

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямом
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XI МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**“Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті євроінтеграції”**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

8 листопада 2022 р.

*Присвячена 45-й річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

КИЇВ НУХТ 2022

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022 р. – 347 с.

ISBN 978-966-612-284-4

Подано програму і тези матеріалів доповідей XI Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 24-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «27» жовтня 2022 р.

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-284-4

© НУХТ, 2022

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

8 листопада 2022 року

10¹⁵ – 10³⁰ –реєстраціяучасниківконференції

10³⁰ – 11³⁰ –пленарнезасідання

11³⁰ - 11³⁵ –реєстрація на секції

11³⁵ - 14⁰⁰ –роботасекцій

14³⁰ - 15¹⁵ –круглийстіл з підведенням підсумківроботиконференції

Голова оргкомітету

ОлександрШЕВЧЕНКО–

РекторНаціональногоуніверситетухарчовихтехнологій, д-р. техн. наук,
професор

Заступники голови

Сергій ТОКАРЧУК – проректор з наукової роботи НУХТ, канд. техн. наук, доцент
Андрій МАРИНІН – завідувач Проблемною науково-дослідною лабораторією
НУХТ, канд. техн. наук, старш. наук. співроб.

Секретар конференції

Василь ПАСІЧНИЙ, завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів
НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Члени технічного комітету конференції:

Олександр ГАВВА – завідувач кафедри машин і апаратів харчових та
фармацевтичних виробництв НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Наталія ПОВАРОВА – проректор Одеського національного технологічного
університету, канд. техн. наук, доцент

Володимир КОВБАСА – завідувач кафедри технології хлібопекарських і
кондитерських виробів НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Віктор СТАБНІКОВ– завідувач кафедри біотехнології і мікробіології НУХТ,
д-р. техн. наук, професор

Валерій МИХАЙЛОВ – проректор з наукової роботи Державного
біотехнологічного університету, д-р. техн. наук, професор

Тетяна ПИРОГ – професорка кафедри біотехнології і мікробіології НУХТ,
д-р. біол. наук, професор

Володимир ЮКАЛО – професор кафедри харчової біотехнології і хімії
Тернопільський національний технічний університет ім. І.Пулюя , д-р. біол. наук,
професор

ПРОГРАМА ПЛЕНАРНОГО ЗАСІДАННЯ

Підключитись до конференції Zoom

<https://us02web.zoom.us/j/81038162239?pwd=cGNTSmxuVjVOTHFqaFlrd2h6cVhJZz09>

Ідентифікатор конференції: 810 3816 2239

Код доступу: A9C20Z

1. Вступне слово голови конференції **Олександра ШЕВЧЕНКА** – ректора Національного університету харчових технологій.

2. Сергій ТОКАРЧУК

Національний університет харчових технологій

Доповідь:

"Національний університет харчових технологій в тренді інновацій"

3. Людмила КРИВОПЛЯС-ВОЛОДИНА

Національний університет харчових технологій

Доповідь:

"Функціональноорієнтоване проектування машин пакування харчових продуктів у контексті технологій замкненого циклу"

4. Андрій МАРИНІН

Національний університет харчових технологій

Доповідь:

"Становлення, сьогодення та перспективи розвитку Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ"

5. Валерій МИХАЙЛОВ

Державний біотехнологічний університет

Доповідь:

"Сьогодення та перспективи Державного біотехнологічного університету"

6. Наталія ПОВАРОВА

Одеський національний технологічний університет

Доповідь:

"ОНТУ: напрямки розвитку в контексті світових технологічних трендів"

ЗМІСТ
Секція 1

**Промислова біотехнологія, процеси та апарати харчової,
мікробіологічної та фармацевтичної промисловості**

Подключитись до конференції Zoom

<https://us04web.zoom.us/j/72391939139?pwd=eGaltWrbPnea5y7qJ3jv3pob6asz3H.1>

Ідентифікатор конференції: 723 9193 9139

Код доступу: RAyEVO

стор.

