



**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**

**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. – канд., с.-г. наук, доцент, декан біолого-технологічного факультету;

ПЕЛИХ В. Г. – д-р., с.-г. наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, академік НААН, завідувач кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції;

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

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

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

ПАПАКІНА Н. С. - канд. 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.

### 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

стартових культур. По-третє, інструментарій сучасної біології в зростаючій мірі дозволяє робити стартові культури «за міркою», а саме оптимально узгоджувати з передбаченої метою застосування. Тому стартові культури можуть і повинні застосовуватися при індустріальному способі виробництва традиційних ковбасних виробів за умови формування чітких критеріїв перевірки їх безпеки, складу і технологічно корисних властивостей.

### **Список використаних джерел**

1. Кожен технолог повинен знати... [Електронний ресурс].  
<https://mi.harchovyk.com/kozhen-tehnolog-povynen-znaty/#>
2. Гуменюк О.Л. Технології харчових виробництв: навч. Посібник. Чернігів: ЧНТУ, 2018. 138 с.
3. Даниленко С.Г. Наукове обґрунтування розробки біотехнології інноваційних препаратів для поліпшення споживчих якостей м'ясних продуктів: дис. ... док. техн. Наук: 03.00.20. Київ, 2018. 525 с.

**УДК 66.06.34:665**

### **ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯКИХ СИРІВ**

**Шишман В.В.**, здобувач другого(магістерського) рівня освіти біолого-технологічного факультету

**Науковий керівник – професор Пелих В.Г.**

*Херсонський державний аграрно-економічний університет*

У багатьох країнах розповсюджено виробництво м'яких сирів, частка випуску яких складає до 40% від загального обсягу. Це пояснюється тим, що порівняно з твердими сирами, виробництво м'яких менш трудомістке та не потребує спеціальних приміщень і обладнання для пресування та визрівання. В Україні така продукція виготовляється за ДСТУ 4395:2005. Національний стандарт України «Сири м'які.

Загальні технічні умови». Згідно якого м'які сири визначаються як свіжий або зрілий сир, який отриманий зсіданням сиропридатної сировини закваскою (заквашувальним препаратом) та молокозсідальним препаратом [1].

М'які сири виготовляють шляхом ферментативного, кислотного і сичужно-кислотного згортання спеціально підготовленого молока, обробки одержуваного згустку, формування сирної маси з наступним її дозріванням або без нього. Поняття «м'які» сири в основному пов'язують з вмістом води в знежиреному продукті, кількість якої за міжнародними стандартами в даному виді продукту повинна складати від 67% і вище [2].

М'які сири виготовляють з пастеризованого молока. Залежно від технологічних особливостей сири поділяють на свіжі та зрілі. По виду коагуляції білків молока м'які сири поділяються на сичужні, сичужний-кислотні та кислотні (кисломолочні).

За тривалістю дозрівання ділять на групи тривалого дозрівання 45 і 60 діб та з дозріванням від 12 до 3 діб. Багато м'яких сирів реалізують без дозрівання. В особливу групу слід виділити сири, що дозрівають за активної участі поверхневих цвілевих грибів, та тих, що розвиваються по всій масі.

Аналізуючи технології різних сирів, слід зазначити, що в світовій практиці м'яких сирів спостерігається тенденція до підвищення температури пастеризації молока (76-80°C з витримкою 20...25 с). Це призводить до кращого використання складових частин молока, зниження витрат сировини на одиницю продукту, підвищення вологоутримуючої здатності сирної маси і поліпшення органолептичних показників сиру [4].

Типовим представником м'яких сирів є сир типу адигейського, виробляються без застосування мікробіологічних препаратів.

Адигейський сир - це сир м'який без дозрівання, вироблений з пастеризованого молока шляхом згортання його кислотою сироваткою з подальшою обробкою згустку за температури молока 90-95°C. Сир має практично нейтральний, свіжий, злегка топлений смак. Якість продукту характеризується його хімічним складом, фізичними властивостями, а також харчовою і біологічною цінністю. Сир містить велику кількість вітамінів групи В, фосфору, кальцію і незамінних амінокислот. Біологічна цінність становить 96,9%. Молочні жири і білки сиру засвоюються на 97%. Тому в раціоні спортсменів завжди є цей сир. 80 грам адигейського сиру містить добову норму білка для організму людини [5].

Сир адигейський містить жиру в сухій речовині не менше 45%, вологи не більше 60% і кухонної солі не більше 2,0%. Форма сиру - низький циліндр діаметром 18...22 см і висотою 5...6 см. Маса сиру від 1,0 до 1,5 кг.

