

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ГОРИЗОНТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ В УКРАЇНІ

ДО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ДОКТОРА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК,
ПРОФЕСОРА, АКАДЕМІКА
ПЕЛИХА ВІКТОРА ГРИГОРОВИЧА

МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

*Кропивницький
19 - 20 березня 2026 р.*



ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ²
Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

**ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ГОРИЗОНТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ В УКРАЇНІ**

ДО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ДОКТОРА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК,
ПРОФЕСОРА, АКАДЕМІКА
ПЕЛИХА ВІКТОРА ГРИГОРОВИЧА

МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

*Кропивницький
19-20 березня 2026 р.*

УДК 338.432:631.1:664

Горизонти розвитку сільськогосподарського виробництва та переробки в Україні (до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Пелиха Віктора Григоровича): матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції/ За ред. Пелих Н.Л., Казанок О.О. - Кропивницький: ХДАЕУ, 2026. 258 с.

Редакційна колегія:

Пелих Н.Л. – к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г. Пелиха Херсонського ДАЕУ;

Казанок О.О.– к.с.-г.н., доцент, кафедри технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г.Пелиха Херсонського ДАЕУ.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Горизонти розвитку сільськогосподарського виробництва та переробки в Україні» до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка Пелиха Віктора Григоровича за такими основними напрямками: інноваційний розвиток тваринництва України; перспективи розвитку рослинництва у післявоєнний час; сучасний розвиток переробної та харчової галузі; екологічний стан аграрного виробництва.

Рекомендовано до друку Вченою радою біолого-технологічного факультету Херсонського державного аграрно-економічного університету (протокол № 10. від 22.04.2026 р.).

Відповідальність за зміст, новизну та оригінальність наданого матеріалу несуть автори статей



Зорепадом летять роки —
У минуле, у віки...
Шлях пройдений не повториш,
Те, що минуло, не вернеш...

Та учні — спадкоємці твої —
Несуть у майбутнє натхненні ідеї.
Вони — твоя ГОРДІСТЬ і СИЛА,
Твоя незгасна ВІРА й КРИЛА!

Зорепадом летить, роки,
У майбутнє, крізь віки...
Попри радощі і біди
ЗБЕРЕЖИ НАУКУ Й СВІТЛІ МРІЇ!

Віктор Григорович ПЕЛИХ,
доктор с.-г. наук, професор,
академік НААН України,
Заслужений діяч науки і техніки
України
(24.03.1957 - 29.11.2022)

Пелих Віктор Григорович – провідний вчений України в галузі зоотехнії (розведення та селекція тварин), вніс значний вклад у розвиток пріоритетного напрямку досліджень – удосконалення методів селекції в тваринництві з використанням закономірностей онтогенезу сільськогосподарських тварин та генетико-математичних методів моніторингу мікроеволюційних процесів у популяціях. Запропонував нові прийоми підвищення відтворювальних і продуктивних якостей свиней шляхом визначення адаптивної норми генотипів за критеріями вирівняності гнізд та компенсаторним ростом в постнатальний період. Основні результати його наукових досліджень та розробок викладені у понад 300 наукових працях, з них у 15 підручниках, навчальних посібниках і монографіях, більше 20 робіт опубліковано у виданнях, які віднесено до міжнародних наукометричних баз даних. Є засновником наукової школи «Селекційно-технологічні методи виробництва продукції тваринництва високої якості», до якої входять аспіранти, кандидати наук, доценти, докторанти.

