

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

МАТЕРІАЛИ

V Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих вчених з нагоди Дня науки в Україні
«СУЧАСНА НАУКА: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ»



19 травня 2022 р.

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 факультету рибного господарства та природокористування Херсонського державного аграрно-економічного університету **Людмила ЦУРКАН**.

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 V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених з нагоди Дня науки в Україні, 19 травня 2022р. м. Херсон. С. 156.

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.

Представники навчальних закладів та дослідницьких інститутів України, які взяли участь у конференції:

Херсонський державний аграрно-економічний університет
Одеська державна академія будівництва та архітектури
Миколаївський національний аграрний університет
Інститут зрошуваного землеробства НААН
ДУ ХФ Інститут охорони ґрунтів України
ПВНЗ «Київський університет культури»
Хмельницький національний університет
Інститут рису НААН України,
ДП ДГ Інститут рису НААН

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

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ:

- АВЕРЧЕВ О.В.** - проректор з наукової роботи та міжнародної діяльності Херсонського державного аграрно-економічного університету, д-р. с.-г. наук., професор;
- НІКІТЕНКО М.П.** - голова Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених Херсонського державного аграрно-економічного університету;
- ЦУРКАН Л.В.** - заступник голови Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених факультету рибного господарства та природокористування Херсонського державного аграрно-економічного університету.

Програмні кейси конференції:

- КЕЙС 1. Сучасні агротехнології в рослинництві, овочівництві та садівництві.
КЕЙС 2. Перспективні технології у ветеринарії, виробництві і переробці продукції тваринництва та аквакультури.
КЕЙС 3. Тенденції раціонального природокористування та збереження земельних ресурсів.
КЕЙС 4. Сучасні досягнення інженерних наук у будівництві та електрифікації виробничих підприємств
КЕЙС 5. Тенденції розвитку харчового виробництва та індустрії готельно-ресторанної справи.
КЕЙС 6. Розвиток підприємництва, менеджменту та ІТ-технологій в аграрному виробництві.

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").

ЗМІСТ

КЕЙС 1

СУЧАСНІ АГРОТЕХНОЛОГІЇ В РОСЛИННИЦТВІ, ОВОЧІВНИЦТВІ ТА САДІВНИЦТВІ

Балишева Д. І., Марковська О. Є. <i>Забур'яненість посівів рису у короткоротаційних сівозмінах</i>	8
Бондаренко К. О., Косенко Н. П. <i>Перспективні сорти томата промислового типу селекції інституту зрошуваного землеробства</i>	10
Бондаренко К. О., Косенко Н. П. <i>Продуктивність рослин спаржі за внесення сучасного біодобрива в умовах краплинного зрошення на Півдні України</i>	13
Заїкін Р. Ю., Берднікова О. Г. <i>Дослідження впливу строків сівби на продуктивність пшениці озимої в умовах Півдня України</i>	16
Ковшакова Т.С., Аверчев О.В. <i>Вплив мікроелементів та біостимуляторів на висоту рослин сортів гороху в умовах Півдня України</i>	19
Кузіна В. Д. <i>Сучасні агротехнології в рослинництві, овочівництві та садівництві</i>	21
Кучерак Е. М., Берднікова О. Г. <i>Вирощування пшениці озимої (еліта) в умовах південного степу України</i>	23
Лавриць В. Ю., Жуйков О. Г. <i>Соняшник багатоквітковий - «лікар» широкого профілю</i>	26
Лиховид П. В. <i>Застосування даних дистанційного зондування землі для відстеження фенології картоплі на Півдні України</i>	30
Мєлєшко І.О., Сидякіна О.В. <i>Особливості мінерального живлення кукурудзи на зерно</i>	32
Нікітенко М.П., Аверчев О.В. <i>Лікувальна та харчова цінність просо звичайного</i>	34
Павленко С.Г., Сидякіна О.В. <i>Ефективність мікродобрив у технології вирощування соняшнику</i>	37
Піскун Є. О., Аверчев О.В. <i>Вплив агрокліматичних умов вирощування на продуктивність сорго</i>	40
Стеценко І. І., Марковська О. Є. <i>Медоносні властивості рослин роду <i>Lavandula L.</i></i>	42
Філіпов М.О. <i>Сучасні агротехнології в рослинництві, овочівництві та садівництві</i>	45
Федосєєв І.В., Дудченко В.В. <i>Шкідливість склеротиніозу сої у рисових сівозмінах</i>	47
Ходос Т.А., Жуйков О. Г. <i>Культура гірчиці сарептської в Україні: вирощувати не вигідно відмовитися</i>	49
Шевченко О.А., Сидякіна О.В. <i>Digit Field – інноваційна система захисту соняшнику</i>	52

