



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Біолого-технологічний факультет
Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка
Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених



**МАТЕРІАЛИ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТВАРИННИЦТВА
УКРАЇНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ»
ПРИСВЯЧЕНІ 81-й РІЧНИЦІ
ВІД ДНЯ НАРОДЖЕННЯ ДОКТОРА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК,
ПРОФЕСОРА, ЧЛЕН-КОРЕСПОНДЕНТА НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ
АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ, АКАДЕМІКА АКАДЕМІЇ НАУК ВИЩОЇ
ШКОЛИ УКРАЇНИ, ЗАСЛУЖЕНОГО ДІЯЧА НАУКИ І ТЕХНІКИ УКРАЇНИ,
КАВАЛЕРА ОРДЕНІВ «ЗА ЗАСЛУГИ» ІІІ СТУПЕНЯ ТА
СВЯТОГО КНЯЗЯ ВОЛОДИМИРА**

ВІТАЛІЯ ПЕТРОВИЧА КОВАЛЕНКА

**23 вересня 2021 року
м. Херсон**

УДК 001:63(06)

Відповідальні за випуск:

ПАПАКІНА Н.С. - кандидат с.-г. наук., доцент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка.

КРИВИЙ В.В. - заступник голови Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених Херсонського державного аграрно-економічного університету.

Адреса редколегії: м. Херсон, вул. Стрітенська, 23
Херсонський державний аграрно-економічний університет
Біолого-технологічний факультет
Головний корпус, аудиторії 35, 70, 90, 107

Сучасна наука: стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах Євроінтеграції, матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 23 вересня 2021 р. - Херсон, - С.- 372.

У матеріалах конференції висвітлено сучасні науково-практичні підходи до селекції сільськогосподарських тварин та технології виробництва і переробки продукції тваринництва, забезпечення безпеки середовища та якості отриманої продукції рослинного та тваринного походження, особливості економічного зростання галузі. Для здобувачів вищої освіти, аспірантів, викладачів, наукових співробітників, фахівців сільськогосподарських підприємств результати наукового пошуку можуть бути використані для визначення пріоритетних напрямів подальших досліджень, формування нових наукових ідей. За результатами роботи конференції буде видано електронний збірник наукових публікацій, який буде розміщено на офіційному сайті Херсонського державного аграрно-економічного університету (www.ksau.kherson.ua) протягом місяця з дня проведення заходу.

Матеріали конференції з подальшим доопрацюванням (за необхідністю) можуть бути опубліковані у фахових виданнях Херсонського державного аграрно-економічного університету «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки», «Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка», «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки» та «Водні біоресурси та аквакультура», які внесені до переліку фахових видань України (категорія "Б").

***Автор несе повну відповідальність за викладений матеріал у збірнику матеріалів тез конференції.

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ:

КИРИЛОВ Ю.Є. - ректор Херсонського державного аграрно-економічного університету, д-р. екон. наук, професор, голова програмно-організаційного комітету;
ГРАНОВСЬКА В.Г. - перший проректор, проректор з науково-педагогічної роботи Херсонського державного аграрно-економічного університету, д-р екон. наук, професор.

АВЕРЧЕВ О.В. - проректор з наукової роботи та міжнародної діяльності Херсонського державного аграрно-економічного університету, д-р. с.-г. наук., професор;

БАЛАБАНОВА І.О. - к.с.-г.н., доцент, декан біолого-технологічного факультету;

ПЕЛИХ В.Г. - д.с.-г.н., професор, заслужений діяч науки і техніки України, член-кореспондент НААН України, завідувач кафедри технології переробки та зберігання с.-г. продукції;

ПЕЛИХ Н.Л. - к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка;

ВЕДМЕДЕНКО О.В. - к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва;

НОВІКОВА Н.В. - к.с.-г.н., доцент, в. о. завідувача кафедри інженерії харчового виробництва;

ПАПАКІНА Н.С. - к.с.-г.н., доцент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка;

КРИВИЙ В.В. - заступник голови Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених Херсонського державного аграрно-економічного університету.