- О. М. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна, С. В. Токарчук**
- 1 Функціонально орієнтоване проектування машин пакування харчових продуктів у контексті технологій замкненого циклу 17
- О. О. Горач, К. В. Михалик, А. О. Гусар**
- 2 Використання функціональних інгредієнтів при розробці безглютенкових рецептур 19
- Д. О. Благодир, М. С. Іванов, Т. П. Пирог**
- 3 Вплив на біоплівки поверхнево-активних речовин *acinetobacter calcoaceticus* імв в-7241, синтезованих за наявності конкурентних грамнегативних бактерій 22
- О. В. Гудзенко, Н. В. Борзова** Координаційні сполуки металів — модифікатори біотехнологічно важливих глікозидаз 25
- Є. І. Гук, Т. П. Пирог**
- 5 Способи виділення полігидроксибутирату з культуральної рідини 27
- І. О. Дубовкіна, А. О. Мирончук**
- 6 Інноваційні технології енергетичного впливу на живильні середовища 29
- В. Л. Зав'ялов, Т. Г. Мисюра, Н. В. Попова, Ю. В. Запорожець, В. М. Чорний** Моделювання поширення дії пульсуючих потоків у віроекстракторі безперервної дії 31
- П. Р. Зубик, І. Р. Клечак**
- 8 Інтенсифікація синтезу ферментів-оксидаз базидіоміцетів роду *coriolus* у поверхневій культурі 33
- Д. А. Луцай, Т. П. Пирог**
- 9 Регуляція біологічної активності поверхнево-активних речовин *acinetobacter calcoaceticus* імв в-7241 на етанолі 35
- Oleksandr Obodovych, Vitalii Sydorenko**
- 10 The influence of alkaline concentration on the removal of hemicelluloses from wheat straw in a rotor-pulsation apparatus 37
- М. А. Парфенюк, М. С. Іванов, Т. П. Пирог**
- 11 *Saccharomyces cerevisiae* БТМ-1 як індуктор синтезу поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* ІМВ В-7241 з високою антимікробною активністю 39
- Т. П. Пирог, В. І. Жданюк, А. М. Воробей, Н. О. Леонова, Т. А. Шевчук**
- 12 Інтегрована технологія біосинтезу біологічно активних гіберелінів і поверхнево-активних речовин *Nocardia Vaccinii* ІМВ В-7405 41

	Т. П. Пирог, В. І. Жданюк, Д. В. П'ятецька, Н. О. Леонова, Т. А. Шевчук	
13	Властивості деяких екзометаболітів, синтезованих бактеріями родів <i>Acinetobacter</i> , <i>Nocardia</i> , <i>Rhodococcus</i> за наявності триптофану	43
	І. Д. Ковшар, В. П. Стабніков	
14	Мікропластик як вектор переносу патогенних мікроорганізмів	45
	О. С. Гавриленко, С. І. Станіславів, О. О. Великанов, Л. Ю. Арсеньева, Д. О. Бахлуков	
15	Елементний склад субстрату <i>Lentinula Edodes</i>	47
	О. С. Гавриленко, О. А. Хоміцька, О. О. Великанов, Т. В. Шейко, Д. О. Бахлуков	
16	Біоактивність <i>Lentinula Edodes</i>	49
	В. Ф. Кузьменко, В. П. Жуков, О. В. Холодюк	
17	Напрямки вдосконалення технологічного процесу силосування кормів в рукавах	51
	О. О. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна	
18	Квантифікація функціональних модулів пакувальних машин	55
	М. О. Хоньків, В. П. Стабніков	
19	Особливості біогенних наночастинок селену синтезованих молочнокислими бактеріями	56
	А. Д. Хабленко, О. М. Дуган	
20	Кефіран: перспективний полісахарид кефірного грибка	58
	І.В. Ключка, Л.В. Ключка, Т.П. Пирог	
21	Синергізм антиадгезивної активності комплексу антибіотиків з поверхнево-активними речовинами, синтезованими в різних умовах культивування <i>RHODOCOCCLUS ERYTHROPOLIS</i> IMB AC-5017	60
	О.Ю. Шевченко, К.В. Васильківський	
22	Особливості перебігу аеробного бродіння	62

Секція 2.

Ресурсозберігаючі технології зернопереробних виробництв, виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів

Підключитись до конференції Zoom

<https://us02web.zoom.us/j/87353132280?pwd=RW05YURvODM3Tk9rMTFreUxUSktEZz09>

Ідентифікатор конференції: 873 5313 2280 Код доступу: 647614

	М. А. Silagadze, G. N. Pkhakadze	
1	Patented innovations in the production of new-generation foods	67
	М. С. Блаженко, Н. О. Фалендиш	
2	Продукти переробки насіння конопель – перспективна сировина для хлібопекарської галузі	71
	О. С. Дорожинська, О. О. Кохан	
3	Аналіз ізотерм сорбції помадних цукерок зі зниженим цукровмістом для прогнозування поведінки під час зберігання	73
	В. В. Дорохович, Л. В. Михальська	
4	Застосування насіння чіа в здобному печиві на фруктої	75
	О. А. Пусікова, В. О. Мороз	
5	Альтернативна заміна маргарину на соєву олію в кондитерських виробів	77
	В. О. Швидя	
6	Теоретичне обґрунтування продуктивності вакуумного насосу для сушильної камери	79
	Д. А. Волик, С. П. Степаненко	
7		80