КЕЙС 2
ПЕРСПЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВЕТЕРИНАРІЇ, ВИРОБНИЦТВІ І ПЕРЕРОБЦІ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА АКВАКУЛЬТУРИ

Азатян А.К., Нежлукченко Т.І. <i>Оцінка продуктивних ознак повновікових тонкорунних овець ДП ДГ «Асканійське»</i>	55
Ведмеденко О.В., Соболев О.М. <i>Продуктивність курей-несучок кросів Хайсекс білий та Хай-Лайн W-98 за умов утримання в реконструйованих пташниках</i>	58
Гончарова О.В. <i>Інтеграція інноваційних рішень до моделі сучасної аквакультури</i>	62
Задорожня Д.А., Колеснікова К.Ю. <i>Відгодівельні якості свиней</i>	65
Караман О.Р., Нежлукченко Т.І. <i>Методи селекційно-племінної роботи з вівцями таврійського типу асканійської тонкорунної породи</i>	67
Кольцова А.О. <i>Гігантський африканський равлик ахатина, як перспективний вид для культивування на Півдні України</i>	69
Кушнеренко В.Г. <i>Оптимізації технологічних процесів виробництва молока</i>	73
Левченко М.В. <i>Відтворювальні якості свиноматок</i>	76
Любенко О.І. <i>Значення йоду та селену в годівлі курчат-бройлерів</i>	79
Мельниченко С.Г., Гончарова О.В. <i>Малі водосховища Півдня України як перспективні об'єкти для вивчення та рибогосподарської експлуатації</i>	81
Овдієнко К. Т., Корбич Н.М. <i>Впливу природно-кліматичних умов на розвиток бджолиних сімей</i>	85
Овдієнко К. Т. <i>Сучасний розвиток досліджень натурального (органічного) та фальсифікованого меду</i>	87
Панкєєв С.П. <i>Ветеринарні та технологічні особливості сезонно-турової системи опоросів свиней в умовах фермерських господарств</i>	89
Папакіна Н.С. <i>Вовнова продуктивність овець</i>	92
Прокопчук І.С., Лошкова Ю.М. <i>Значення моделювання технологічних процесів у рибництві для розвитку економіки України</i>	94
Скорик О.В., Пелих Н.Л. <i>Особливості росту свинок породи дюрорк</i>	96
Топіха К.Ю., Лошкова Ю.М. <i>Особливості економіко-математичного моделювання в галузі рибництва України</i>	98
Цуркан Л.В. <i>Роль біохімічного аналізу в рибництві</i>	100

КЕЙС 3
ТЕНДЕНЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ ТА
ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗЕМЕЛЬНИХ РЕСУРСІВ

Дяченко В.В., Коржов Є.І. <i>Порівняльна характеристика методів оцінки видової рясності рослин за шкалами Браун-бланке та Друде при вивченні макрофітів</i>	103
Морозов О.В., Шевченко В.М., Біднина І.О. <i>сучасний гумусний стан зрошуваних та прилеглих до них земель каховського зрошуваного масиву (на прикладі Любимівської сільської ради Каховського району)</i>	106
Мельниченко С.Г. <i>Аналіз зарубіжного досвіду управління земельними ресурсами</i>	108

КЕЙС 4
СУЧАСНІ ДОСЯГНЕННЯ ІНЖЕНЕРНИХ НАУК У БУДІВНИЦТВІ ТА
ЕЛЕКТРИФІКАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ ПІДПРИЄМСТВ

Баковець А.О. , Капінос Г.І. <i>Управління якістю на будівництві</i>	112
Крістєв А.А. <i>Інноваційні технології у будівництві виробничих підприємств</i>	115
Корнбергер В.Г., Дудченко К.В., Морозов В.В., Морозов О.В. <i>Ефективність закритої чекової зрошувальної системи Маковського В.Й.</i>	117
Морозов В.В., Морозов О.В. <i>Особливості інвентаризації гідромеліоративних систем та об'єктів меліоративної інфраструктури</i>	122
Шестаков О.В., Ємел'янова Т.А. <i>Розробка комп'ютерної програми для теплотехнічного розрахунку зовнішньої стіни житлового будинку</i>	127