Програма конференції:

Кейс 1. Сучасні особливості селекції, розведення, ветеринарії та гігієни тварин з урахуванням впливу кліматичних та антропогенних чинників

Кейс 2. Сучасні технології утримання, годівлі і підвищення біології продуктивності тварин

Кейс 3. Сучасні аспекти якості, безпечності переробки продукції тваринництва та рослинництва

Кейс 4. Тенденції розвитку виробництва продукції тваринництва і рослинництва для харчового виробництва та індустрії готельно-ресторанної справи

Кейс 5. Комерціалізація галузі тваринництва

© Колектив авторів Херсонського державного аграрно-економічного університету, 2021

КЕЙС 1. СУЧАСНІ ОСОБЛИВОСТІ СЕЛЕКЦІЇ, РОЗВЕДЕННЯ, ВЕТЕРИНАРІЇ ТА ГІГІЄНИ ТВАРИН З УРАХУВАННЯМ ВПЛИВУ КЛІМАТИЧНИХ ТА АНТРОПОГЕННИХ ЧИННИКІВ

УДК 575.113:63.27.082(477)

ПРОДУКТИВНІ ЯКОСТІ КОРІВ МОЛОЧНИХ ПОРІД З РІЗНИМИ ГЕНОТИПАМИ ЗА ЛОКУСАМИ ПРОЛАКТИНУ ТА РЕЦЕПТОРУ ГОРМОНУ РОСТУ

Альшамайлех Х.С., аспірант, ORCID 0000-0002-4757-8585

Кулібаба Р.О., доктор с.-г. наук, с.н.с., ORCID 0000-0003-1776-7147

Національний університет біоресурсів і природокористування України

У контексті сучасних тенденцій у селекції великої рогатої худоби питання стосовно використання маркер-асоційованої селекції (Marker Assisted Selection) займає ключове положення, внаслідок загальної орієнтованості провідних світових наукових центрів на ДНК-технології. Використання MAS та геномної селекції відкриває широкі горизонти для можливості максимальної реалізації продуктивного потенціалу тварин. Значення використання сучасних наукових підходів до селекції тварин є особливо актуальним. І з цієї точки зору, аналіз продуктивних якостей великої рогатої худоби за сукупністю генів-кандидатів відноситься до одного з найбільш актуальних завдань генетики і селекції тварин. Тому, мета наших досліджень, – дослідити продуктивні якості корів української чорно-рябої та червоно-рябої молочних порід з різними генотипами за локусами пролактину та рецептору гормону росту. В якості дослідних показників продуктивності використовували значення середнього надою за 305 днів лактації (кг); жирномолочність (%); вміст білка в молоці (%). Аналіз продуктивних якостей проводили порівнюючи параметри трьох лактацій для кожної групи тварин. Дослідження проведено на основі результатів за індивідуальним типуванням особин ВРХ за дослідними локусами. Зв'язок різних генотипів з показниками продуктивності

МЕДОВЕ СУФЛЕ, ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ БДЖІЛЬНИЦТВА

Реута Н.О., здобувач другого(магістерського) рівня освіти біолого-технологічного факультету

Кривий В.В., асистент

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Сучасні кулінарні шедеври все більше пропонують до вживання натуральні продукти. Одним із цілком натуральних продуктів є корисний десерт, що володіє ніжною консистенцією, що не липне до рук і досить довго зберігає свої якості та має назву мед-суфле або як ще заведено назвати крем-мед. У наш час сучасні мережі супермаркетів і фірмових магазинів пропонують своїм покупцям ці ласощі також і ресторани, що спеціалізуються на виробництві та продажу крафтових натуральних продуктів не є виключенням.

Натуральний мед через деякий час після відкачування зацукровується, його посилене перемішування дозволяє зруйнувати великі кристали, знизити їх в'язкість. Медовий продукт збільшується в об'ємі, перетворюючись в повітряну однорідну кремову масу, приймає більш зручну консистенцію для вживання в їжу так і для подачі як додаткового елемента до ресторанних десертів (мал. 1).

Під час виробництва в натуральний продукт не додають ніяких хімічних речовин, його не піддають термообробці або будь-якого іншого впливу, крім збивання. Природні якості меду жодним чином не порушуються. Він як і раніше зберігає цілющі, корисні і смачні властивості.

Топовим лідером з виробництва меду є Китай, але найдорожчий мед виробляється в Ізраїлі. За 1 кг такого меду в цій країні доведеться заплатити понад 155 доларів. До складу цих солодоців входить понад

трьох сотень активних компонентів. Тут містяться і жирні кислоти, амінокислоти, мікро-, макроелементи [1].

