



**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

### Список використаної літератури:

1. <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/bezothodnoe-pticevodstvo>.
2. <http://www.webpticeprom.ru/ru/articles-processing-waste.html>.
3. <http://spil.ucoz.ua/load/3-1-0-104>.
4. Лысенко В. Перспективная технология переработки помёта. Птицеводство. 2011. № 1. С. 52-54.

**УДК 631.16**

### ПІСЛЯЗАБІЙНА ОЦІНКА ТУШ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ

**Коробченко А.О.**, здобувач другого (магістерський) освітньо-наукового рівня

**Левченко М.В.**, кандидат с.-г. наук, доцент

*Херсонський державний аграрно – економічний університет*

Відомо, що вихід м'яса характеризується живою маси худоби до забою і безпосередньо залежить від неї. Тварини усіх напрямків продуктивності мають певну живу масу, яка відповідає до свого віку і статі. Тому, худоба однієї і тієї ж вгодованості, але з більшою живою масою дає більший вихід м'яса, ніж тварина меншої маси [3].

Оцінку м'ясної продуктивності великої рогатої худоби проводять як за життя тварини, так і після їх забою. Після забою одержують тушу, жир-сирець, субпродукти, ендокринно-ферментну сировину і шкуру. Найбільш об'єктивну оцінку м'ясної продуктивності тварини, за кількістю і якістю отриманого м'яса, можна зробити лише після забою. Для цього використовують основні показники, такі, як маса туші, забійна маса, забійний вихід, морфологічний, сортовий і хімічний склад туші, смакові якості та калорійність м'яса [1, 4].

Згідно «Правил ветеринарно-санітарного огляду забійних тварин та ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів» [2] туша -

це тіло забитої худоби до, під час і після знімання шкури, нутрування, відокремлювання голови, ніг та хвоста. Вона є одним із основних об'єктів оцінки м'ясної продуктивності, яка обумовлена віком, породою, вгодованістю, рівнем та типом годівлі, статтю тварини. Доведено, що за період від 15 днів до 15 міс. маса туші збільшується у 8,5....14,5 рази, а до 12-місячного віку – в 10 раз. Для теличок характерним є менш інтенсивніше збільшення маси туші, ніж для бичків, а м'ясні породи мають більший вихід м'яса, ніж молочні.

Забійна маса - це маса парної туші після її обробки. Відношення забійної маси туші до маси тіла тварини виражене у відсотках, називається забійним виходом. У середньому забійний вихід великої рогатої худоби, залежно від породи, коливається у межах від 42 до 65 %. Добре вгодовані тварини м'ясних порід мають забійний вихід на рівні 60....65 % (молодняк досягає навіть 72 %), а у молочних досягає 50....55 % [2, 1].

При прийманні великої рогатої худоби на забійне чи переробне підприємство визначення вгодованості проводять за характеристикою туші. Туші дорослої великої рогатої худоби залежно від вгодованості поділяють на категорії відповідно до вимог [2].

Перша М'язи розвинені добре. Остисті відростки грудних та поперекових хребців, сідничні горби виступають не різко. Підшкірне сало вкриває тушу від 8 ребра до сідничних горбів зі значними пропусками. На шиї, лопатках, передніх ребрах і стегнах, тазовій порожнині та в області паху є відкладання сала у вигляді невеликих ділянок

Друга М'язи розвинені задовільно. Стегна мають западини, остисті відростки грудних та поперекових хребців, сідничні горби виступають виразно. Підшкірне сало покриває тушу у вигляді невеликих ділянок в області сідничних горбів, попереку та останніх ребер.

Перша М'язи розвинені добре, шийно-лопаткова і тазостегнова частини виповнені добре, остисті відростки грудних і поперекових хребців

не виступають

Друга М'язи розвинені задовільно, шийно-лопаткова і тазостегнова частини виповнені недостатньо, лопатки і маклаки виступають.

З метою диференційованого використання м'яса в межах кожного класу передбачені дві категорії. До теперішнього часу розподіл по м'ясу ведуть за категоріями вгодованості, а туші волів і корів ділять на три категорії: вищу, середню і нижче середньої.

Для сортування тварин за кількістю і якістю м'яса при контрольному забої за живою масою, або при реалізації в роздрібній торгівлі, в мережі громадського харчування чи для промислової переробки виникає необхідність визначати вгодованість туш і м'яса різних видів тварин [2].

З цією метою, для диференційованого підходу до оцінки якості, більш точного обліку кількості та якості отримуваної продукції, а також для правильного планування обсягів і раціонального використання сировини в стандартах визначені межі маси туш для кожного класу якості.

Харчова цінність м'яса значною мірою зумовлена морфологічним і хімічним його складом. Під морфологічним складом туші слід розуміти співвідношення (за масою) окремих тканин: м'язової, жирової, сполучної і кісткової. У свою чергу на співвідношення тканин у м'ясі впливають порода, стать, вік, вгодованість, характер відгодівлі та інші фактори.

