

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 ТЕПЛООВОГО 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

*Покотилюк М.М. – здобувач першого
(бакалаврського) рівня другого року навчання,*

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

ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ВІТЧИЗНЯНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Упродовж останніх років у світі спостерігається стійка тенденція до зростання виготовлення та споживання безглютенових продуктів харчування, що зумовлено як медичними показаннями, зокрема поширенням целиакії, так і свідомим вибором споживачів на користь здорового харчування. Зростання кількості алергічних захворювань, пов'язаних із непереносимістю окремих харчових складників, зокрема глютену, актуалізує необхідність розроблення нових підходів до формування раціону населення.

Одним із ключових чинників забезпечення здоров'я нації є повноцінне, збалансоване та безпечне харчування. У зв'язку з цим проблема збереження здоров'я населення та розроблення ефективних механізмів його підтримки набуває особливої соціальної та наукової значущості. Важливим напрямом реалізації державної політики у сфері здорового харчування в Україні є створення інноваційних технологій у переробних галузях агропромислового комплексу, пошук нових вітчизняних сировинних джерел і виробництво продуктів харчування нового покоління, збагачених есенціальними мікронутрієнтами.

Питання створення безглютенових виробів досліджували провідні вітчизняні та зарубіжні науковці, зокрема Дробот В. І., Грищенко А. М., Дорохович В. В., Бабіч О. В., Саблук В. І., Притульська Н. В., Doman G., Perlmutter D., Aguilar N., Gallagher E., Rosell C. та інші [1-3]. Проте, незважаючи на наявні наукові напрацювання, потребують подальшого дослідження питання

удосконалення технологій і рецептур безглютенових хлібобулочних виробів функціонального призначення з прогнозованими показниками якості та підвищеною біологічною цінністю.

Аналіз сучасного стану ринку безглютенових продуктів харчування функціонального призначення свідчить, що в Україні переважає продукція імпортного виробництва, яка характеризується високою вартістю та обмеженою доступністю для споживачів. Це обумовлює актуальність розроблення та впровадження вітчизняних технологій і рецептур виготовлення безглютенової хлібобулочної продукції з використанням доступної, щорічно відновлюваної рослинної сировини [1].

Таким чином, особливої актуальності набуває розробка технологій і рецептур виробництва безглютенової продукції. Зростання кількості пацієнтів із целиакією, що зумовлене неприйняттям рослинного білка глютену, спонукає науковців та технологів до переоцінки існуючих раціонів для людей, яким потрібне спеціальне харчування. Традиційно, головними продуктами, що входять до щоденного меню, є хліб, борошняні солодощі та борошняні напівфабрикати. Аналізуючи літературні джерела [2], було виявлено, що вироби з передбачуваними показниками якості та підвищеною поживною цінністю досліджені недостатньо.

Підсумовуючи підсумки останніх наукових розробок, окреслено потребу у пошуку ресурсозберігаючих технологій із максимальним залученням вітчизняної сировини. Використання вітчизняної сировини для виробництва безглютенових продуктів є актуальним і перспективним напрямом розвитку харчової промисловості. Більшість культур, придатних для виготовлення безглютенових виробів, таких як рис, кукурудза, гречка, просо, сорго, льон, амарант та інші, вирощуються на території України, що створює сприятливі умови для формування власної сировинної бази. Застосування місцевої сировини сприяє зменшенню залежності від імпортних інгредієнтів, зниженню собівартості продукції та підтримці вітчизняного сільського господарства.

Крім того, використання вітчизняних культур дозволить створити харчові

продукти з високою харчовою та біологічною цінністю, що особливо важливо для людей із целиакією та тих, хто дотримується безглютенової дієти. Таким чином, розвиток виробництва безглютенових продуктів на основі вітчизняної рослинної сировини є важливим кроком для забезпечення населення якісними та доступними продуктами харчування, а також для підвищення конкурентоспроможності харчової промисловості.

Література:

1. Полодюк Р.І., Горач О.О. Використання вітчизняної рослинної сировини у технології дріжджових хлібобулочних виробів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 5. С. 100-107.*
<http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9039>
2. Буяльська Н.П., Гуменюк О.Л., Денисова Н.М. та ін. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. *Монографія. Чернігів. ЧНТУ, 2020. 122с.*
3. 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>

Макаренко П. - здобувач вищої освіти другого
(магістерського) рівня

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Ряполова І.О. - к.с.-г.н., доцент

Херсонський державний аграрно-економічний університет,

м. Херсон, Україна

ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПІВ АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

Європейське та українське законодавство вимагає впровадження процедур НАССР у всіх підприємствах харчового сектору [1, 2, 3].

Сучасні дослідження підкреслюють важливість адаптації НАССР для