

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
НАУКОВЕ ТОВАРИСТВО СТУДЕНТІВ, АСПІРАНТІВ, ДОКТОРАНТІВ І  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ



**МАТЕРІАЛИ**

IV Всеукраїнської науково-практичної конференція  
молодих вчених з нагоди Дня працівника сільського господарства  
**«СУЧАСНА НАУКА:  
СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ»**



17 листопада 2021 р.  
м. Херсон

**Редакційна колегія:**

Відповідальні за випуск: голова Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, Херсонського державного аграрно-економічного університету **Марія НІКІТЕНКО**; заступник голови Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених Херсонського державного аграрно-економічного університету **Владислав КРИВИЙ**.

**За редакцією**

*доктора сільськогосподарських наук, професора,  
проректора з наукової роботи та міжнародної діяльності  
Херсонського державного аграрно-економічного університету*  
**О.В. АВЕРЧЕВА**

**Сучасна наука: стан та перспективи розвитку.** матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених з нагоди Дня працівника сільського господарства, 17 листопада 2021р.м. Херсон. С. 368.

У матеріалах конференції висвітлено сучасні науково-практичні технології та досягнення агрономічних, економічних, природничих, екологічних, іхтіологічних, технологічних, ветеринарних наук. 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.

*Tashkent State Agrarian University  
ННЦ «Інститут виноградарства и виноробства імені В. Е. Таїрова» НААН  
Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Чорноморський національний університет імені Петра Могили  
Інститут розведення і генетики тварин імені М.В. Зубця НААН  
Інститут біоенергетичних культур і цукрових буряків НААН  
Інститут кібернетики імені В.М.Глушкова НАН України  
Інститут агроекології і природокористування НААН  
Державна установа "Інститут зернових культур НААН"  
Національний університет цивільного захисту України  
Білоцерківський національний аграрний університет  
Уманський національний університет садівництва  
Херсонський національний технічний університет  
Вінницький національний аграрний університет  
Сумський національний аграрний університет  
Одеський державний аграрний університет  
Інститут зрошуваного землеробства НААН  
ДУ ХФ "Інститут охорони ґрунтів України"  
Державний біотехнологічний університет  
Тернопільська ДСГДС ІКСГП НААН  
ВСП «Боярський фаховий коледж» НУБіП України  
Херсонської багатопрофільної гімназії № 20 імені Бориса Лавренюва Херсонської міської ради*