	Обґрунтування конструкції технічного засобу для поділу насіння за густиною	
	С. П. Степаненко, І. С. Попадюк	
8	Аналітичні дослідження змінної швидкості повітряного потоку в аспіраційному каналі сепаратора	83
	Степаненко С.П.	
9	Концепція вирішення проблеми переробки і зберігання зерна в Україні	86
	Т. А. Сильчук, В. В. Цирульнікова, А. О. Різник	
10	Дослідження зміни структурно-механічних та гідрофільних властивостей вівсяного хліба	92
	Р. А. Голубець, О. А. Біленька, А. І. Маринін	
11	Виявлення харчових алергенів глютену та арахісу з допомогою тест-наборів Agitest™ та AgraQuant™	94
	С. М. Гунько, А. О. Машир, Т. С. Гунько	
12	Вплив різних факторів на зміни якості клейковини зерна пшениці озимої	96
	А. О. Шевченко, С. І. Літвинчук, В. І. Дробот	
13	Конформаційні перетворення в тісті з борошном з насіння гарбуза для хлібобулочних виробів з пшеничного борошна	98
	І. А. Гетьман, Л. А. Михонік	
14	Закваски спонтанного бродіння в технології пшенично-житнього хліба	100
	О.Л. Гуменюк, Р.М. Волкова, Ю.О. Чугай, С.І. Пономаренко	
15	Раціональне використання сировини регіональних переробних підприємств в кондитерському виробництві	102
	Ю. А. Мацук, Є. О. Ніколайчук, В. М. Пасічний	
16	Обґрунтування технології безглютенових борошняних кондитерських виробів	105
	Ю. А. Мацук, А. Г. Фарісеєв, В. М. Пасічний	
17	Обґрунтування технології кондитерських виробів з використанням функціональних інгредієнтів	107
	О.В. Науменко, І.А Гетьман	
18	Інноваційні підходи в збагаченні безглютенових хлібних виробів	109
	В. О. Сукманов, Д. А. Николаєнко	
19	Дослідження властивостей печива із суміші пшеничного та амарантового борошна з додаванням екстракту трави змієголовника молдавського	111

Секція 3.

Ресурсозберігаючі технології крохмалевмісної та цукровмісної сировини, цукрозамінників, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв, екстрактів, концентратів, харчових та кормових добавок

Підключитись до конференції Zoom

<https://us04web.zoom.us/j/77387956523?pwd=rUm9gnQBuuu77a2yWajYNY8Qe4uvF8.1>

Ідентифікатор конференції: 773 8795 6523 Код доступу: 2022

	А. В. Бобер, Л. В. Проценко, Г. І. Подпрятков, Т. С. Гунько	
1	Обґрунтування доцільності використання продуктів переробки хмелю у пивоварінні	115
	О. R. Ovadenko, A. Tarasov, M. V. Bilko	
2	The study of organic acid effect on the formation of minerality perception in white	117

wines

- 3 **О. В. Успенко, М. В. Білько, В.О. Самарін, В. М. Кучеренко** Оцінка якості безалкогольного вина, виготовленого шляхом дистиляції 119
К. О. Штангесв
- 4 Зменшення паливної складової в собівартості цукру 121
О. М. Ободович, В. В. Сидоренко, В. О. Хоменко, Т. А. Резакова, К. Є. Чернявський
- 5 Зниження тимчасової жорсткості води за рахунок обробки в роторно-пульсаційному апараті 122
О. С. Дулька, В.Л. Прибильський, О.Б. Шидловська
- 6 Розробка інноваційної технології ферментованого напою комбуча для крафтових підприємств закладів ресторанного господарства 124
К. Д. Дмитрович Доцільність сульфитації соку та сиропу у виробництві цукру 126
А.І. Маринін, О.Ю. Шевченко, В.В. Шпак, Р.С. Святненко
- 8 Вплив активованої води на реологічні характеристики суспензії кукурудзяного крохмалю 131
С. І. Літвинчук, А. І. Маринін, В. В. Вишняк, І. В. Левчук
- 9 Порівняльний аналіз вуглеводного складу натурального бджолиного меду та його фальсифікату 133
Н. В. Кондратюк, С. О. Карпенко
- 10 Технологічні аспекти виробництва напоїв з детокс-ефектом 135
Ю.В. Булій, А.М. Куц, А.В. Форсюк
- 11 Оптимізація процесу перегонки спиртової бражки 137
Ю. В. Булій, А. М. Куц, Р. М. Мукоїд
- 12 Технологія світлого і темного сортів пива з цикорієм 139
Н. А. Гусятинська, С. М. Тетеріна, Д. В. Штепа
- 13 Аналіз ефективності сучасних дезінфектантів у виробництві цукру 141
І.В. Левчук, Н.С. Русасва, А.І. Маринін, С.І. Літвинчук
- 14 Виявлення фальсифікату меду за співвідношенням у ньому масової частки глюкози до фруктози 143
П. М. Бойко, М. В. Бондар, А. М. Куц
- 15 Особливості сучасної технології біоетанолу 145
Є. В. Сичинський, С. В. Ткаченко, Л. М. Хомічак Особливості визначення фільтраційної здатності суспензій у цукровій промисловості 147
- 17 **Є. В. Демидова, М. М. Самілик** Технологія переробки ягід обліпихи 149