Споживання натурального медового десерту позитивно впливає на стан імунітету, серцевого м'яза, травного тракту. З його допомогою лікують захворювання дихальних шляхів і нервової системи.

Перевагою натуральних медових ласощів є той факт, що його можна зберігати досить тривалий час. Готовий продукт тривалий час не кристалізується, не розшаровується і не бродить. Кремовий продукт повинен зберігатися аналогічно будь-якому товарному або зрілому меду. Тримайте продукт в щільно закритій тарі. Необхідною умовою є температурний режим $+6 \dots + 20 \text{ }^\circ \text{C}$. Тривалість зберігання становить 1 рік [2].



Мал. 1. Медове суфле

Варто ще раз відзначити, що медовий десерт - це такий же самий природний продукт, але з удосконаленою консистенцією. Лише при

строгому дотриманні температурного режиму і використанні натуральної бджолиної продукції вдасться отримати смачне і корисне суфле білого кольору з ніжною структурою. Також можна додавати різні природні сполуки для покращення смаку і збагачення поживними складовими, а сам горіхи, фундук, насіння соняшнику та різноманітні фрукти. Високі темпи розвитку еко-виробництва в Україні продукують розвиток сімейного бізнесу, щодо створення екологічних господарств з природним і екологічним виробництвом продукції. Еко-новинки дуже заохочують гостей нашої країни і тим самим мають можливість підняти рівень економіки у цілому [3].

ЛІТЕРАТУРА

1. Корбич Н. М. МЕД – НАТУРАЛЬНІСТЬ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ [Електронний ресурс] / Н. М. Корбич // НАУКОВО-ІНФОРМАЦІЙНИЙ ВІСНИК ВИПУСК – 13 ЗБІРНИК ІНФОРМАЦІЙНИХ ПОВІДОМЛЕНЬ, СТАТЕЙ, ДОПОВІДЕЙ І ТЕЗ НАУКОВО-ПРАКТИЧНИХ КОНФЕРЕНЦІЙ ВИКЛАДАЧІВ, АСПІРАНТІВ, МАГІСТРІВ, СТУДЕНТІВ. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.ksau.kherson.ua/>.
2. Технологія і рецепт приготування крем-меду Джерело: <https://u.farmafans.ru/bdzholi/34775-tehnologija-i-recept-prigotuvannja-krem-medu.html> [Електронний ресурс] // u.farmafans.ru. – 2021. – Режим доступу до ресурсу: <https://u.farmafans.ru/bdzholi/34775-tehnologija-i-recept-prigotuvannja-krem-medu.html>.
3. Кривий В. В. ВІД МЕДУ ДО МЕДОВОГО ТУРИЗМУ [Електронний ресурс] / В. В. Кривий // МАТЕРІАЛИ III Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених з нагоди Дня науки «СУЧАСНА НАУКА: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ». - 2021. - Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.ksau.kherson.ua/>.

КЕЙС 5. КОМЕРЦІАЛІЗАЦІЯ ГАЛУЗІ ТВАРИННИЦТВА

THREE METHODOLOGICAL STEPS OF PHRASAL VERBS LEARNING BY THE STUDENTS OF FACULTY OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY

Hlavatska Yuliia

*Candidate of Philological Sciences, Associate Professor
Kherson State Agrarian and Economic University*

It is well known that the verb is the most difficult part of the language in English grammar. Its complexity is due to both a large amount of grammatical information and a great difference in the rules describing the verb in Ukrainian and English. The topic of “phrasal verb” appears “odd” as such a verb is absent in our native language.

The general scientific method of phrasal verb analyzing proves that several terms correspond to this grammatical phenomenon: “verbal idiom, verbal collocation, two-word verb, and phrasal verb” [1]. A. Zabolotska considers such terms as “verb-adverb combination, particle verb, verb-particle combination, verb-particle construction, discontinuous verb, merged verb, separable verb, two-word verb, separable compound, poly-word verb, multi-word verbs” to be synonymous with the phrasal verb [2, p. 274].

Close attention to phrasal verbs of both linguists and methodologists is, on the one hand, owing to high communicative value of these linguistic units, which provide unlimited opportunities to express almost any concepts, and, on the other hand, the free use of phrasal verbs indicates a high level of language proficiency.

In order to get a complete picture of a particular phrasal verb, to our mind, it is necessary to take into account its structure, grammatical peculiarities and semantic relations between its constituents. These three elements are largely decisive while working with phrasal verbs.