ЗМІСТ

ЗМІСТ	5
СЕКЦІЯ 1.	
ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ТВАРИННИЦТВА УКРАЇНИ	11
<i>Сусол Р.Л.</i>	
СВИНАРСТВО В УМОВАХ ЛІТНЬОЇ СПЕКИ: АДАПТАЦІЯ ГОДІВЛІ ТА ГЕНЕТИКИ ДО ТЕПЛОВОГО СТРЕСУ	11
<i>Ведмеденко О.В., Радченко Т.С.</i>	
МОЛОЧНЕ СКОТАРСТВО УКРАЇНИ: СТРУКТУРНІ ТРАНСФОРМАЦІЇ ТА РОЛЬ У НАЦІОНАЛЬНІЙ ЕКОНОМІЦІ	16
<i>Витичак О.Д., Любенко О.І.</i>	
ДРІЖДЖУВАННЯ КОРМУ ДЛЯ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ	21
<i>Халак В.І., Мезенцева Л.М., Кучер С.Д., Новохатько Р.О., Небелиця М.С.</i>	
ГЕН РЕЦЕПТОРА МЕЛАНКОРТИНУ (MC4R) ТА ЙОГО АСОЦІАТИВНИЙ ЗВ'ЯЗОК З ОЗНАКАМИ ІНДИВІДУАЛЬНОГО РОЗВИТКУ, ВІДГОДІВЕЛЬНИМИ І М'ЯСНИМИ ЯКОСТЯМИ У МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ ВЕЛИКОЇ БІЛОЇ ПОРОДИ УГОРСЬКОГО ПОХОДЖЕННЯ	25
<i>Спринчук Н.А., Воронецька І.С., Корнійчук О.О., Петриченко І.І., Бабич-Побережна А.А.</i>	
ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ДО ВИЗНАЧЕННЯ СУТНОСТІ ТА ЗМІСТУ ПОНЯТТЯ ЯКОСТІ КОРМІВ ТА КОРМОВИХ ДОБАВОК	30
<i>Карпенко О.В., Дудко А.О.</i>	
ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ У ПТАХІВНИЦТВІ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ	33
<i>Дедок І.В., Пелих Н.Л.</i>	
ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК ВІДТВОРЮВАЛЬНИХ ЯКОСТЕЙ СВИНОМАТОК	37
<i>Карпенко О.В., Лебідь О.А.</i>	
ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН У ПТАХІВНИЦТВІ	43
<i>Овдієнко К.Т., Пелих Н.Л.</i>	
ПРОДУКТИВНІСТЬ СВИНОМАТОК ВЕЛИКОЇ БІЛОЇ ПОРОДИ	47
<i>Карпенко О.В., Терпецька А.В.</i>	
ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА РІВЕНЬ М'ЯСНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ ПТИЦІ	51

Корбич Н.М.

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ГОДІВЛІ ТВАРИН 54

Разницина О.М., Корбич Н.М.

**МОЛОЧНЕ ВІВЧАРСТВО У СВІТІ ТА В УКРАЇНІ: СУЧАСНИЙ
СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ** 57

Третьяк Д.В., Пелих Н.Л.

ОЦІНКА ВІДГОДІВЕЛЬНИХ ЯКОСТЕЙ СВИНЕЙ 61

Черкесов Д. П., Корбич Н.М.

**ВІВЧАРСТВО ЯК ІНСТРУМЕНТ РЕГЕНЕРАТИВНОГО
ТВАРИННИЦТВА В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ КЛІМАТИЧНИХ
ЗМІН** 64

Качур Г. М., Вогнівенко Л.П.

**ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ РІШЕНЬ У
ГАЛУЗІ ТВАРИННИЦТВА УКРАЇНИ** 68

Болдирев С.С., Шнайдер С.Л.

**АНАЛІЗ ВПЛИВУ СТАТІ НА ЛІНІЙНІ ІНДЕКСИ
ПРОПОРЦІЙНОСТІ ТІЛА СВИНЕЙ ВЕЛИКОЇ БІЛОЇ ПОРОДИ** 72

Вишняк Н.О., Шнайдер С.Л.

**АНАЛІЗ ДИНАМІКИ РОСТУ СВИНЕЙ РІЗНИХ ГЕНОТИПІВ З
УРАХУВАННЯМ ЖИВОЇ МАСИ ПОРОСЯТ НА ЧАС ВІДЛУЧЕННЯ** 77

Андрейченко А. О.

**ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ
АНТИОКСИДАНТІВ У ГОДІВЛІ ПТИЦІ ДЛЯ МІНІМІЗАЦІЇ
ТЕХНОЛОГІЧНОГО СТРЕСУ** 82

Вишняк Н.О.

**ВИРОЩУВАННЯ СВИНЕЙ-КАРМАЛІВ В ПРИСАДИБНИХ
ГОСПОДАРСТВАХ. ПЕРЕВАГИ І НЕДОЛІКИ** 86

Кушнеренко В. Г.

**ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ФАКТОРУ ПЕРЕГРУПУВАННЯ НА
ПРОДУКТИВНІСТЬ СВИНЕЙ В УМОВАХ ФЕРМЕРСЬКИХ
ГОСПОДАРСТВ** 90

Ведмеденко О.В., Кальсут Т.О.

**ОЦІНКА МОЖЛИВОСТЕЙ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ
ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ КРОЛІВНИЦТВА В УМОВАХ
ГОСПОДАРСТВА ПІВДНЯ УКРАЇНИ** 94

Яковчук В.С., Цвігун А.Т., Тимофійшин І.І. 100

ВИРОЩУВАННЯ ПОМІСНИХ ЯГНЯТ У ПЕРІОД ПІДСИСУ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОБІОТИКУ «ПРОБІОЛ»

Іванов В.О., Лимар В.О., Соловійов А.М.