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

Михалик К.В., Гусар А.О., Горач О.О. <i>Виробництво безглютенової продукції в Україні та Світі</i>	131
Дзюндзя О.В., Антоненко А.В. <i>Promising plant ingredients for the food industry</i>	133
Ненько О.І. <i>Динаміка індикаторів розвитку готельної галузі (на прикладі Херсонської області)</i>	134

КЕЙС 5

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ІНДУСТРІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

УДК 664.661.2:005.591.6

ВИРОБНИЦТВО БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

Катерина МИХАЛИК, здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня
Анастасія ГУСАР, здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
Ольга ГОРАЧ, д-р тех. наук, науковий керівник
Херсонського державного аграрно-економічного університету
м. Херсон, Україна

Протягом останніх років виробництво безглютенової продукції набуло великої популярності у світі. Відповідно до тенденцій зростає кількість алергічних захворювань викликана не засвоюваністю певних харчових сполук, зокрема глютену. Важливим чинником здоров'я нації є повноцінне харчування населення, у зв'язку з цим проблема вивчення механізмів здоров'я та шляхів його збереження є надзвичайно актуальною. Одним із способів реалізації державної політики в галузі здорового харчування населення України є розробка високоефективних технологій у переробних галузях АПК, пошук нових вітчизняних сировинних джерел та створення продуктів харчування нового покоління, збагачених есенціальними мікронутрієнтами.

Статистичні дані свідчать, що на сьогоднішній день 40% безглютенової продукції, споживають європейці. Найбільший попит безглютенова продукція має в Північній та Південній Америці і з кожним роком виробництво та споживання має тенденцію до зростання.

На сьогоднішній день, відомі результати проведених досліджень компанії Pro-Consulting, яка провела дослідження світового ринку глютену і продуктів переробки пшениці. У дослідженні розглядалися питання виробництва і зовнішньої торгівлі глютену між різними країнами. Також були проведені дослідження з виробництва таких продуктів переробки пшениці, як крохмаль, глюкоза і глюкозо-фруктозні сиропи, лізин, лимонна кислота. Додатково досліджувалася перспектива виробництва безглютенових продуктів в Україні [1].

Світовий досвід виробництва безглютенових продуктів свідчить, що промисловий випуск безглютенових продуктів здійснюють такі фірми, як Dr. Shar (Італія), Glutano (Німеччина), Finax (Швеція), Moilas, Valio (Фінляндія) та ін. Вони пропонують досить широкий вибір продуктів для харчування хворих на целиакію – хліб, макаронні вироби, печиво, основи для піци, суміші для випічки та ін. Такі продукти запатентовані, їх відрізняє наявність на упаковці маркування «gluten-free».

На сьогоднішній день в Україні кількість виробників, які займаються

виробництвом безглютенової продукції має тенденцію до зростання. На вітчизняному ринку можна зустріти продукцію, з надписом «Glutenfree» - «вільний від глютену». Крім того, для виробників розроблено та діє з 2017 р. знак якості «Перекреслений колосок», який свідчить, що виробник дотримується всіх європейських стандартів для виготовлення безглютенової продукції та перевіряється за усіма правилами і проходить контроль на виробництві. В Україні існує дев'ять компаній, які мають ліцензоване європейське маркування[2].

Крім того, в Україні існує «Українська спілка целиакії», заснована в 2007 р., яка займається діагностикою споживачів з непереносимістю глютену та дозволяє визначити чи шкодить їм глютен, чи треба їм обстежуватися. «Українська спілка целиакії» офіційний член асоціації європейських спілок целиакії (AOECS) і правовласник торгової марки «Перекреслений колосок» (CrossedGrain™), що гарантує якість та безпеку продукції без глютену на міжнародному рівні.

Потрібно відмітити, що в Україні розроблено та діє стандарт CODEXSTAN 118-1979 на безглютенову продукцію, який містить нормовані показники якості такої продукції та дозволяє визначити вміст глютену. Відповідно до діючого стандарту, продукти не повинні містити глютен або повинні не перевищувати встановлену норму 20 мг/кг.