Так, м'ясо дорослих тварин, порівняно з м'ясом молодняка, більш грубоволокнисте, темно-червоного кольору. М'ясо старих тварин і бугаїв-плідників має добре розвинену сполучну тканину і тому воно порівняно сухе й жорстке. І навпаки, у м'язах тварин м'ясних порід волокна помірної величини, між м'язова сполучна тканина розвинена слабо і часто заповнена салом, що надає такому м'ясу характерну мармуровість. Таке м'ясо характеризується прекрасними кулінарними властивостями і краще засвоюється [3].

Важливим показником, що характеризує м'ясність тварини і показує

співвідношення між масою м'якоті і масою кісток, є коефіцієнт м'ясності (кількість м'якоті на 1 кг кісток).

Для характеристики харчової цінності білків м'яса визначають відношення кількості повноцінних білків до неповноцінних.

Різні анатомічні частини туші мають неоднакову харчову цінність, що зумовлюється співвідношенням у них м'якоті й кісток. За цією ознакою частини туші різняться як між собою, так і між одно іменними частинами тіла худоби різних порід. У зв'язку з цим тушу розрубують для роздрібної торгівлі на сортові частини [4].

Від співвідношення між м'язовою, жировою, сполучною та кістковою тканинами в основному залежить хімічний склад, енергетична цінність, засвоюваність, смакові якості, кулінарні і інші властивості м'яса. Середні дані про морфологічний склад туші і хімічний склад яловичини [1].

Крім м'яса, від забитих тварин одержують субпродукти - внутрішні органи, голови, ноги, хвости, вим'я, м'ясна обрізь отримані під час розробки худоби. Вони становлять близько 10...12 % від маси тіла тварини. У м'ясній промисловості субпродукти поділяють на дві категорії: до першої відносять язик, печінку, нирки, мозок, серце, діафрагму, вим'я, м'ясну обрізь; другої - рубець, сичуг, пікальне м'ясо (м'язова тканина стравоходу), легені, голову без язика і мозку, трахею, селезінку, книжку, путовий суглоб, губи, вуха і кадик (горлянку) [2].

Останні дві категорії залежно від маси поділяють на легкі (17...25 кг) і важкі (більше 25 кг). Крім того залежно від площі склизок, опойок і виросток відносять до дрібної, а шкури решти категорій - до крупної шкірної сировини. У новонароджених теляти частка шкіри становить 11 %, у 3-міс. віці - до 8 %, а у 12-міс. відповідно 6...7 % його маси тіла.

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.**

- a. Бродовський, В. А. (2015). Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса і субпродуктів отриманих від забою великої рогатої худоби ураженої фасціольозом та дикроцеліозом. Науковий вісник Львівського

національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Ґжицького, (17, № 1 (2)), 220-226.

- b. Бродовський, В. А. (2014). Санітарна якість та безпечність яловичини в залежності від умов її отримання. Аграрний вісник Причорномор'я. Ветеринарні науки, (72), 8-11.
- c. Приліпко, Т. М., & Гончар, В. І. (2011). Порівняльна оцінка якісних показників м" яса при забої великої рогатої худоби. Вінниця.
- d. Ряполова, І. (2020). Методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт з навчальної дисципліни " Експертиза харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня першого року навчання.
- e. Стріха, Л. О. (2019). Інноваційні технології переробки продукції тваринництва.

## **УДК 636.4.082**

### **САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ВИРОЩУВАННЯ КАЧЕНЯТ**

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

Науковий керівник – **Колеснікова К.Ю.**, кандидат вет. наук

*Херсонський державний аграрно-економічний університет*

Територія для розміщення господарств, що займаються вирощуванням каченят на м'ясо повинні бути спланованою, мати тверде покриття на проїжджій частині та на технологічних площадках ,а також сили і пристрої для скату та відведення поверхневих вод.

Ферму слід відокремлювати від житлових будівель санітарно-захищеними зонами. Розмір санітарної зони для ферм повинен бути не менше 300 м. Територія ферми повинна бути огорожена, а по периметру огорожень потрібно розмістити насадження високорослих дерев, що виконують функцію біологічних фільтрів та вітрозахисту.



