дозволяють вівцям поїдати низькорослі рослини та навіть на мізерних пасовищах знаходити собі корм.

Вівці - єдині в світі тварини, у яких ніколи не було виявлено таких захворювань, як туберкульоз і рак. Учені Німеччини виявили в клітинах м'яса ягнят речовини, які запобігають старінню організму і захворювання на рак [3].

Завдяки тому, що вовна, може бути, не оброблена хімікатами і барвниками, у ній збережені її біологічні властивості й настільки корисний для здоров'я ланолін. Нарівні з ревматиками, вовняні вироби рекомендуються також людям, страждаючим: остеохондрозом, ортопедичними захворюваннями, алергією, астматичними (бронхіальними) захворюваннями, порушеннями кровообігу. Завдяки своїм особливим властивостям, схожим із властивостями людської шкіри, вовна підтримує ті кліматичні умови, які необхідні для організму.

Також від овець отримують м'ясо, приготовані з нього м'ясні страви та м'ясні вироби по праву займають вище місце на п'єдесталі пошани, серед усього різноманіття харчових продуктів, які вживає людина протягом усього свого життя.

Поживна цінність білків переоцінити неможливо, важливим моментом є той біохімічний факт, що в м'ясі містяться двадцять незамінних кислот, які повинні надходити в організм людини щодоби з продуктами харчування. Подібні біохімічні компоненти входять до складу тільки м'ясних продуктів, і, крім того, до складу м'яса входить повноцінний набір вітамінів, нестача яких в організмі може спричинити небезпеку для життя.

Популярність баранини у світі постійно зростає. Нині її виробництво на душу населення, наприклад, у Новій Зеландії становить 30,5 кг, Австралії - 20, Греції - 14, тоді як в Україні - лише 0.7 кг [4].

Не менш цінним є молоко овець, за 4 місяці лактації тонкорунні вівці дають до 110-140 кг молока, в якому вміст жиру досягає 7-9%, білку 5-6%. Із молока овець готують бринзу і багато високоякісних сирів.

Таким чином продукція вівчарства є незамінною для людини, має унікальні властивості та буде завжди популярна на внутрішньому й зовнішньому ринках. Збереження вітчизняного вівчарства сприяє забезпеченню населення як робочими місцями в сільській місцевості, так і екологічно чистими тканинами і продуктами харчування.

Список літератури:

1. <http://www.woodtour.ru/stati/ekologicheskij-turizm>
2. Мороз, В. А. Овцеводство и козоводство: учеб. / В.А. Мороз. - Ставрополь : Кн. изд-во, 2002. - 453с
3. Штомпель М.В., Вовченко Б.О. Технологія виробництва продукції вівчарства: Навч. видання. – К.: Вища освіта. - 2005. – 343с. – С. 3-4.
4. Сухарльов В. О., Дерев'яно О. П. Вівчарство. /Навчальний посібник. — Харків: Еспада, 2003. – 450с.

УДК 633.11: 581

ХЛБОПЕКАРСЬКА ОЦІНКА СУМІШІ БОРОШНА ПШЕНИЧНОГО З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ

Костецька К. В., к. с.-г. н., доцент

Уманський національний університет садівництва

Розширення асортименту хліба, особливо функціонального призначення, поліпшення якості продукції та розроблення технологічних режимів їхнього виробництва, є актуальною проблемою для переробної промисловості [1, 2].

Внесення до рецептурного складу трав гарантовано покращить споживчі властивості продуктів харчування, що прогнозовано поліпшить їхній хімічний склад, органолептичні показники, енергетичну цінність і засвоювання поживних речовин [1, 2].