Продукт виготовляють з нормалізованого по жирності пастеризованого молока кислотністю не вище 210°Т. Використовують для згортання молока кислоту молочну сироватку (95...150°Т). Основу згортання молока становить подвійний ефект денатурації і коагуляції білків. З цією метою молоко нагрівають до 93-95 °С і в нього вносять при постійному перемішуванні кислоту молочну сироватку в кількості до 10% від маси сировини, що переробляється. Утворений пластівчастий згусток вимішують до 5 хвилин, а потім перекладають у форми для самопресування. Солять шляхом натирання його поверхні сухою сіллю. Реалізують у свіжому вигляді.

На сьогоднішній день виробництво Адигейського сиру здійснюється за традиційною технологією. Існуюча технологія Адигейського сиру має декілька недоліків, які сильно збільшують собівартість даного продукту і впливають на його якість. Виробництво даного сиру енергоємне, так як необхідне нагрівання молочної суміші з 6 до 95°C.

### **Список використаної літератури:**

1. ДСТУ 4395:2005. Сири м'які. Загальні технічні умови. Вид. офіц.  
URL: [http://ksv.do.am/GOST/DSTY\\_ALL/DSTY2/dsty\\_4395-2005.pdf](http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4395-2005.pdf).
2. Гудков А.В. Сыроделие: технологические, биологические и физико-химические аспекты /А.В. Гудков// М.: ДеЛи принт, 2003.- 800 с.
3. Крись Г.М. Технологія молока і молочних продуктів / Г.М. Крись, А.Г. Храмцов, З.В. Волокітіна, С.В. Карпичев; Під ред. А.М. Шалигін. - М.: Колос, 2007. - 455 с.
4. Барабанщиків Н.В. Молочна справа. - 2-е вид., Перераб. і доп. М.: Агропромиздат, 1990. - 351 с.
5. Протопопова И. В., Фатеева Н. В., Острцова Н. Г. Совершенствование технологии Адыгейского сыра: экономические аспекты // Первая ступень в науке. – 2015. – С. 58.

Пасечко Д.В.Д., Любенко О. І. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ПЕРЕРОБКИ ПТАШИНОГО ПОСЛІДУ	261
Полева І. О., Корх І. В. РОЛЬ ОРГАНОЛЕПТИЧНОЇ ОЦІНКИ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО, ВИГОТОВЛЕНОГО З МОЛОКА КОРІВ УКРАЇНСЬКОЇ-ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ З РІЗНИМИ ГЕНОТИПАМИ КАПА-КАЗЕЇНУ В ФОРМУВАННІ ГАРАНТОВАНИХ СТРОКІВ ПРИДАТНОСТІ ЙОГО ДО СПОЖИВАННЯ	264
Поляк А. С., Пелих Н. Л. ВПЛИВ ВІКУ ПАРУВАННЯ І ІНТЕНСИВНОСТІ РОСТУ В ПЕРІОД ВИРОЩУВАННЯ НА ВІДТВОРЮВАЛЬНІ ЯКОСТІ СВИНОМАТОК	272
Работинський А. М., Левченко М. В., Чернишов І. В. ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДОЇННЯ ТА ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ МОЛОКА В УМОВАХ ДП ДГ «ІНСТИТУТУ РИСУ» НААН УКРАЇНИ СКАДОВСЬКОГО РАЙОНУ ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	277
Скорик О. В., Пелих Н. Л. ВІДТВОРЮВАЛЬНІ ЯКОСТІ СВИНОМАТОК З УРАХУВАННЯМ РОЗПОДІЛУ ЗА ІНДЕКСОМ ПРИСТОСОВАНOSTІ	282
Стріха Л. О., Сморочинський О.М. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ПРИ ВИГОТОВЛЕНІ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ	284
Шинкарук М. В. ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ЙОГУРТІВ ЗБАГАЧЕНОГО НАПОВНЮВАЧЕМ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	286
Шинкарук М. В., Балук О. О. СТАРТОВІ КУЛЬТУРИ У ВИРОБНИЦТВІ СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАС	292
Шишман В. В., Пелих В. Г. ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯКИХ СИРІВ	296
<b>КЕЙС 4. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА І РОСЛИННИЦТВА ДЛЯ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ІНДУСТРІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ</b>	
Дзюндзя О. В., Антоненко А. В. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ КРАФТОВИХ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ	300
Дубинська К. О., Кривий В. В. ВИРОБНИЦТВО КРАФТОВИХ СИРІВ ДЛЯ ПОТРЕБ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	303
Кривий В. В. ТРЕНДИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКЦІЇ ПЕРЕПЕЛІВНИЦТВА У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	309
Найдьонова С. В., Шинкарук М. В. М'ЯСО КРОЛИКА – ВИСОКОЯКІСНИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ	312