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

# ЗМІСТ

## КЕЙС 1

### СУЧАСНІ АГРОТЕХНОЛОГІЇ В РОСЛИННИЦТВІ, ОВОЧІВНИЦТВІ ТА САДІВНИЦТВІ

|  |    |
|--|----|
| <b>Балишева Д. І., Марковська О. Є.</b><br><i>Особливості розмноження тропічної культури <i>Mangifera Indica</i> l.</i>  | 10 |
| <b>Бакай Е. О., Аверчев О. В.</b><br><i>Дослідження впливу біодобрив на продуктивність соняшнику</i>   | 13 |
| <b>Білошкуренко О.С., Берднікова О. Г.</b><br><i>Вітрова ерозія ґрунтів на території Херсонської області</i>   | 16 |
| <b>Василенко Н. Є., Аверчев О.В.</b><br><i>Елементи технології стоколосу безостого залежно від позакореневого підживлення органічним добривом Біо-гель</i>                                       | 18 |
| <b>Влащук О.А., Влащук А.М., Дробіт О. С.</b><br><i>Формування структурних показників буркуну білого однорічного на півдні України</i>   | 22 |
| <b>Горінова Н.Ю., Берднікова О. Г.</b><br><i>Зрошувальна меліорація та її наслідки в зоні степ України</i>   | 25 |
| <b>Грищенко Д.С., Іваніна В. В.</b><br><i>Вплив доз азотних добрив на врожайність кукурудзи на зерно</i>   | 27 |
| <b>Данюк М. С., Іваніна В. В.</b><br><i>Підвищення продуктивності буряків цукрових в умовах сучасного виробництва</i>  | 29 |
| <b>Дацько О.М.</b><br><i>Вплив бактерій роду <i>Azotobacter</i> на фізико-хімічні властивості ґрунту</i>   | 32 |
| <b>Денисяк О. С., Сидякіна О. В.</b><br><i>Формування продуктивності середньостиглих сортів гороху в умовах південного степу України залежно від інокуляції насіння сучасними біопрепаратами</i> | 34 |
| <b>Дорошенко В.О., Сілецька О. В.</b><br><i>Дослідження впливу елементів технології вирощування на продуктивність цибулі ріпчастої при краплинному зрошенні в умовах півдня України</i>          | 37 |
| <b>Ілієв Р.Д., Аверчев О.В.</b><br><i>Вплив способів обробки ґрунту на продуктивність сортів проса</i>   | 41 |
| <b>Заїкін Р. В., Берднікова О. Г.</b><br><i>Підбір сортів пшениці озимої застворення високопродуктивних посівів за умов півдня України</i>   | 43 |
| <b>Йосипенко І. В., Аверчев О.В.</b><br><i>Гречка основна круп'яна культура України</i>  | 46 |
| <b>Капрелова А. Р., Ходос Т. А.</b><br><i>Інноваційні технології в захисті рослин</i>  | 49 |
| <b>Капустинська В.І., Піковський М. Й.</b><br><i>Діагностика патологій насіння пшениці озимої грибною етіологією</i>   | 51 |
| <b>Ковтун Д. М., Ревтьо О. Я.</b><br><i>Урожайність пшениці озимої залежно від норми висіву</i>  | 53 |
| <b>Ковтун Д. М., Сілецька О. В.</b><br><i>Особливості вирощування томатів у відкритому ґрунті</i>  | 56 |
| <b>Ковшак Т. С., Аверчев О. В.</b><br><i>Вплив мікродобрив та біостимуляторів на довжину вегетаційного періоду гороху</i>  | 61 |
| <b>Колодій К. О.</b><br><i>Технологія клонального мікророзмноження розмарину (<i>Rosmarinus Officinalis</i> L.)</i>  | 63 |
| <b>Коротенко І. М., Іваніна В. В.</b><br><i>Врожайність пшениці озимої залежно від попередників та удобрення</i>   | 65 |

**КЕЙС 5**  
**ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ІНДУСТРІЇ**  
**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

|   |     |
|---|-----|
| <b>Hlavatska Y. L.</b><br><i>Formation of lexical competence as an element of active technology in teaching English the students of faculty of biology and technology</i> | 307 |
| <b>Мельниченко С. Г.</b><br><i>Сучасні тенденції, проблеми та перспективи розвитку рекреаційно-туристичної сфери Миколаївської області</i>                                | 311 |
| <b>Михалик К. В., Гусар А. О., Горач О. О.</b><br><i>Сучасний стан виробництва, якість та безпека хлібобулочних виробів</i>   | 315 |
| <b>Проскура С. М., Новікова Н. В.</b><br><i>Напрями поліпшення споживних властивостей та розширення асортименту вафель</i>  | 319 |

**КЕЙС 6**  
**РОЗВИТОК ПІДПРИЄМНИЦТВА, МЕНЕДЖМЕНТУ ТА**  
**ІТ-ТЕХНОЛОГІЙ В АГРАРНОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

|  |     |
|--|-----|
| <b>Gruzdova V. O., Koloshko Y. V.</b><br><i>Influence of bioenergy technologies on agricultural production</i>   | 324 |
| <b>Боровік Л. В.</b><br><i>Аналіз чинників впливу на інвестиційну активність підприємств регіону</i>   | 326 |
| <b>Бугай С. А., Худавердієва В. А.</b><br><i>Правові засади і особливості здійснення державної підтримки підприємницької діяльності в аграрній сфері</i>     | 328 |
| <b>Булах І. І., Шиманська О. В.</b><br><i>Інформаційні технології в аграрному менеджменті</i>  | 334 |
| <b>Вронський А. С., Жосан Г. В.</b><br><i>Поняття процесу алгоритмізації інвестиційного проектування в туризмі</i>   | 337 |
| <b>Мартиненко Н. Д., Жосан Г. В.</b><br><i>Поняття та сутність маркетингової стратегії</i>   | 341 |
| <b>Мартиненко Ю. І., Жосан Г. В.</b><br><i>Сутність конкуренції, конкурентоспроможності та конкурентної стратегії підприємства</i>                           | 344 |
| <b>Нагорний І. С., Худавердієва В. А.</b><br><i>Принципи аграрної підприємницької діяльності в Україні</i>   | 347 |
| <b>Найдьонова М. С., Худавердієва В. А.</b><br><i>Правове підґрунтя державного впливу на розвиток сучасного аграрного підприємництва</i>                     | 351 |
| <b>Станкова А. С.</b><br><i>Управління ризиком втрати фінансової стійкості підприємством Management of the enterprise's risk of financial stability loss</i> | 355 |
| <b>Фесенко Г. О.</b><br><i>Аналіз сучасного стану ринку круп'яних культур в Україні</i>  | 359 |
| <b>Хлівнюк В. О., Євпак І. В.</b><br><i>ІТ-технології в сільському господарстві</i>  | 362 |
| <b>Шумаков В.О., ТАНКЛЕВСЬКА Н.С.</b><br><i>Проблеми залучення іноземних інвестицій в Україну</i>  | 365 |

