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.*

КЕЙС 4. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА І РОСЛИННИЦТВА ДЛЯ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ІНДУСТРІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

УДК 641

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ КРАФТОВИХ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Дзюндзя О.В., к.т.н, *Dzokvaok@gmail.com*
Херсонський державний аграрно-економічний університет
Антоненко А.В.
ПВНЗ "Київський університет культури"

Останніми роками виробництво борошняних кондитерських виробів динамічно зростає у зв'язку з великим попитом на них. Сучасна висока конкуренція, ринкові відносини між виробниками, закон про якість і безпечність харчових продуктів виявляють підвищення вимог виробників продукції до якості сировини, а споживача – до стабільності її якості. В усьому світі вчені намагаються знайти продукти, які були б найбільш корисними для людського організму. Природні харчові продукти рослинного походження, що людина вживає щодня, є одним з елементів здорового харчування. Сучасна тенденція щодо вдосконалення структури харчування направлена на створення асортименту виробів, що мають високу харчову цінність, а також збагачені біологічно активними речовинами.

Несприятливі умови, що склалися в Україні, свідчать про необхідність створення нових продуктів харчування з метою профілактики різних захворювань і боротьби з ними, що досягається за рахунок введення в рецептури харчових виробів біологічно активних добавок рослинного походження, в тому числі локальних.

Одними з найбільш вживаних є вироби з пісочного тіста, недоліком якого є відсутність харчових волокон, що сприяє розвитку таких захворювань, як ожиріння, хвороби серцево-судинної системи та шлунку.

Як збагачувачі харчовими волокнами для борошняних кондитерських виробів пропонуються овочі і фрукти та продукти їх переробки (пюре, порошки з буряку, моркви, гарбуза, кабачків, ревеню), висівки, насіння різних культур [1; 2]. У розроблених напівфабрикатах змінюється якісний склад вуглеводів. Зменшується кількість моно- і дисахаридів, збільшується вміст не крохмалистих речовин, що дозволяє використовувати продукт у лікувально-профілактичному харчуванні у разі зниження активності шлунка, підшлункової залози та тонкого кишечнику.

Херсонщина – регіон, що характеризується сприятливим кліматом для вирощування і переробки рослинної сировини. Завдяки селекції і інтродукції, враховуючи кліматичні зміни аграрії масово почали вирощувати нові культури, які необхідно вміти правильно реалізувати чи переробити, максимально зберігши нутрієнтний склад.

Дослідивши асортимент локальної плодово-ягідної сировини встановлено, що значну частку некондиційної продукції, яка не реалізовується через швидкі темпи псування і нетоварний вигляд доцільно перероблювати на харчові порошки чи плодово-ягідні концентрати з метою подальшого використання харчовою промисловістю чи виробництва крафтової продукції, зокрема і для борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста.

Перспективними локальними культурами для переробки є наступні: полуниця, кавун, диня, хурма, зізіфус, яблука, персики, сливи, абрикоси, перець (солодкий), кабачки, томати та інші. Цінність даної сировини для харчування відома здавна, однак необхідно враховувати сучасні тренди, форс мажорні ситуації, які впливають не лише на аграрний сектор, а й на підприємства харчової промисловості які відчувають нестачу якісної та

недорогої сировини. Одним із напрямів є виробництво продуктів (напівфабрикатів) які були б багатофункціональними для використання харчовими підприємствами , зокрема і крафтовими. Наприклад, варто звернути увагу на виробництво корисних чіпсів з хурми, яблук, груш, зізіфуса, полуниці і дині, які можуть бути досить конкурентоспроможним і використовуватися для приготування продукції.

Тому зважаючи на все вище сказане, можемо стверджувати про необхідність залучення ресурсозберігаючих технологій та переробки місцевої сировини як в промислових масштабах так і в умовах крафтових потужностей, а це в свою чергу може стати фішкою нашого регіону.

А це в свою чергу, дозволить не тільки підвищити харчову цінність раціонів, а й дозволить максимально ефективно використовувати локальну рослину сировину в тому числі і для виробництва

Література

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. монографія: Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та інші. за ред. д-ра техн. наук, проф. М.І.Пересічного.2-ге вид., переробл. та допов. К.: Київ.нац.торг-екон.ун-т, 2012. 1116с.

2. Financial-economic and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restaurant business: collective monograph /: [Ed. by Doctor of Economic Sciences, Prof. Yatsenko V.M.]. Agenda Publishing House, Coventry, United Kingdom, 2017. 619p.

3. Dzyundzya O., Novikova N. The prospect of the transfer of eggplants in food powder. Technological innovation: engineering, manufacturing, agricultural complex and zoology: collective scientific monograph. Dalass, 2020.

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].

Пасєчко Д.В.Д., Любенко О. І. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ПЕРЕРОБКИ ПТАШИНОГО ПОСЛІДУ	261
Полєва 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 ПРИСТОСОВАНОСТІ	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
КЕЙС 4. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА І РОСЛИННИЦТВА ДЛЯ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ІНДУСТРІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	
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