ПРОГНОЗ БАГАТОПЛІДНОСТІ СВИНОМАТОК 104

Дімчя Г.Г., Денисюк О.В.

ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОТЕЇНУ КОРМІВ БУГАЙЦЯМИ СІРОЇ УКРАЇНСЬКОЇ ПОРОДИ 107

Луник А. Ю.

ТРИВАЛІСТЬ ПЛЕМІННОГО ВИКОРИСТАННЯ ТА ПРОДУКТИВНІСТЬ СВИНОМАТОКВЕЛИКОЇ БІЛОЇ ПОРОДИ ФРАНЦУЗЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ 110

СЕКЦІЯ 2.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РОСЛИННИЦТВА У ПІСЛЯВОЄННИЙ ЧАС..... 115

Бобер А.В., Костенко А.М., Бобер І.А., Павліченко А.С.

ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА СОРТІВ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ У ВИРОБНИЧИХ УМОВАХ 115

Заєць С.О., Онуфран Л.І., Юзюк С.М.,

БІОЛОГІЧНІ ПРЕПАРАТИ В СИСТЕМІ ЗАХИСТУ ПШЕНИЦІ ТВЕРДОЇ ОЗИМОЇ 118

Мелешко М. В.

ОПТИМІЗАЦІЯ ЕЛЕМЕНТІВ АГРОТЕХНІКИ ЯК ОСНОВА СТАБІЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА ЗЕРНА КУКУРУДЗИ 122

Федорчук В.Г., Повний А. М.

СОНЯШНИК ПЕРСПЕКТИВНА КУЛЬТУРА ДЛЯ ПІВДНЯ УКРАЇНИ 125

Федорчук В.Г.

ВПЛИВ ЕЛЕНТІВ ЖИВЛЕННЯ НА ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ РОСЛИН СОНЯШНИКУ 128

Юрчук С.С.

ВПЛИВ ЕЛЕМЕНТІВ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ НА БІОХІМІЧНУ ЯКІСТЬ НАСІННЯ РІПАКУ ОЗИМОГО 132

Гасанова І.І., Солодушко М.М., Педаш О.О.

УРОЖАЙНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД ПОПЕРЕДНИКА І ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ 136

В УМОВАХ СТЕПУ

Казанок О.О., Каращук Г.В.

УРОЖАЙНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ЗЕРНА ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ ПШЕНИЦІ ЗАЛЕЖНО ВІД ВОЛОГОЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА РІВНЯ МІНЕРАЛЬНОГО ЖИВЛЕННЯ ПРИ ВИРОЩУВАННІ В УМОВАХ ПІВДНЯ УКРАЇНИ 141

СЕКЦІЯ 3.

СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ПЕРЕРОБНОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ..... 147

Ящук Н.О., Ковбель Д.О., Латиннік О.В.

АНАЛІЗ ОПТИМІЗАЦІЇ ПАРАМЕТРІВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ОТРИМАННЯ ЯКІСНОЇ ТА БЕЗПЕЧНОЇ ЗЕРНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ 147

Завадська О.В., Бурма М.О.

ВПЛИВ СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ТА СТУПЕНЯ СТИГЛОСТІ НА ЯКІСТЬ ПЛОДІВ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО 150

Завадська О.В., Бессонов М.Ю.

ПРИДАТНІСТЬ СОРТІВ КАРТОПЛІ ДЛЯ СУШІННЯ 153

Міхєєва А.В.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ДІАБЕТИЧНОГО ПЕЧИВА: НАТУРАЛЬНІ ТА ШТУЧНІ ПІДСОЛОДЖУВАЧІ 156

Балабанова І.О.

ОЦІНКА ЯКОСТІ ВЕРШКІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВЕРШКОВОГО МАСЛА 159

Новікова Н.В., Бартків Л.Г., Потась О.А.

ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ЗНАЧЕННЯ ПРОГРАМ – ПЕРЕДУМОВ ДЛЯ СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ 167

Луцькова В.А.

АНАЛІЗ ДИНАМІКИ І ТРАНСФОРМАЦІЙ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ НА РИНКУ ВИНА УКРАЇНИ 170

Новікова Н.В., Кініоро І.М., Ференс А.С.

ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕГАНСЬКИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ 173

Гордієнко К.С.

ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ В УМОВАХ СУДЕН 176

Новікова Н.В., Єфімова А.Л., Акінін Ю.А.

