2. Микитюк В. М., Скидан О. В. Формування продовольчої безпеки в Україні: регіональний аспект. Житомир: ДАУ, 2014. 248 с.
3. ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови. Зміна № 2. Чинний від 2019.04.25. Національний університет біоресурсів і природокористування (НУБіП), 2019

УДК 664.8.375:635

АНАЛІЗ РИНКУ ОВОЧЕВОЇ ІКРИ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ІМПОРТНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ

Легутенко А.С. – *здобувач вищої освіти, магістр ХТ*
Воєвода Н.В. – *к.т.н., старший викладач*
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

До методів боротьби з захворюваннями різного походження належить функціональне харчування. Проте вітчизняні підприємства випускають консервацію з цих плодів за класичними рецептурами, які не відповідають сучасним вимогам споживачів [1]. Проблемою розширення та розробки асортименту таких консервів із вмістом гарбуза в Україні займається велика кількість науковців, зокрема Т.В. Кравчук, Л.Ю. Матенчук, Є. А. Примачик, Н.О. Стеценко [2, 3]. За кордоном Мартою Філіпік вивчений асортимент продукції функціонального призначення та визначений позитивний вплив основних компонентів консервів на організм людини [4]. Розглянемо асортимент продукції консервів «Ікра овочева», «Ікраз з кабачків» та «Ікра з баклажанів» в Україні (табл. 1).

Проведений аналіз табл. 1 свідчить про наявність широкого асортименту овочевої ікри. Так деякі виробники позиціонують свою продукцію як метод збалансувати раціон і захистити організм міського жителя від шкідливої дії довкілля, проте ці консерви корисні для

вживання не всім групам споживачів. Так, наявність вітамінів у продукті є позитивною рисою, проте додавання борошна і цукру унеможливлює вживання діабетиками. Також деякі виробники роблять спроби зменшити енергетичну цінність готової продукції за рахунок комбінування обжарювання та уварювання компонентів рецептури.

Таблиця 1 - Характеристика асортименту овочевої ікри в Україні

Виробник (торгова марка)	Назва консервів	Головний компонент рецептури	Особливості
ТМ «Ніжин»	Ікра овочева	Гарбуз	Додані вітаміни B_1,B_2, PP,C
	Ікра з баклажанів «Українська»	Баклажани	Містить цукор та борошно, додані вітаміни B_1,B_2, PP,C
	Ікра з баклажанів та перцю	Баклажани, солодкий перець	Містить цукор та борошно, додані вітаміни B_1,B_2, PP,C
	Ікра з солодкого перцю	Солодкий перець гриль	Містить цукор та борошно, додані вітаміни B_1,B_2, PP,C
ТМ «Deroni»	Ікра з солодкого перцю	Солодкий перець гриль	Має специфічні арома-смакові якості через перець
ТМ «Маринадо»	Ікра з кабачків	Кабачки	Виготовлена згідно ДСТУ 3797-98
ТМ «Верес»	Ікра з баклажанів «Екстра»	Баклажани	Виготовлена згідно ДСТУ 3797-98
	Ікра кабачкова з перцем	Кабачки	Гостра
	Ікра з кабачків	Кабачки	Виготовлена згідно ДСТУ 3797-98
ТМ «Стодола»	Ікра овочева «Relish»	Кабачок, гарбуз, перець	Компоненти рецептури обжарюються
ТМ «Смачно! По-домашньому»	Ікра кабачкова Запорізька	Кабачки	Виготовлена згідно ДСТУ 3797-98
ТМ «Аро»	Ікра кабачкова по-домашньому з часником	Кабачки	Містить часник, що нехарактерно для наявного ринку
ТМ «Дари Ланів»	Ікра з кабачків	Кабачки	Кабачки у рецептурі уварені, а інші овочі обжарені
	Ікра з баклажанів «Українська»	Баклажани	Виготовлена згідно ДСТУ 3797-98

ТМ «Щедрий Пан»	Ікра кабачкова «Літня»	Кабачки	Виготовлена згідно ДСТУ 3797-98
ТМ «Укрполе»	Ікра з кабачків	Кабачки	Виготовлена згідно ДСТУ 3797-98
ТМ «Господарочка»	Ікра з баклажанів	Баклажани	Баклажани та гарбуз уварені, інші компоненти обжарені, містить борошно
ТМ «Демянович»	Ікра з кабачків	Кабачки	Виготовлена згідно ДСТУ 3797-98

Варто зазначити, що на даний час нами виявлений лише один вид консервів імпортного походження ТМ «Deroni», що транспортується з Болгарії.

Таким чином, перспективи розширення асортименту овочевої ікри для оздоровчого спрямування є необхідним для споживачів України, адже обсмажені компоненти рецептури несуть негативний вплив на споживачів з порушеннями шлунково-кишкового тракту, печінки та підшлункової залози. Також у рецептуру можна включати компоненти, які не використовуються іншими виробниками, зокрема чорнослив, для забезпечення конкурентоспроможності продукції та надання специфічних органолептичних якостей.

Список літератури:

1. Украина занимает первое место в Европе по смертности от сердечно-сосудистых заболеваний [Электронный ресурс] — Режим доступа: http://glavnoe.ua/news/n150741

2. Кравчук Т.В. Натуральні каротиновмісні пюре та напої з їх використанням імуномодулюючої дії для закладів харчування / Т.В. Кравчук // Харчова наука і технологія. – №1 (22) – 2013. – С. 92-95.

3. Матенчук Л.Ю. Розширення асортименту та дослідження харчової та біологічної цінності овочеплодових пюре / Л.Ю. Матенчук, В.І. Войцехівський // Наукові доповіді НУБіП № 5(34). – 2012. – С. 75-80.

4. Martha Filipic. Canned pumpkin offers nutrition, convenience [Electronic resource] — Mode of access: http://cfaes.osu.edu/sites/cfaes_main/files/site-library/site-documents/News/chow_pumpkin_103015.pdf

УДК 636.4.082

ВПЛИВ ФІТОБІОТИКІВ НА ПРОДУКТИВНІСТЬ ПОРОСЯТ

Лихач В. Я. – д.с.-г.н., доцент, професор

Лихач А. В. – д.с.-г.н., доцент, професор

Національний університет біоресурсів і природокористування України.

Постановка проблеми. Для розкриття генетичного потенціалу поросят у перші тижні життя необхідно організувати і забезпечити цілий комплекс заходів, основним із яких є повноцінна і збалансована годівля, менеджмент на фермі та в родильному відділенні [5, 6, 9, 11].

Відлучення поросят є стресовим періодом, який впливає на них як у соціальному, так і у фізіологічному відношенні [6, 9]. Все це призводить до великого стресового навантаження, результатом якого є виникнення діареї. Як наслідок, у кишківнику поросят з'являється дисбаланс мікрофлори (дисбактеріоз), тобто кількість патогенної мікрофлори переважає корисну. Проявами захворювання є погіршення апетиту, пасивність, пригніченість, втрата апетиту, підвищення температури тіла, фекалії рідкої консистенції, при гострій формі – із домішками крові та слизу, сповільнений ріст і розвиток. Все це призводить до значних економічних втрат та недоотримання прибутку.

Основним збудником при виникненні діареї в господарствах є кишкова паличка *E. Coli*, рідше зустрічаються інші: *Salmonella, Campylobacter, Brachyspira hyodysenteriae ma Lawsonia intracellularis.* У