



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](http://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

4. Дзюндзя О.В., Ярошенко Н.Ю. Кондитерські вироби функціонального призначення з використанням порошків хурми. *Технологія харчування і товарознавство*. 2011. № 4. С. 27–32.

5. Дзюндзя, О. В., Ж. О. Петрова. "Порошок з хурми–продукт функціонального харчування." *Обладнання та технології харчових виробництв* 2010. №25. 100-106.

**УДК: 637.336.2**

## **ВИРОБНИЦТВО КРАФТОВИХ СИРІВ ДЛЯ ПОТРЕБ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Дубинська К.О.**, здобувач початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти біолого-технологічного факультету

**Кривий В.В.** - асистент

*Херсонський державний аграрно-економічний університет*

Що ж таке “крафт”? Ми більше любимо замінювати це слово рідним українським - ремісничий (від слова “ремесло”). А що таке ремесло? Ремесло - це дрібне, невеличке виробництво, яке базується на ручній праці. Так ось, ремісничий сир - це сир, який вироблений в невеликих кількостях, на маленьких сироварнях або домашніх господарствах. Де, насамперед, за мету ставлять якість. Що значить якість в ремісничому форматі? Якість сиру - це його вигляд, аромат, смак та після смак.

Ручна робота сировара передбачає невеликі об'єми. Не можна зробити сир крафтовим, ремісничим способом у великих кількостях. Оскільки кожну голову сиру сировар перевертає, чистить, миє, сушить, натирає - у залежності від того, який сир робить. Десь є тріщинка на сирній скоринці - “лікує”, десь бачить забагато вологи - переносить в інше місце [1].

На великих промислових заводах такого ставлення не має, оскільки мета у заводів інша - виробляти велику кількість стандартизованого продукту, який, бажано, мав би довгий термін придатності, не псувався на полицях супермаркетів і задовольняв базові потреби споживача. Саме завдяки індивідуальному ставленню сировара до сироваріння можна отримати сир, який ви згадаєте за ароматом, за смаком, за зовнішнім виглядом.

Справжній сир - це молоко та закваска, плюс, за рецептурою, в нього можуть бути додані такі інгредієнти, як паприка, різні трави, спеції, горішки та інше. Але, на жаль, сири, які можна придбати у більшості магазинів, мають у своєму складі пальмову олію, рослинні жири, барвники, консерванти та інші зовсім нетипові та навіть шкідливі добавки. Втім, знайти вихід та поласувати справжнісіньким, смачним та корисним сиром можна! І не обов'язково для цього опанувати сироваріння - в Україні на сьогодні працює чимало крафтових сирних виробництв, які пропонують покупцям натуральний продукт зі справжнього молока.



Україна є одним із лідерів з виробництва крафтових сирів, про це повідомили офіційні інформаційні джерела зазначивши топ-11 нижче перелічених господарств нашої країни.

СирКум - На сьогодні в асортименті представлено декілька видів сирів по італійській, кіпрській та норвезькій рецептурах. Це й ніжна рикотта, і незвичайна качотта в кавовій скоринці, і м'який сир халумі, і оригінальний бруност. Усі сири виготовляються з незбираного коров'ячого молока від житомирських фермерів, вони мають усі необхідні сертифікати. Продаються сири на сайті компанії.

Український бренд Zinka заснував Василь Цвик. Все починалось з невеликого фермерського господарства "Тетяна 2011", розташованого в 100 км від Києва, яке займалось рослинництвом, тваринництвом та виробляло молоко, йогурти та кефір з козячого молока. На сьогодні до продуктів бренду додалися також тверді, напівтверді та м'які сири, що виробляються з молока французьких племінних кіз, яких тут-таки і вирощують. Бренд Zinka пропонує поціновувачам такі оригінальні крафтові козячі сири, як *камамбер та Бюш-де-Шевр з білою цвіллю*, багато різновидів напівтвердих сирів з різними травами, смачний зернистий сир. Ця продукція є досить популярною, наразі купити її можна не тільки на офіційному сайті, а й у магазинах, наприклад, у великій мережі Ашан [2].

Торгівельна марка Cheesemania була заснована Юрієм Антоновим та його партнерами зовсім недавно. Сам власник називає цей проєкт - кооперацією крафтових сироварень, да якої входять виробники "Закарпатське Руно", "Амалфея" та "Чотири дев'ятки", а ще 3 - "Аверса", "Чесниківська сироварня" та "Бабині Кози" є партнерами. Усі вони розташовані в різних регіонах України, тож кооператив може запропонувати покупцям широкий асортимент смачних сирів.