ХАРАКТЕРИСТИКА М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ 178

Ференс А.С.

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ 182

Отарян І.В., Шнайдер С.Л.

ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ ТА ВАРЕНИКІВ З ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО БОРОШНА 186

Каращук Г.В.

РЕГУЛЮВАННЯ ЯВИЩА ВІТАЛІТЕТУ У ЗІБРАНИХ ОВОЧІВ 190

Гринчук Д.О., Горач О.О.

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ВИРОБІВ ІЗ ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО БОРОШНА 192

Антко Ю.В., Ряполова І.О.

УДОСКОНАЛЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЖИТНІХ СОРТІВ ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ГАРБУЗА ТА АРОМАТИЧНИХ ДОБАВОК 195

Войтенко А., Ряполова І.О.

ВПЛИВ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ НА ФОРМУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ 198

Покотилюк М.М., Горач О.О.

ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ВІТЧИЗНЯНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ 203

Макаренко П., Ряполова І.О.

ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПІВ АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ 205

Дзюндзя О.В.

СУЧАСНІ ТРЕНДИ У ПЕРЕРОБЦІ І ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ 209

Чернишов І.В.

ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ВИРОБНИЦТВА ГРИБІВ ГЛИВА ЯК ПІДСТИЛКОВОГО МАТЕРІАЛУ В ТВАРИННИЦТВІ І ПТАХІВНИЦТВІ 211

Булавська Н.М.

ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСАХ ПЕРЕРОБКИ 214

*Гринчук Д.О. – здобувачка першого
(бакалаврського) рівня другого року навчання,*

*Горач О.О. – д.т.н., професор
Херсонський державний аграрно-економічний університет,
Херсон, Україна*

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ВИРОБІВ ІЗ ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО БОРОШНА

Особливе значення серед продуктів переробки зерна займає борошно, яке є невід'ємною складовою харчової промисловості та кулінарії. Одним із найцінніших видів борошна є цільнозернове, яке отримують шляхом повного подрібнення зерна разом із оболонками та зародком, що дозволяє зберегти більшість біологічно активних речовин.

Сучасні тенденції здорового харчування орієнтовані на створення продуктів з високою харчовою та біологічною цінністю, що включає збагачення харчовими волокнами, мінералами, вітамінами та антиоксидантами. У цьому контексті цільнозернове борошно виступає перспективною сировиною для функціональних хлібобулочних виробів, оскільки при його виготовленні зберігаються оболонки та зародок зерна, які містять більшість корисних компонентів. Воно забезпечує високий вміст харчових волокон, полісахаридів, мікроелементів та жиророзчинних сполук, що позитивно впливає на травну систему, обмін речовин і загальний стан організму. Разом із тим, використання цільнозернового борошна у хлібопеченні та кулінарії пов'язане з низкою техніко-технологічних труднощів. Його фізико-хімічні властивості, включно з підвищеною зольністю, високою ферментативною активністю, значним вмістом клітковини і жирів, впливають на реологічні характеристики тіста, газоутримувальну здатність, структуру м'якушки та органолептичні властивості виробів [1, 2].

Якість цільнозернового борошна безпосередньо залежить від вихідної

сировини. Для його виробництва використовують високоякісні сорти пшениці, жита, вівса та інших зернових культур із достатнім вмістом білка і міцною клейковиною. Велике значення має правильний строк збирання, сушіння, кондиціонування та зберігання зерна, що дозволяє уникнути проростання та надмірного підвищення ферментативної активності. Перед помелом зерно проходить очищення від смітних, насінневих і мінеральних домішок, сортування за розміром і скловидністю, а також кондиціонування, що включає зволоження і відлежування. Надмірне зволоження небажане, оскільки оболонки стають занадто м'якими, що ускладнює рівномірне подрібнення.

Для подрібнення зерна використовують різні типи млинів. Вальцьові млини дозволяють здійснювати повний помел із поверненням усіх фракцій у продукт, кам'яні млини забезпечують повільне подрібнення з мінімальним нагріванням, що зберігає смакові й ароматичні властивості, а ударно-відцентрові млини дають можливість отримати тонкодисперсне борошно за один прохід без додаткового просіювання. Важливим аспектом є контроль якості борошна: визначають вологість, крупність помелу, зольність, вміст сирогої клейковини, число падіння та інші показники, а також проводять пробні випікання для оцінки хлібопекарських властивостей [3].