8. Розміщення продуктивних сил. URL: <http://ukrkniga.org.ua/ukrkniga-text/books/book-620.htm>. (дата звернення: 01. 11. 2021).

9. Мазур І.В., Дьоміна В.М. Перспективи розвитку туризму в Миколаївській області. Актуальные достижения европейской науки-2013. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/mazur.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/mazur.htm).

10. Програма розвитку туризму та курортів в Миколаївській області на 2016 – 2020 рік. URL: <https://www.mk-oblrada.gov.ua/UserFiles/decree/15192123905a8d5766da49e.pdf>. (дата звернення: 01. 11. 2021).

УДК 664.661.2:005.591.6

## **СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**

**МИХАЛИК К. В.** - здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня  
*Херсонського державного аграрно-економічного університету, м. Херсон, Україна*

**ГУСАР А. О.** - здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
*Херсонського державного аграрно-економічного університету, м. Херсон, Україна*

**ГОРАЧ О. О.** – канд. тех. наук, доцент, науковий керівник  
*Херсонського державного аграрно-економічного університету, м. Херсон, Україна*

Харчова промисловість є пріоритетною галуззю народного господарства, її продукція користується великим попитом, а вкладення в галузь швидко окупаються. Необхідність дослідження стану і перспектив розвитку підприємств-виробників хлібобулочної продукції не викликає сумнівів, оскільки хліб - це такий продукт, який є невід'ємною складовою раціону кожної людини, а його виробництво буде завжди актуальним. Харчування – один з найбільш важливих факторів, що визначають здоров'я людини. Харчовий раціон з використанням продуктів, максимально збалансованих за основними властивостями відповідно до фізіологічних потреб, умовами проживання та роботи – одне з найважливіших умов нормального росту і розвитку людини.

Сучасні тенденції формування здорового раціону харчування диктують необхідність створення нових продуктів з підвищеною біологічною і фізіологічною цінністю. Важливу роль у цьому відіграє можливість використання сировини, що вирощується в безпосередній близькості від місць його переробки. Це дозволяє помітно скоротити витрати на транспортування і зберігання сировини, розширити асортимент продуктів харчування.

Поліпшення харчування населення можливо за рахунок використання в рецептурі харчових продуктів натуральної рослинної сировини, традиційно

вирощеної, зібраної, підготовленої та переробленої в Україні, що володіє високою біологічною цінністю. Однією з таких традиційною, щорічно відновлюваною, вітчизняною сировиною для застосування в харчовій промисловості є льон олійний та технічні коноплі, с саме їх насіння.

Метою дослідження є аналіз існуючого асортименту хлібобулочних виробів. Провести аналіз стану виробництва хлібопекарських виробів та його асортименту, встановити особливості виробництва певних груп хлібопекарських виробів та безпечність.

Важливими потребами подальшого розвитку ринку хлібобулочних виробів є суттєве поліпшення забезпечення потреб споживачів у якісному хлібі промислової випічки за прийнятною ціною, одержання на цій основі достатньої маси прибутку підприємствами-товаровиробниками і підвищення ефективності їх діяльності. Хоча існуючий асортимент хліба досить різноманітний, постійно ведеться велика робота з розширення та поліпшення асортименту хлібобулочних виробів, створюються нові дієтичні і лікувальні сорти хліба.