Серед крафтових сирів, які пропонує поціновувачам Cheesemania, і овеча бринза, і рикотта, і моцарелла, і качотта, і камамбер, і брі, й різні види твердих та напівтвердих сирів з різноманітними добавками.

Селиська сироварня - це справжня окраса та візитівка села Нижне Селище в Закарпатській області. Це унікальний українсько-швейцарський проект, тут працюють місцеві мешканці і переробляється виключно місцеве молоко. Її власник, Петро Пригара, навчався сироварінню в Швейцарії, перейняв тамтешній досвід та вдало втілює швейцарські технології в Україні.

В асортимент Домашньої сироварні входить декілька різновидів сирів, які варяться виключно з натурального молока за італійською та голландською рецептурами. Сьогодні можна замовити сири по типу моцарела, рикотта, буррата, качокавалло, качотта, скаморца, страчателла, а також напівтвердий фірмовий сир Говда.

Фермерське господарство Семеро Козенят розташоване у хуторі Маковецький Київської області. Його власниця Ірина Дем'янюк ще з 2009 року започаткувала тут власне виробництво молокопродуктів з козячого молока. А зараз до цього напрямку додалися і органічне тваринництво, і виготовлення власної бакалійної продукції.

Фермерське господарство Лісова ферма – це плід роботи Віктора Чіркіна, його дружини та батьків. Декілька років тому господар повернувся з навчання в США та заснував в селі Ставище на Київщині еко-ферму, де вирощує овочі, тримає корів та кіз, виробляє власні молокопродукти та навіть пече хліб [2].



Зараз на Лісовій фермі виготовляють і декілька видів сиру: це і різні крем-сири з коров'ячого молока, і смачнющий козиний сир в оливковій олії, і напівтвердий сир "Світанок", і козиний сир "Лісовий", і кульки свіжого коров'ячого сиру в зелених травах. Наразі купити продукцію можна лише на сторінці бренду у Фейсбуці та на їхньому сайті.

Сироварня "Перечинська мануфактура" розташована в містечку Перечин Закарпатської області. Її історія почалась лише минулого, 2017 року, втім, тут вже виготовляють під 10 різновидів сиру: рикотту, камамбер, молодий полонинський з перцем та без перцю, перечинський звичайний та з пажитником, качотту та халумі. Нещодавно тут презентували і новий, дуже цікавий напівтвердий сир фіолетового кольору з додаванням квіток кліторії. Загалом, місцеві сировари почали вдаватись до цікавих експериментів та анонсували скору появу сиру з липою, незвичайного чорного сиру, пофарбованого шовковицею та сиру у виноградному листі! Придбати їхню продукцію можна на сторінці у Фейсбуці, а також вже в декількох магазинах Ужгорода та Мукачева.

Сироварня сім'ї Мукбаніані, яка переїхала в Україну з Грузії, розташована в селі Саранчуки Тернопільської області. Тут виготовляють традиційні грузинські сири за автентичною технологією, але з натурального молока місцевих корів. Головною продукцією бренду Генацвале є сулугуні, імеретинський та месхетинський сири. Втім, зупинялись на досягнутому власники не збираються та хочуть вже найближчим часом випустити сири, витримані в вині, меді та тархуні. Придбати цю продукцію зараз можна в мережі магазинів Good wine та на ринку «Столичний», також вони представлені в декількох карпатських ресторанах [2].

Коза Чка - це навіть не просто сироварня, а творча гастромайстерня, власницею якої є Тетяна Дядечко. Вона розташована в селищі Наталія Житомирської області і, як це часто трапляється, історія бренду розпочалась із звичайних сирних експериментів на кухні. Тут

виробляються натуральні моцарелла, сулугуні, бринза, сирні кульки в олії, рикотта, фреш-сири з травами, м'які сири з білою цвіллю.

Крафт-сироварня Орловських - ця сироварня працює на базі фермерського господарства «Золота коза», започаткованого Тетяною і Сергієм Орловськими. У виробництві сирів використовується свіженьке незбиране козяче молоко з власної ферми (тут утримуються біля 300 кіз) та професійні італійські закваски і цвіль. Наразі покупці можуть поласувати такими сирами від сироварні Орловських, як бринза, молоді сири з додаванням трав та спецій, м'які сири з білою пліснявою типу камамбер та брі, а також Шабішу, Вершкова куля, Шевр. Виробляють тут і м'які сири з блакитною пліснявою - Бірюзовий та Блакитна мрія, та ще декілька різновидів крем-сирів та інші [2].