На сьогоднішній день, число людей, які страждають на целиакію та неперетравлення глютену в Україні, за даними вітчизняних дослідників, наближається до 400 тис. осіб; 47,5 тис. дітей мають розлад аутичного спектра, 19,69 тис. страждають від дитячого церебрального паралічу, діагноз «целиакія» встановлено в 2500 пацієнтів[3].

Більшість продуктів можна купити лише через інтернет-замовлення або знайти на полицях таких магазинів як «Сільпо», «Фозі», «Еко-лавка». На основі проведених досліджень, можна зробити висновок, що на сьогодні основну частку ринку безглютенових продуктів харчування в Україні займають продукти імпортного виробництва, але виробництво вітчизняної безглютенової продукції збільшується, так у 2019 р. з'явилися перші виробники цієї продукції.

Висновки. На основі вищевикладеного, можна зробити висновок, про необхідність забезпечення хворих на целиакію якісними та недорогими спеціалізованими продуктами вітчизняного виробництва на основі розробки новітніх прогресивних технологій та рецептур безглютенового виробництва хлібобулочних виробів з використання щорічно відновлюваної сировини є актуальним завданням сьогодення. Крім того, впровадження у вітчизняне виробництво інноваційних технологій з використанням рослинної вітчизняної сировини функціонального призначення для кафе, ресторанів та інших закладів громадського харчування є актуальним завданням у зв'язку з розвитком туристичного бізнесу.

Список використаної літератури:

1. Ринок безглютенових продуктів: великий потенціал поки ще сплячої потреби: веб-сайт. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/rinok-bezglutenovih-produktiv-velikij-potencial-poki-se-splacoj-potrebi> <https://celiac.org.ua>
2. Михалик К.В., Гусар А.О., Горач О.О. Аналіз виробництва безглютенової продукції функціонального призначення на основі використання вітчизняної сировини /

UDK 664-641

PROMISING PLANT INGREDIENTS FOR THE FOOD INDUSTRY

Оксана ДЗЮНДЗЯ, канд. тех. наук, доцент
*Херсонського державного аграрно-економічного університету
м. Херсон, Україна*
Артем АНТОНЕНКО, канд. тех. наук, доцент
ПВНЗ «Київський університет культури», м. Київ, Україна

In recent years, the production of flour confectionery is growing rapidly due to high demand for them. Modern high competition, market relations between producers, the law on quality and safety of food products increase the requirements of producers to the quality of raw materials, and the consumer - to the stability of its quality. Scientists around the world are trying to find products that would be most beneficial to the human body. Natural plant-based foods that a person consumes daily are one of the elements of a healthy diet. The current trend of improving the structure of nutrition is aimed at creating a range of products that have high nutritional value, as well as enriched with biologically active substances.

Adverse conditions in Ukraine indicate the need to create new foods to prevent and control various diseases, which is achieved through the introduction of biologically active additives of plant origin, including local.

One of the most used are products made of shortcrust pastry, the disadvantage of which is the lack of dietary fiber, which contributes to the development of diseases such as obesity, diseases of the cardiovascular system and stomach.

Vegetables and fruits and products of their processing (purees, powders from beets, carrots, pumpkins, zucchini, rhubarb), bran, seeds of various cultures are offered as enrichers of food fibers for flour confectionery [1; 2]. The qualitative composition of carbohydrates changes in the developed semi-finished products. The amount of mono- and disaccharides decreases, the content of non-starchy substances increases, which allows the use of the product in therapeutic and prophylactic nutrition in case of decreased activity of the stomach, pancreas and small intestine.

Examining the range of local fruit and berry raw materials, it was found that a significant proportion of substandard products that are not sold due to rapid deterioration and non-marketable appearance should be processed into food powders or fruit and berry concentrates for further use by the food industry or craft products. confectionery from shortcrust pastry.

Promising local crops for processing are the following: strawberries, watermelon, melon, persimmon, jujube, apples, peaches, plums, apricots, peppers (sweet), zucchini, tomatoes and others. The value of these raw materials for food has long been known, but it is necessary to take into account current trends, force majeure, which affect not only the agricultural sector but also the food industry, which lacks quality and