

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. 245 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.

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

Каращук Г.В. – к. с.-г. н., доцент

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Херсон, Україна

РЕГУЛЮВАННЯ ЯВИЩА ВІТАЛІТЕТУ У ЗІБРАНИХ ОВОЧІВ

Овочі, які зібрали з поля, хоча й відірвані від стебла чи відрізані від коренів, продовжують свою життєдіяльність протягом періоду логістики аж до споживання. Явище продовження життєдіяльності овочів називається віталітетом. Так, у їх клітинах продовжуються процеси дихання, транспірації, фотосинтезу, а також біохімічні перетворення одних речовин в інші. Тому завданням на всіх етапах логістики овочів є максимальне сповільнення всіх процесів віталітету. З метою збереження якості овочевої продукції використовують багато сучасних досягнень науки і техніки, які регулюють режим температури, інтенсивність дихання, виділення діоксиду вуглецю та етилену.

Для підвищення показника стійкості проти стресів у період доставки аграрії перед збиранням урожаю плодкових овочів (томат, огірок, перець солодкий) або їх закладанням на зберігання практикують обробку різними препаратами - фунгіцидом фундазолом, розчином перекису водню у комбінуванні з іонами срібла, міді та цинку, етоксиквіном, полімером поліетиленгліколю та ін. У той же час підвищується собівартість вирощеної продукції та знижуються показники її безпечності.

Вченими створені сучасні комплексні бактерицидно-антиоксидантні препарати, які містять антиоксиданти, антисептики і плівкоутворювачі. Дослідниками виявлена ефективність за наступного співвідношення компонентів (у %) - дистинол 0,024-0,036; хлорофіліпт 0,01-0,02; лецитин 3-4 і решта вода. Рекомендовані компоненти не знижують рівень екологічної безпечності, крім того, сповільнюються фізіологічні розлади продукції, зменшують природні втрати вологи у результаті транспірації, подовжуються

строки зберігання без погіршення біологічної цінності овочів.

Відомо, що життєдіяльність найефективніше підтримується системами контролю атмосфери (ULO). Дана технологія зберігання вимагає високих фінансових затрат. Використання окремих герметичних камер є досить зручним рішенням, але, відкривши їх, всю продукцію необхідно терміново реалізувати.

До чинників, які впливають на старіння овочів, відносять газ етилен, через який існуючі технології зберігання і логістики не забезпечують вимог споживача. Останнім часом досить ефективно над цією проблемою працює генна інженерія, яка має методи генної модифікації та створення сортів із сповільненим виділенням етилену.

Суттєвими факторами продовження тривалості віталітету зібраних овочів є температура і вологість повітря. Для регулювання цих факторів під час зберігання і логістики овочів витрачають багато енергії. Тому науковцями розроблено і ефективно впроваджено у виробництво універсальну ізоляцію напилюванням поліуретановими пінами. Піну напилюють на поверхню стін зовні та і з середини сховищ і камер. Рекомендована технологія має наступні переваги: ізоляція водночас захищає від перепадів температури і вологості; всі складові будівель і камер ізолюються без стиків та швів; поліуретан, який використовується, стійкий проти вогню; піна міцно з'єднується з конструкціями, що гарантує довготривалу експлуатацію протягом багатьох років; широкий робочий діапазон температур - від мінус 60 до +140°C; незначна питома маса матеріалу; висока швидкість виконання ізоляційних робіт у сховищах, які експлуатуються.

Література:

1. Сич З.Д., Федосій І.О., Подпрятков Г.Ш. Післязбиральні технології доробки овочів для логістики і маркетингу: навчальний посібник. К.: Миронівська друкарня, 2010. 439 с.