Крафтові виробництва або міні-сироварні дають можливість виготовляти великий асортимент сирів із використанням мінімальних виробничих потужностей, обладнання, устаткування та часу. Крафтові сири за своєю унікальністю з кожним роком все більше нарощують попит на замовлення від готельно-ресторанного сервісу. Сучасна стратегія соціально-економічного розвитку України передбачає нарощування агропромислового потенціалу країни. Молочна галузь, до складу якої входять маслоробна, сироробна, молочноконсервна підгалузі, а також виробництво продукції з незбираного молока, на сучасному етапі є однією із провідних в структурі харчової індустрії України [3].

## **ЛІТЕРАТУРА**

1. Дзюндзя О.В., Антоненко А. В., ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОГО СИРУ ТИПУ «ЧЕДДЕР» В УМОВАХ МІНІВИРОБНИЦТВ. // Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. / – Черкаси, 2021.

2. ТОП-11 виробників крафтового сиру в Україні [Електронний ресурс]. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://craftbeer.co.ua/2018/07/17/top-11-vyrobnykiv-kraftovogo-syru-v-ukrayini/>.
3. Ведмеденко О. В., Суловицький П. В. СУЧАСНИЙ СТАН МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ [Електронний ресурс] // Матеріали II Всеукраїнської студентської інтернет-конференції «Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі». - Херсон: ХДАЕУ, ВЦ «Колос».. – 2021. - Режим доступу до ресурсу: <http://www.ksau.kherson.ua/>.

**УДК: 636.034**

## **ТРЕНДИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКЦІЇ ПЕРЕПЕЛІВНИЦТВА У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**Кривий В.В.** - асистент

*Херсонський державний аграрно-економічний університет*

Попит на тематичні ресторани на сьогоднішній день є дуже актуальним, зважаючи на стрімкий розвиток сфери туризму, яка є однією з провідних галузей економіки. Туристи стають дедалі вибагливішими у виборі як туристичного маршруту, готелів, місць відпочинку, так і ресторанів, а їх неодмінно треба зацікавити. Отже, постає питання про більш детальний розгляд тематичних ресторанів, які представляють собою не лише заклад харчування, а й місця, які відвідують задля отримання нових яскравих вражень, щоб побачити щось нове і незвичайне. На сьогодні в світі з'являється досить велика кількість подібних закладів, більшість з них являються неповторними і досить вражаючими. Унікальність введення в меню гастро ресторанів, страв із перепелів надає їм певну оригінальність та креатив особливо, якщо заклад спеціалізується на м'ясних стравах. Перепели прості у приготуванні і мають широкий асортимент різних страв.

М'ясо перепілок володіє великим рядом корисних для людини елементів. Цей продукт не дарма відноситься до дієтичних, оскільки його калорійність складає всього лише 242 ккал на 10 грам. Білків в перепелиному м'ясі майже 40 грам, жирів – 33,5 грама. У складі також присутній 11,7 грам води. Основною особливістю є факт відсутності вуглеводів і золи. За своїми смаковими якостями перепелина тушка в значній мірі перевершує курячу: її смак ніжніший і солодкий. Мисливці зазначають, що м'ясо дикого перепела набагато смачніше, ніж домашньої птиці. Незважаючи на невеликі розміри тушок перепелів, їх м'ясо дуже поживне. При готуванні важливо стежити за тим, щоб м'ясо не пересушити, оскільки воно відразу втратить ряд смакових якостей. Практично у всіх рецептах вказується, що час приготування перепела дорівнює 30 хвилинам. Досвідчені кухарі рекомендують м'ясо запікати, а для насичення особливими ароматами готувати на вугіллі. У кулінарії м'ясо перепелів використовують для приготування ніжних і дієтичних страв. Також тушки фарширують різними видами овочів, зеленню і грибами. Європейські кухарі часто подають перепелів в маринаді з гарнірами з овочів і фруктів.

М'ясо перепелів прекрасно поєднується з різними овочами і зеленню. Подавати його добре з листям зеленого салату, баклажанами, кабачками, буряком або морквою. Що стосується маринаду, то найкраще використовувати чебрець, чорний перець, часник і соєвий соус. У класичному виконанні до перепелам подають стандартні гарніри, такі як рис, картопля, гороховий крем, а також запечені помідори. Шеф-кухарі рекомендують подавати до такого дієтичного м'яса зріле вино (мал. 1).

Корисних властивостей у перепелиній тушці досить багато, і до них слід віднести наступне:

- смакові якості зможуть підкреслити особливість приготованої страви і зробити її більш незвичайною;