

**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

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ОТРИМАННЯ ВОЛОКНА ЗІ СТЕБЛОВОЇ ЧАСТИНИ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО.....	76
Кривий В.В., Любенко О.І.	
ІННОВАЦІЙНА КОРМОВА ДОБАВКА У ГОДІВЛІ ЯЄЧНИХ КУРЕЙ	78
Вовченко Б.О., Соболев О.М.	
СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ОБРОБКИ ТА ВИКОРИСТАННЯ ОВЧИН...	80
Новікова Н.В., Царюченко А.В.	
ЕНЕРГЕТИЧНІ НАПОЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ.....	83
Соболев О.М.	
ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ВВЕДЕННЯ В РАЦІОНИ ГОДІВЛІ КІШОК.....	85
Любенко О.І., Кривий В.В.	
ВИРОБНИЦТВО СУХИХ ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ.....	89
Костік Р.П., Пелих Н.Л.	
ІННОВАЦІЇ У СЕЛЕКЦІЇ СВИНЕЙ.....	91
Коваленко Т.С., Туніковська Л.Г.	
АНАЛІЗ ВПЛИВУ СПІВВІДНОСНОГО РОСТУ НА ПРОДУКТИВНІ ЯКОСТІ ТВАРИН.....	96
Зарівняк І.С.	
ГУМАНІЗАЦІЯ ОСВІТНЬОГО ПРОСТОРУ ЯК СТИМУЛ ДО САМОРЕАЛІЗАЦІЇ ОСОБИСТОСТІ.....	111
Балабанова І.О., Ткаченко Т.В.	
ПЕРЕРОБКА МОЛОКА І ВИРОБНИЦТВА ТОПЛЕНОГО ВЕРШКОВОГО МАСЛА В УМОВАХ ТОВ «СНІГУРІВСЬКИЙ МАСЛОЗАВОД» МИКОЛАЇВСЬКА ОБЛАСТЬ».....	116
Балабанова І.О., Потапов В.В.	
ДОЦІЛЬНІСТЬ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ В УМОВАХ ТОВ «СНІГУРІВСЬКИЙ МАСЛОЗАВОД» МИКОЛАЇВСЬКА ОБЛАСТЬ».....	121
Балабанова І.О., Чуприна В.В.	
ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «СНІГУРІВСЬКИЙ МАСЛОЗАВОД» М. СНІГУРІВКА МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ».....	124

вважаємо, що при розрахунку вологи у суміші до екструдування необхідно 73% кукурудзи з вмістом вологи 12%, 12% томатних вичавок з вмістом вологи 70% і 15% крейди кормової з вмістом вологи 0,5% відповідно загальна кількість вологи в нас становитиме 18%. При введенні більшої кількості томатних вичавок вологість підвищується і процес екструдування не може виконатись повноцінно. Введення меншої кількості крейди є нераціональним, оскільки не задовольняє потреби птиці у кальції повністю, а навпаки збільшення вмісту крейди впливає на фізико-технологічні властивості кормової добавки[2].

Висновки.Проведенням науково-господарського дослідження доведено, що використання комбікорму з томатною кормовою добавкою в раціонах яєчних курей у кількості 25% на 1 т забезпечує суттєве збільшення продуктивності птиці, сприяє підвищенню ефективності використання кормів і збільшує строки утримання птиці, а також є економічно доцільним. Досліджувані корми не поступаються традиційним, але мають меншу вартість та дозволяють розширити сировинну базу при виробництві комбікормів, а саме утилізувати побічні продукти консервної промисловості високої вологості, вирішити проблему кальцієвого дефіциту у птиці та зменшити витрати на виробництво комбікормової продукції.

Література:

1. Розробка і використання нетрадиційних кормових добавок у годівлі курей-несучок/ Б.В. Єгоров, І.С. Чернега. Щомісячний журнал для птахівників. 2019. №3, С. 10-14.

2. Егоров Б.В. Анализ эффективности использования различных кальцийсодержащих минеральных кормовых добавок в кормлении сельскохозяйственной птицы / Б.В. Егоров, И.С. Малаки // Наукові праці ОНАХТ. - 2013. - Вип. 44. - Том 1. - С. 38-40.

