



Рис.1. Збереженість поросят при чистопородному розведенні з урахуванням багатоплідності маток

Кращими материнськими якостями характеризувались свиноматки породи ландрас групи М⁺ - 46,76 бали, а матки великої білої породи аналогічної групи поступалися на 1,55 бали. Свиноматки групи М⁻ мали значно нижчі показники. Так, матки великої білої породи поступалися кращій групі на 7,37 бали, а породи ландрас – на 11,84 бали.

Таким чином, з метою підвищення продуктивності чистопородних свиноматок великої білої породи і породи ландрас необхідно вести відбір у племінну групу маток з вище середніми значеннями багатоплідності по стаду.

Література:

1. Дудка О.І. Породні особливості успадкування відтворювальних ознак свиней. *Науково-теоретичний фаховий журнал «Науковий Вісник «Асканія-Нова»*. 2018. №11. С. 170-177.
2. Пелих В.Г., Юзюк Т.В. Основні тенденції розвитку світового і вітчизняного свинарства. *Актуальні проблеми підвищення якості та безпека виробництва й переробки продукції тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції*. Дніпро, 2020. С. 205- 206. <http://hdl.handle.net/123456789/3932>
3. Харенко М.І. Причини і форми неплідності свиней та методи їх профілактики: автореф. дис....док. вет. наук: 16.00.07. Харків, 2000. 45с.

**ПЛАНУВАННЯ ОПТИМІЗАЦІЙ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ
ВАФЕЛЬНИХ ТРУБОЧОК З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ
СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Бариляк О.В.

здобувач вищої освіти другого (магістерського рівня)
Херсонський державний аграрно – економічний університет

Науковий керівник: Новікова Н.В.

кандидат сільськогосподарських наук
доцент кафедри інженерії харчового виробництва
Херсонський державний аграрно – економічний університет
Україна

Кондитерська галузь користується достатнім попитом у споживачів, має широкий асортимент продукції загального призначення, проте, у зв'язку з недостатньою кількістю виробів саме спеціального призначення існує потреба у розширенні асортименту виробів для окремих груп населення.

У своїй науковій роботі Дорохович А. М. [1, с. 58] запропонував класифікацію кондитерських виробів спеціального призначення, відповідно до якої можливе створення виробів дієтичної спрямованості із врахуванням вимог нутриціології до харчування населення з особливостями стану організму. Також питанням розширення асортименту кондитерських виробів займалися такі науковці, як І. В. Тарасенко, В. В. Дорохович, М. В. Павук [2, 3].

Актуальним вважаємо доцільність створення кондитерських виробів для хворих на целиакію, адже все більше діагностують людей, особливо дітей, які мають непереносимість глютену (рослинний білок, що знаходиться у клейковині злакових культур: здебільшого у пшениці, житі, ячмені), що викликає роздратування ворсинок кишківника та порушує всмоктування поживних речовин.

Із цією метою в умовах товариства з обмеженою відповідальністю «Херсонська кондитерська фабрика» [4] було вирішено оптимізувати рецептуру приготування вафельних трубочок з фруктовою начинкою шляхом повної заміни пшеничного борошна на суміш безглютенових видів борошна: рисове, кукурудзяне та гречане борошно.

Планування оптимізацій виробничого процесу вафельних трубочок з фруктовою начинкою спеціального призначення зображено на рисунку 1.