



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ



НДІ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
ФАКУЛЬТЕТ ТВАРИННИЦТВА ТА ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК
РАДИ МОЛОДИХ ВЧЕНИХ ФАКУЛЬТЕПВ
РАДИ АСПІРАНТІВ ФАКУЛЬТЕПВ



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
74^а Всеукраїнська науково-практична
конференція



**«СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ТВАРИННИЦТВІ
ТА РИБНИЦТВІ: НАВКОЛИШНЄ
СЕРЕДОВИЩЕ – ВИРОБНИЦТВО
ПРОДУКЦІЇ – ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ»**

26-27 березня 2020 року



КИЇВ – 2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ІНСТИТУТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

ФАКУЛЬТЕТ ТВАРИННИЦТВА ТА ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК

РАДА МОЛОДИХ ВЧЕНИХ ФАКУЛЬТУ ТВАРИННИЦТВА ТА ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

**РАДА МОЛОДИХ ВЧЕНИХ ФАКУЛЬТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК**

РАДА АСПРАНТІВ ФАКУЛЬТУ ТВАРИННИЦТВА ТА ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

РАДА АСПРАНТІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

74-а Всеукраїнська науково-практична конференція

**«СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ТВАРИННИЦТВІ ТА РИБНИЦТВІ:
НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ – ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКЦІЇ –
ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ»**

26-27 березня 2020 року, м. Київ

Е-видання НУБіП України

КИЇВ – 2020

УДК 631.153.7"312": 636/639: 502 (063)

ББК 65.32

С 91

Національний університет біоресурсів і природокористування України

У збірнику висвітлено результати сучасних наукових досліджень у напрямках: довкілля та екологічні проблеми; аквакультура, гідробіологія та іхтіологія; біологія, генетика, розведення та біотехнології тварин; годівлі та технології виробництва кормів; технологій виробництва продукції тваринництва; технології переробки продовольчої сировини; якість і безпека продукції АПК галузей тваринництва (в. т. ч. рибництва і бджільництва) та рослинництва (екологія, переробка). Матеріали подано у вигляді тез доповідей проблемно-постановчого, оглядово-аналітичного, узагальнюючого, експериментального та методичного змісту. Авторами матеріалів є студенти, здобувачі вищої освіти з навчальних закладів I–IV рівнів акредитації за всіма типами програм підготовки (молодший бакалавр, бакалавр, спеціаліст, магістр), аспіранти, викладачі навчальних закладів I–IV рівнів акредитації, наукові співробітники.

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ПОДАНО У АВТОРСЬКІЙ РЕДАКЦІЇ

Редакційна колегія: В. В. Отченашко; В. М. Кондратюк; Л. В. Баль-Прилипко; П. І. Чумаченко; Н. П. Грищенко.

С 91 Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: збірник матеріалів 74-ої Всеукраїнської науково-практичної конференції – К.: НУБіП України, 2020. – 171 с.

Відповідальний за випуск: Н. П. Грищенко

© Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2020

Рудь М. В., Базиволяк С. М. ІМПРИНТИНГ У СУЧАСНОМУ ПТАХІВНИЦТВІ	134
Яремко М. В., Богданова Н. В. ПРОДУКТИВНІСТЬ КІЗ ЗА АНЕНСЬКОЇ ПОРОДИ В УМОВАХ ФГ «ТЕТЯНА 2011»	136
Ісаченко О.А., Калашник О.В., Левченко М.В. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ СВИНЕЙ В УМОВАХ ПП «БФ» «ТАВРІЯ» ЧАПЛИНСЬКОГО РАЙОНУ ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	137
Кіреєв О.Є., Смірнов О.О., Левченко М.В. ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДОЇННЯ ТА ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ МОЛОКА В УМОВАХ ДП ДГ «ІНСТИТУТУ РІСУ» НА АН УКРАЇНИ СКАДОВСЬКОГО РАЙОНУ ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	139
Левченко І. С., Любенко О. І. АНАЛІЗ ВПЛИВУ ЗМІНИ ЩІЛЬНОСТІ ПОСАДКИ НА ПОВЕДІНКУ КУРЕЙ ПРОМИСЛОВОГО СТАДА	142
Михалко О.Г. ДИНАМІКА ПРОДУКТИВНИХ ЯКОСТЕЙ СВИНОМАТОК ФРАНЦУЗЬКОЇ ТА ДАНСЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ УПРОДОВЖ РОКУ	144
Колоша В. В., Грищенко Н. П. РОЗВИТОК ГАЛУЗІ СВИНАРСТВА В РОЗРІЗІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ	146
Рогач А. А., Грищенко Н. П. ЗАХОДИ БОРОТЬБИ З АЧС В УМОВАХ ПРОМИСЛОВИХ КОМПЛЕКСІВ З ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СВИНАРСТВА	149
Гранат О. В., Чепіль Л. В., Курбатова І. М. МІКРОБНЕ ОБСІМЕНІННЯ ПОВІТРЯ ТВАРИННИЦЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ	151
Здоббель І. І. НОРМИ ГІГІЄНИ КОРМІВ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИДАЛЕННЯ ПРОДУКТІВ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У СКОТАРСТВІ	152
Казьмірук Л. В. ВИРОЩУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ЕНЕРГІЇ КОРМІВ НА ДРЕМОНТНИМ МОЛОДНЯКОМ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ	154

ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА ПРОДУКЦІЇ АПК

Колоша В. В., Гончаренко І. В. ВИКОРИСТАННЯ КОНИНИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	157
Антоненко Н. О., Новікова Н. В. РОЛЬ ПРОДУКТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ НА ОСНОВІ ЗЕРНОВИХ В ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	159
Воєвода Н. В., Корженевська К. Р. ОЦІНКА ПЕРСПЕКТИВ ВИРОБНИЦТВА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ НОВОГО ВИДУ ХАЛВИ ЗІ ШРОТОМ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	161
Воронова Т. В., Новікова Н. В. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПЕЧИВА	163
Маринець М. В., Дзюндзя О. В. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СУБТРОПІЧНИХ КУЛЬТУР	164
Драга А. Ю., Новікова Н. В. ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБНИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ	166
Каменєва Р. С., Новікова Н. В. ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТОРТІВ НА ВАФЕЛЬНІЙ ОСНОВІ	167
Сморочинський О. М., Карпенко О. В., Юзюк Т. В., Сопочев І. В. ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕМПЕРАТУРНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА КОВБАС	169

ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБНИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ

Актуальність. Розширення асортименту, впровадження збагачених, спеціальних ХБВ на хлібозаводах гальмується, як причинами економічного характеру, так і великою мірою проблемами, пов'язаними з їх виробництвом, формуванням споживчих властивостей при виготовленні та їх стабільністю при зберіганні. Зумовлено це включенням до рецептури інгредієнтів з актуальними в сучасному світі хімічним складом, фізіологічною дією, які змінюють умови в борошняних системах, часто більш контаміновані мікроорганізмами.

Постановка проблеми. Тому на сьогоднішній день, задачею харчової індустрії стала розробка інноваційних рішень для корекції фізіологічних властивостей продуктів харчування. Все більшої популярності набувають харчові продукти оздоровчого і профілактичного призначення, збагачені вітамінами, незамінними амінокислотами, мікро- та мікроелементами, що зумовлює покращення їх харчової цінності, коректування та посилення актуальних фізіологічних властивостей.

Аналіз літературних джерел. За технологічними властивостями збагачуючі добавки можна поділити на групи: 1) потенційно здатні позитивно впливати на хід технологічного процесу та якість ХБВ, сповільнювати їх черствіння, інтенсифікуючи бродіння; 2) обумовлюють формування оригінальних органолептичних характеристик; 3) потребують додаткових заходів регулювання: по-перше, реологічних властивостей пшеничного тіста у зв'язку зі зменшенням вмісту, коливаннями якості клейковини, змінами активності ферментів; по-друге, інтенсивності перебігу мікробіологічних процесів, оскільки змінюються стан вуглеводно-амілазного комплексу, видовий склад мікрофлори борошняних систем; по-третє, якості та стабільності продукції під час зберігання, прийняття заходів по запобіганню її мікробіологічному, окиснювальному псуванню.

Тому при виробництві більшості збагачених ХБВ використовують поліпшуючі добавки різного принципу дії.

Так запропоновано композицію інгредієнтів для приготування хліба, яка містить сік обліпихи та екстракт чистотілу або люцерни, що настоюється у молочній сироватці. Розроблені хлібобулочні вироби проявляють лікувально - профілактичні властивості, рекомендуються для оптимізації кисневого обміну організму людини, поліпшення засвоюваності білків і мікроелементів. Цим же авторським колективом розроблено технологію хліба «Тибет», що дозволяє покращити засвоювання білків та вуглеводів [1, с.59].