Хімічний склад цільнозернового борошна суттєво впливає на технологію тістоприготування та випікання. Тісто стає щільнішим, менш еластичним, знижується об'єм виробів, м'якушка набуває грубуватої і зернистої структури, а смакові характеристики відрізняються від традиційного білого хліба. Для компенсації цих недоліків застосовують технологічні прийоми: збільшують гідратацію тіста, використовують суміші цільнозернового і сортового борошна, вводять закваски, ферментні препарати та функціональні добавки. Частину борошна можна заварювати або замочувати для покращення набухання оболонок і формування аромату. Режими випікання адаптують, використовуючи нижчу температуру з подовженим часом, активне парозволоження на початку процесу, зміну маси і форми виробів.

У кулінарії цільнозернове борошно має широке застосування. Його

використовують для приготування хліба, булочок, коржів, пирогів, печива, кексів, мафінів, млинців, панкейків, оладок, вафель, локшини, вареників та макаронних виробів. Вироби мають темніший колір, насичений смак і зернисту структуру. Часто цільозернове борошно змішують із борошном вищого сорту для покращення об'єму та текстури, що дозволяє поєднувати харчову цінність із технологічною придатністю продуктів. Воно також застосовується для приготування зернових сумішей, сухих сніданків і напівфабрикатів, що підвищує загальну харчову цінність продукції та відповідає сучасним вимогам здорового харчування [4, 5].

Сучасні методи обробки цільозернового борошна включають екструзію, мікронізацію, пророщування зерна перед помелом, використання високого тиску та інших фізичних способів модифікації сировини. Ці технології дозволяють підвищити розчинність харчових волокон, покращити водо- і газотримувальні властивості тіста, підвищити органолептичні показники виробів та продовжити термін зберігання борошна. Екструзія, наприклад, зменшує фрагментацію клітковини і знижує її негативний вплив на клейковину, а пророщування зерна підвищує біологічну доступність амінокислот і вітамінів.

Попит на цільозернові продукти зростає у зв'язку зі збільшенням інтересу до здорового способу життя, однак впровадження у промислове виробництво обмежується низкою факторів: відсутність єдиних стандартів і чіткої термінології, технічні обмеження існуючих млинів і хлібопекарських ліній, підвищені вимоги до контролю якості, консервативність споживачів та необхідність інвестицій у модернізацію обладнання. Подолати ці проблеми можливо через впровадження інноваційних технологій, модернізацію обладнання, розробку нормативної бази та активну просвітницьку роботу про користь цільозернових продуктів.

Таким чином, цільозернове борошно є продуктом з високою харчовою та біологічною цінністю, що дозволяє підвищити якість харчового раціону. Його виробництво вимагає комплексного техніко-технологічного забезпечення на всіх етапах – від вирощування зерна до випікання готових виробів.

Комплексне удосконалення технології забезпечує отримання високоякісної продукції, розширює асортимент цільнозернових хлібів і кондитерських виробів, а також сприяє реалізації концепції здорового харчування населення.

Література:

1. Горач О.О. Шляхи підвищення харчової та біологічної цінності хлібобулочних виробів. Наук. вісник ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2024. Вип. 14, том 1. С. 261-270. doi:10.32782/2220-8674-2024-24-1-18
2. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник: навч. посіб. / 2-е вид., перероб. і допов. Київ, 2019. 580 с.
3. Жигунов Д.Ю., Олійник С.В., Сидоров А.В. Обґрунтування технології виробництва цільнозернового пшеничного борошна // Grain Products and Mixed Fodder's. 2020. Т. 20, № 2. С. 33–41. Режим доступу: <https://journals.ontu.edu.ua>
4. Gorach O., Dzyundzya O., Rezvykh N. (2024). Innovative Technology for the production of gluten-free food products of a new generation. *Current Nutrition & Food Science*. № 20 (6). P. 734–744. <https://dx.doi.org/10.2174/0115734013280307231123055025>
5. National University of Food Technologies. Department of Bakery and Confectionery Technologies – scientific publications and educational materials. Режим доступу: <https://nuft.edu.ua/en/nnixt/kthkv/>

Антко Ю.В. - здобувач вищої освіти першого
(бакалаврського) рівня

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Ряполова І.О. - к.с.-г.н., доцент

*Херсонський державний аграрно-економічний університет,
м. Херсон, Україна*

УДОСКОНАЛЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЖИТНІХ СОРТІВ ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИТСАННЯ НАСІННЯ ГАРБУЗА ТА АРОМАТИЧНИХ ДОБАВОК

У розв'язанні проблеми поліпшення здоров'я населення України важливу роль можуть відіграти функціональні хлібобулочні вироби, оскільки хліб є одним із самих масових продуктів харчування. Він є найбільш доступним