Поліпшення якості продукції, розвиток асортименту виробів, у тому числі дієтичного призначення, є актуальною проблемою для хлібопекарської промисловості.

Сьогодні більшість хлібозаводів мають потребу в проведенні реконструкції, заміні технологічного устаткування на більш сучасне, енергозберігаюче. Значна частина великого хлібного бізнесу представлена приватними компаніями, у тому числі різними інтеграційними структурами. Адже загальнодержавні тенденції щодо злиття та поглинання компаній притаманні і ринку хлібопекарства. Тут також відбувається формування вертикально інтегрованих структур із замкнутим циклом виробництва – від виробництва борошна до випуску хлібопродуктів. Адже укрупнення і концентрація виробництва дає змогу оптимізувати логістику, збільшити асортимент, підвищити прибутковість і, в такий спосіб, вижити та залишитися гравцем ринку.

До складу таких міжрегіональних холдингів входять і хлібопекарські заводи, і борошномельні підприємства, і кондитерські виробництва.

Стан і шляхи розвитку хлібопекарської і загалом харчової промисловості, її інтеграцію з сільським господарством в єдиний агропромисловий комплекс розглядали в своїх працях В.Бойко, П. Борщевський, В. Герасименко, А. Горбунов, О. Кириленко, та інші дослідники [1].

Асортимент хліба і хлібобулочних виробів налічує більше 1000 найменувань, як загального призначення, так і спеціального дієтичного. Всі вони діляться на групи: з вигляду борошна - на житній, пшеничний і з суміші житнього та пшеничного борошна; за способом випічки – на формовий і подовий; за формою виробів - на батони, булки, плетінки і ін; за рецептурою – на простій, покращений – з додаванням невеликої кількості цукру і патоки, жиру або прянощів і здобний – з підвищеним вмістом жиру і цукру; за призначенням – на звичайний і дієтичний.

У зв'язку з тим, що житнє борошно за хлібопекарським властивостями відрізняється від пшеничного, технологія пшеничного хліба істотно відрізняється від технології житнього і житньо-пшеничного хліба.

Ринок хліба України на 99,9 % представлений продукцією вітчизняного виробництва. Однак протягом останнього десятиліття в хлібопекарській галузі зафіксовано спад виробництва.

Відповідно до Державної служби статистики в Україні в січні-лютому виробництво хліба і хлібобулочних виробів склало 122,8 тис. т, що на 7,4% менше, ніж за аналогічний період 2020 року. Обсяг виробництва борошна за 2 місяці 2021 року скоротився на 32% – до 170,7 млн т. Так, виробництво пшеничного хліба скоротилося на 9% – до 48,7 тис. т, пшенично-житнього – на 7,8%, до 37 тис. т. потрібно зазначити, що за 2 місяці 2021 року Україна скоротила виробництво таких борошняних виробів: солодкого печива на 9,3% – до 21,5 тисячі тонн, здобної випічки на 11% – до 9,6 тисячі тонн, тортів і кондитерських виробів на 3,4% – до 15,8 тисячі тонн, а випуск макаронних виробів скоротилося на 1,6% – до 9,4 тисячі тонн[2]. Асортимент хлібобулочних виробів наведено на рис. 1.



**Рис. 1. Асортимент хлібобулочних виробів**

Відповідно до ДСТУ 2120-93 «Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення»[3], основною відмінною ознакою хліба, булочних та дрібноштучних булочних виробів є маса, а хлібобулочного виробу і хлібобулочного виробу зниженої вологості – вологість: більше 19% і менше 19% відповідно.

Для виробництва житнього, житньо-пшеничного і пшеничного-житнього хліба використовують борошно житнє хлібопекарське, борошно пшеничне хлібопекарське, борошно пшеничне загального призначення і борошно спеціального помелу.