Проведені вченими Л. Ніловою, Н. Дубровецькою експериментальні дослідження показали, що використання горобинового порошку в рецептурі булочних виробів приводить до підвищення їх антиоксидантної здатності, значною мірою впливає на вміст вітамінів і мінеральних речовин, наприклад, кількість вітаміну Е зростає в 1,2 рази. У збагачених виробах також виявлено р-каротин і аскорбінову кислоту. В результаті антиоксидантна здатність булочних виробів збільшилася майже в 3 рази [2, с.52].

У Дагестанському державному технічному університеті науковці пропонують використовувати молочну сироватку як основу для отримання екстрактів з дикорослих ягід калини та барбарису, що використовуються при замісі тіста [3, с.63]. Водні екстракти з квітів липи, листя кропиви, естрагону також знайшли своє застосування у технології ХБВ з підвищеними фізіологічними властивостями [4, с. 143]

Висновки. Таким чином, розвиток асортименту хлібобулочних виробів потребує моделювання і оптимізації рецептур, формулювання особливих вимог до хлібопекарських властивостей борошна, дріжджів, додаткових інгредієнтів, розробки раціональних способів підготовки сировини, приготування тіста, встановлення та ретельного дотримання параметрів технологічного процесу. Особливої уваги потребують питання їх технологічної сумісності, впливу на якість продукції, проблеми фізіологічної взаємодії різних функціональних інгредієнтів рецептур, біозасвоюваності, можливого потенціонування чи, навпаки, антагонізму біологічної активності есенціальних речовин традиційної сировини та нових компонентів у ході технологічної обробки з урахуванням теоретичних основ класичних та інноваційних технологій, принципів харчової комбінаторики. Це в комплексі має забезпечити отримання продукції зі покращеними споживчими властивостями, високою мікробіологічною стабільністю, безпечністю і фізіологічною дією в процесі її приготування та зберігання.

Список використаних джерел

1. Киреева Т.В, Гатько Н. Н. Натуральные добавки в технологии хлеба. *Пищевая технология*. 2008. № 6. С.59-61.
2. Нилова Л., Дубровская Н. Новая добавка для хлебобулочных изделий – порошок из сортовой красноплодной рябины. *Хлебопродукты*. 2008. №11. С. 52-53.
3. Рамазанова Л. А., Даудва Т. Н. Получение и использование комплексных БАД на основе молочной сыворотки. *Хранение и переработка сельхозсырья*. 2009 №2. С. 63-65.
4. Лупинская С.М., Орехова С.В., Васильева О.Г. Изучение биологически активных веществ липы, кропивы и душицы и сывороточных экстрактов на их основе. *Химия растительного сырья*. 2010. №3. С.143-145

УДК: 664.683.9:641

Р.С. Камєнєва, студент

Н. В. Новікова, к.с.г.н., доцент

Херсонський державний аграрний університет

ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТОРТІВ НА ВАФЕЛЬНІЙ ОСНОВІ

Актуальність. Сучасний ринок вимагає підвищення якості, розширення асортименту, зниження собівартості продукції. Під час створення нових кондитерських виробів необхідна цілеспрямована зміна їх хімічного складу, що максимально наближає цю продукцію до вимог теорії збалансованого харчування, з обов'язковим збереженням традиційних органолептичних показників, властивостей і структури.

Вафельні торти належать до борошняних кондитерських виробів, асортимент яких є недостатньо широкий, а загальна відмінна особливість полягає в незбалансованості складу [7,с.284].

Постановка проблеми. Проблема збагачення вафельних тортів, а особливо їх жирових начинок есенціальними макро- і мікронутрієнтами, підвищення біологічної цінності є на сьогодні актуальною, проте не вирішеною. Інноваціями у напрямку поліпшення споживних властивостей є застосування нових нетрадиційних видів сировини, які здатні забезпечувати комплексну дію та включають низку цінних компонентів. Використання таких складників повинно бути обґрунтованим, що дозволить створити новий продукт із унікальними товарними характеристиками [6, с.16].

Важливим напрямом зниження енергетичної цінності вафельних тортів є заміна частини цукрів і жирів менш енергомісткою сировиною. Завдяки підбору відповідних природних добавок вафельні торти можна збагатити незамінними амінокислотами,