УДК 636.32/.38

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ОБРОБКИ ТА ВИКОРИСТАННЯ ОВЧИН

Вовченко Б.О. – доктор с. – н. наук, професор,

Соболь О.М. – канд. с. – н. наук, доцент

Херсонський державний аграрний університет

Ефективність галузі вівчарства на сучасному етапі полягає в одержанні максимальної кількості продукції високої якості за одночасного зниження її

собівартості. У сучасних українських умовах вівчарство продовжує існувати, оскільки, крім продуктів харчування, сировини для промисловості, вівці продукують вовну та овчини – альтернативну синтетичним волокнам природну сировину [1]. Залежно від властивостей вовняного покриву і характеру використання розрізняють три групи овчин: хутрові, шубні та шкіряні. Найціннішу - хутрову овчину часто фарбують і імітують під хутро цінних хутрових звірів. В умовах України хутрові овчини високої якості можуть бути отримані від овець таких порід: асканійська, цигайська, ромні-марш. Шубні овчини з шерстю довжиною не менше 2 см отримують від грубошерстих овець, кращі - від овець романівської породи. Довші в порівнянні з остьовими пухові волокна надають м'якість вовняного покриву, а остьові волокна перешкоджають його звалюванню. Косиця вовни таких овчин завита в кільця [2. с. 312 – 325, 3].

Вичинка овчин на шкіру – трудомісткий, тривалий та складний процес, що вимагає різноманітних реактивів і обладнання. Наше завдання – надати відомості щодо шкірної справи, які б згодилися підчас вичинки дрібних овчин (2 – 8 кг) кустарним методом, що не вимагає коштовного обладнання. Немає також можливості докладно розглядати окремі дрібні операції того чи іншого сорту шкіри: кожний майстер користується власними прийомами, кожний має свої секрети. Необхідно твердо засвоїти основні операції вичинки, а деталі проявляться в ході роботи.

Якість овчини забезпечується як її властивостями, так і забезпеченням її правильного консервування. Після зняття шкіри відразу очищають від прирізів м'яса і консервують. Застосовують три способи консервування: мокросольовий, сухосольовий і прісносухий. Мокросольовий спосіб - найбільш раціональний і дає найкращі результати. Овчини засолюють на дерев'яному стелажі, попередньо посипаному чистою сухою сіллю. Покладену вовною донизу, а мездру - догори овчину посипають рівномірним шаром солі і ретельно втирають сіль руками. Витрата солі на одну овчину становить 1,6 - 1,8 кг (30 - 50 % від маси шкіри). Застосовують сіль помелу № 2 за вологості не більш як 8 %. У сіль додають з розрахунку на одну шкіру: нафталіну 45 - 50 г, силіцій-фториду натрію 50 - 53 г і парадихлорбензолу 20 - 22 г. На засолену овчину кладуть нову, і операція повторюється. У штабелі овчини лежать 4 - 7 діб, після чого їх обтрушують від солі, згортають у стоси і відправляють на подальшу обробку. Різновидом мокросольового способу є кислотнo-сольовий. При цьому для консервування застосовують суміш кухонної солі (85 %), алюмінієвого галуноу (7,5 %) і амонію хлориду (7,5 %). Просолювання у штабелях триває не менш як 4 доби. При зберіганні сировини, обробленої мокросольовим і кислотнo-сольовим способами, температура у складському приміщенні має

бути не вище 20 °С, відносна вологість повітря 70 - 80 %. При засолюванні однієї овчини її добре посипають і натирають сіллю. Лапи, краї, шийно-головну частину та крижі згортають усередину, шкуру складають навпіл і в такому стані кладуть на засіл.

Сухосольове консервування відрізняється від мокросольового тим, що використовують на 35 - 40 % менше солі і витримують шкури у стосах тільки 1 - 2 доби. Після цього шкури сушать під навісами в сушарках при температурі 25 - 30 °С протягом 5 - 6 діб.

Прісносухе консервування полягає в сушінні овчин без попереднього просолювання і застосування будь-яких консервувальних засобів. Висушування цим способом може бути занадто повільним або занадто швидким. Не можна сушити овчини на сонці.