Колесник Я. К., Соболь О. М. ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ СОБАК ПОРОДИ ЙОРКШИРСЬКИЙ ТЕР'ЄР	121
Левченко І. С., Любенко О. І. АЛЬТЕРНАТИВНІ СПОСОБИ УТРИМАННЯ КУРЕЙ ПРОМИСЛОВОГО СТАДА	127
Лихач В. Я., Лихач А. В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ УТРИМАННЯ СВИНОМАТОК В ЦЕХУ ОПОРОСУ	131
Любенко О. І., Кузнєцова К. М. ВПЛИВ ФАКТОРІВ МІКРОКЛІМАТУ НА ЯЄЧНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ	136
Марцинюк О. Ю., Любенко О. І., Кривий В. В. УТРИМАННЯ ВИСОКОПРОДУКТИВНИХ ПОРІД ПЕРЕПЕЛІВ В УМОВАХ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ	140
Осадча Ю. В. ВПЛИВ ВИСОТИ РОЗТАШУВАННЯ КЛІТКОВИХ БАТАРЕЙ НА ПРОДУКТИВНІСТЬ ПРОМИСЛОВОГО СТАДА КУРЕЙ КРОСУ «НУ-LINE W-36»	144
Панкєєв С. П. СУЧАСНІ СИСТЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА РЕЄСТРАЦІЇ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН	148
Панкєєв С. П. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ В УМОВАХ МІНІ-ФЕРМ	155
Пілюшенкова Ю. А. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ ПОРОСЯТ-СИСУНІВ	161
Поліщук Т. В. ОСОБЛИВОСТІ ПОВЕДІНКОВИХ РЕАКЦІЙ КОРІВ РІЗНОЇ ВГОДОВАНOSTI	164
Проценко С. В., Левченко М. В. ОСОБЛИВОСТІ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ КОРМІВ	169
Самітов Є. О., Кушнеренко В. Г. РІДКА ГОДІВЛЯ СВИНЕЙ У ПОРІВНЯННІ З ГОДІВЛЕЮ ТРАДИЦІЙНИМИ КОМБІКОРМАМИ	174
Суровицький П. В., Ведмеденко О. В. ЕЛЕМЕНТИ ВИРОЩУВАННЯ РЕМОНТНОГО МОЛОДНЯКУ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ	184
Ткаченко І. Є., Косенко С. Ю. РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ КОНЕЙ РИСИСТИХ ПОРІД НА ІПОДРОМАХ УКРАЇНИ ПРОТЯГОМ СЕЗОНУ 2020 РОКУ	188
Хижняк О. С., Соболь О. М. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ПРОВЕДЕННЯ ОЦІНКИ РОБОТОЗДАТНОСТІ КОНЕЙ ВАГОВОЗНОГО НАПРЯМКУ	191
Храполович І. В., Ведмеденко О. В. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РОСТУ І РОЗВИТКУ ПТИЦІ	198
Чернова Т. В., Корбич Н. М. ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК ТОНІНИ ВОВНИ З ПОКАЗНИКАМИ ПРОДУКТИВНОСТІ ВІВЦЕМАТОК ТАВРІЙСЬКОГО ТИПУ АСКАНІЙСЬКОЇ ТОНКОРУННОЇ ПОРОДИ	202

Чихун К. А., Ведмеденко О. В. ХАРАКТЕРИСТИКА СУЧАСНИХ СВІТЛОВИХ ПРОГРАМ ДЛЯ ЯЄЧНИХ КУРЕЙ	206
<b>КЕЙС 3. СУЧАСНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ, БЕЗПЕЧНОСТІ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА РОСЛИННИЦТВА</b>	
Антоненко В. В., Пелих Н. Л. ОХОРОНА БІОСФЕРИ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ	211
Балук О. О., Шинкарук М. В. СТАРТОВІ КУЛЬТУРИ У ВИРОБНИЦТВІ СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАС	213
Безкровна А. В., Пелих Н. Л. ПРОБЛЕМА УТИЛІЗАЦІЇ БІОЛОГІЧНИХ ВІДХОДІВ	218
Горобей О. М., Лохвинський К. С. РЕЗУЛЬТАТИ МОНІТОРИНГУ ОКРЕМИХ ВЕТЕРИНАРНИХ ФАКТОРІВ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ ДРІБНОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ В КАХОВСЬКОМУ РАЙОНІ ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	224
Гришко М. М., Білий О. О. РЕЗУЛЬТАТИ МОНІТОРИНГУ ОКРЕМИХ ВЕТЕРИНАРНИХ ФАКТОРІВ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН У ПОДІЛЬСЬКОМУ РАЙОНІ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	229
Долженко А. М., Колеснікова К. Ю. ЕПІЗООТИЧНЕ БЛАГОПОЛУЧЧЯ ПТАХІВНИЦТВА	233
Задорожня Д. А., Пелих Н. Л. ВЕТЕРИНАРНА СЛУЖБА НА ЗАХИСТІ ПРИРОДИ	235
Карпенко О. В., Анциферов Д. Г. ВИКОРИСТАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ МЕТОДІВ АНАЛІЗУ ДЛЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЯЄЦЬ	238
Карпенко О.В., Самойленко А. М. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ КУРЯЧОГО ПОСЛІДУ	243
Коробченко А. О., Левченко М. В. ПІСЛЯЗАБІЙНА ОЦІНКА ТУШ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ	247
Кузьменко О. В., Колеснікова К. Ю. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ВИРОЩУВАННЯ КАЧЕНЯТ	251
Мартиненко В. О., Колеснікова К. Ю. ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	253
Панкєєв С. П. ФОРМУВАННЯ ТА СТАНОВЛЕННЯ РИНКУ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ	255

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