Для поліпшення якості житніх сортів хліба в тісто вносять червоний житній (ферментований) солод, патоку, кмін, коріандр. Співвідношення житнього та пшеничного борошна в житньо-пшеничних сортів хліба варіюється в широких межах: від 20-80% до 80-20%. Наприклад, в хлібі бородінському співвідношення борошна житнього шпалерного і пшеничного другого сорту становить 80:15, а хліб Дарницький виробляють з 60% житнього обдирного борошна і 40% пшеничного борошна першого сорту. У житньо-пшеничних хлібобулочних виробках вміст житнього борошна в суміші 50% і більше, в пшенично-житніх – менше 50%.

Житньо-пшеничне хлібобулочний виріб – хлібобулочний виріб з вмістом житнього борошна в суміші 50% і більше.

Пшенично-житнє хлібобулочний виріб з вмістом житнього борошна в суміші менше 50%.

Пшеничний хліб виробляють з борошна пшеничного хлібопекарського і борошна пшеничного загального призначення. Деякі види хліба можуть вироблятися з суміші пшеничного борошна різних сортів.

До спеціалізованих хлібобулочних виробів відносять продукцію з заготовленими виробником лікувальними або профілактичними властивостями, призначену для вживання окремими категоріями людей. До цієї групи належать вироби профілактичного харчування (в тому числі дитячого); вироби дієтичного лікувального харчування (в тому числі дитячого); вироби для харчування вагітних і годуючих жінок; вироби для харчування дітей; вироби для харчування спортсменів.

В даний час розширюється асортимент хлібобулочних виробів функціонального призначення для здорового харчування з метою зниження ризику розвитку аліментарних захворювань, запобігання дефіциту харчових речовин, поліпшення здоров'я.

Національні хлібобулочні вироби відрізняються використанням в рецептурі різних видів сировини, технологією, особливої форми або способом випічки, прийнятим у окремих національностей. Асортимент таких хлібобулочних виробів залежить від національних традицій, історично сформованих звичок корінного населення різних регіонів. Найбільш поширення набули коржі, характерні для Середньої Азії і Закавказзя. З національних російських хлібобулочних виробів найбільш поширення набули калачі, бублики і ін.



Висновки. На основі проведеного аналізу сучасного стану, асортименту хлібобулочних виробів, можна зробити висновок, що ринок хліба України на 99,9 % представлений продукцією вітчизняного виробництва. В результаті узагальнюючого аналізу встановлено, що протягом останнього десятиліття в хлібопекарській галузі зафіксовано спад виробництва.

Відповідно до Державної служби статистики в Україні в січні-лютому виробництво хліба і хлібобулочних виробів склало 122,8 тис. т, що на 7,4% менше, ніж за аналогічний період 2020 року. Можна виділити безліч причин, що зумовлюють гальмування розвитку хлібопекарської промисловості України, однією з яких є кризовий стан економіки, що в свою чергу впливає на інвестування коштів у виробництво, недосконалому оподаткуванню, використанню методів недобросовісної конкуренції, недосконалість законодавчої бази, що не сприяють стабільному та ефективному функціонуванню галузей і підприємств.

#### *Список літератури*

1. Підсумки роботи підприємств хлібопекарської галузі виконавчого апарату. *Укрхлібпром*: веб-сайт. URL: [http://ukrhibprom.org.ua/ua/novini/28\\_sichnja\\_2014\\_roku.shtml](http://ukrhibprom.org.ua/ua/novini/28_sichnja_2014_roku.shtml)
2. Офіційний сайт Державної служби статистики України: веб-сайт. URL: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
3. ДСТУ 2120-93 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення: веб-сайт. URL: <http://normativ.com.ua/sanpin/book29.php>.

УДК 664.681

### **НАПРЯМИ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВАФЕЛЬ**

**ПРОСКУРА С. М.** - здобувач вищої освіти (другого) магістерського рівня  
*Херсонський державний аграрно-економічний університет, м. Херсон, Україна*  
**НОВІКОВА Н. В.** – канд. с.-г. наук, доцент, науковий керівник  
*Херсонський державний аграрно-економічний університет, м. Херсон, Україна*

Вафлі із жировими начинками характеризуються високим вмістом жирів і вуглеводів, незначною кількістю біологічно активних речовин. У зв'язку з цим, вагомим і актуальним є питання розробки вафель із поліпшеними споживними властивостями. Перспективним напрямом створення вафель підвищеної біологічної цінності є включення до їх рецептурного складу нетрадиційної сировини та інших рослинних добавок.