Тузлучний спосіб консервування полягає в тому, що парні овчини занурюють у 25-26,8%-й розчин кухонної солі з питомою масою 1,19-1,20. У розчин можна додати антисептики і незначну кількість дубильних речовин (сульфіт амонію або натрію). Щільність тузлуку визначають ареометром або денсиметром. У розчині овчини витримують 6-8 год., після чого їх вивішують для стікання розсолу на козли, потім підсолюють і укладають в штабелі.

Заморожування. Такий метод консервування небажаний. Але його застосовують тимчасово в крайніх випадках, взимку у великі морози. При надходженні такої сировини на склад її розморожують при температурі повітря +12-15°С і відносній вологості 90% протягом 2-3 год., а потім консервують.

При консервуванні кожний вид сировини засолюють окремо, хутрову сировину консервують окремо від шубної та шкіряної. [2. с. 312 – 325].

В сучасних умовах виробництво овчин набуває актуальності в зв'язку з їх широким використанням в педіатрії та медицині. Завдяки правильному натуральному розташуванню вовни відбувається природна циркуляція повітря, що оберігає шкіру дитини від пітливісті і від пересушування. Овеча шерсть не містить мікроорганізмів, які здатні вчиняти на дитину шкідливого алергенного впливу. Доведено перспективи використання овчини в педіатрії недоношених дітей. В сучасній фізіотерапії вважають достатньо доведеним позитивний вплив овчин. Тертя вовняних волокон одне об одне створює електростатичне поле, яке добре впливає на здоров'я пацієнта. Овчини широко використовуються для реабілітації при переломах після зняття гіпсу- вони надають знеболювальний ефект і збільшують рухливість травмованої ділянки тіла [4].

Література

1. Оцінка продуктивних ознак овець романівської породи / В. П. Ткачук, І. В. Ковальчук, А. Л. Шуляр // Вісник Дніпропетровського державного

аграрно-економічного університету : науково-теоретичний, науково-практичний журнал. - 2017. - N 1(43). - С. 103-106.

2. Штомпель М.В., Вовченко Б.О. Технологія виробництва продукції вівчарства: Навч. видання. — К.: Вища освіта, 2005. — 343 с.

3. Мамаев С.Ш., Жумабеков Ж.К., Абдурасулов А.Х. Романовская порода в селекции овцеводства Кыргызстана/Сборник научных трудов ВНИОКР, Ставрополь, 2016. №1. Т. 1. С.109-112

4. Medium-term Prospects for Agricultural Commodities: Projections to ...URL: <https://books.google.com.ua/books?isbn=9251043825>

УДК 663.86.054.2

ЕНЕРГЕТИЧНІ НАПОЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Новікова Н.В. к.с.г.н, старший викладач
Царюченко А.В. здобувач вищої освіти першого
(бакалаврського) рівня 3 курсу
Херсонський державний аграрний університет

Енергетичні напої (енергетики, енерготоніки) – безалкогольні напої, які стимулюють центральну нервову систему людини та підвищують працездатність.

Назву «енергетичний напій» можна вважати оманливою, тому що енергетичний напій не дає організму значної кількості додаткової енергії. Речовини, що входять до складу енергетичного напою, допомагають використовувати наявні в організмі запаси енергії. Компоненти енергетиків від різних виробників практично однакові, принаймні, основні з них одні й ті ж.

Кофеїн – це алкалоїд метилксантин, головний ефект кофеїну – стимуляція центральної нервової системи. Вплив кофеїну може проявлятися у спонтанному підвищенні електричної активності мозку, посиленні можливості виникнення судом, а також збільшенні швидкості реакції [1].

Гуарана і женьшень відносяться до природних стимуляторів. У невеликій кількості ці речовини навіть корисні. Але у випадку перевищення дозування з'являється безсоння, тривожне відчуття, різкі зміни артеріального тиску.

Крім того, деякі виробники захоплюються барвниками, консервантами, регуляторами кислотності, стабілізаторами. Такий консервант як Е211 або бензоатнатрію негативно впливає на нервову систему, інтелект і поведінку дітей; азорубін (Е122) може сприяти загостренню бронхіальної