Секція 4.

Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів

Підключитись до конференції Zoom

<https://us02web.zoom.us/j/81038162239?pwd=cGNTSmxuVjVOTHFqaFlrd2h6cVhJZz09>

Ідентифікатор конференції: 810 3816 2239

Код доступу: A9C20Z

- 1 **І. М. Страшинський, В. М. Пасічний, О. П.Фурсік, С. С. Єпішкін** Використання карагенанів в технології варених ковбас 153
- 2 **І. М. Страшинський, А. І. Маринін, О. А. Пергат, І. А. Поліщук** Вплив харчових волокон на організм людини 155

	O. I. Kuts, S. B. Verbytskyi, O. B. Kozachenko, N. M. Patsera	
3	Normalizacja specjalnych warunków technicznych dotyczących produktów spożywczych na przykładzie bioopakowań	157
4	N. M. Povarova The primary driver of growth in meat production: poultry meat	159
5	Н. М. Шульга Дослідження впливу режимів теплової обробки молока на його білковий склад	161
6	V. Yukalo, K. Datsyshyn, M. Shkilna The dependence of low allergenic fermented drink quality indicators from the method of whey proteins hydrolysate adding	163
7	В. М. Пасічний, С. Б. Божко, В. І. Тищенко, Н. В. Божко Розробка полікомпонентних напівкопчених ковбасок на основі баранини і протеїну насіння коноплі	165
8	С. Б. Вербицький, Л. І. Войцехівська, О. В. Франко, Т. В. Шелкова Вплив ферментного препарату на функціонально-технологічні властивості м'ясної сировини	167
9	Горач О. О., Гусар А. О. Технічне регулювання внутрішнього та зовнішнього ринку переробки м'яса	169
10	І. О. Данилевич, В. М. Пасічний, І.С. Курапова Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів	171
11	А. М. Махмудов, К. А. Гродська, У. Г. Бандура, Т. О. Белемець Вивчення впливу дисперсності сублімованих фруктів на процес відновлення	174
12	А. О. Логінова, Л. Ю. Арсеньєва Мікробіологічне псування – основний вид псування у м'ясній галузі	176
13	І. М. Ощипок Напівфабрикат з м'яса птиці для швидкого приготування	178
14	В. Г. Применко, М. П. Головка, Т. М. Головка, Ю. М. Грищенко-Мороз	180
15	Молюски класу gastropoda: Огляд вітчизняних розробок і досліджень М. Д. Верченко, О. А. Топчій, А. Б. Петрина Дослідження впливу рослинних збагачувачів на мікроструктуру м'ясних паштетів	182
16	А. І. Маринін, Р. С. Святненко, В. В. Шпак Застосування імпульсних електричних полів для оброблення молока	184
17	І. В. Забара, І. І. Шевченко Розроблення рецептурного складу паштетів підвищеної біологічної цінності	186
18	В. П. Рудюк, В. М. Пасічний, Б.І. Піценко, О.О. Савчук Дослідження хімічного складу молочних білковик концентратів	187
19	В. М. Пасічний, Є. А. Шубіна Дослідження зміни вологозв'язуючої здатності у заморожених напівфабрикатах	189
20	Л. В. Баль-Прилипка, М. С. Ніколаєнко, В. М. Бандура, О. П. Каніщев Особливості виготовлення м'ясних продуктів подовженого терміну зберігання	191
21	О. Б. Максимець, О. О. Процовський Використання крупи кіноа у м'ясних кулінарних виробках	194
22	Л. В. Баль-Прилипка, М. С. Ніколаєнко, О. Г. Панасюк Полікомпонентні закваски для виробництва функціональних продуктів на	196

УДК 636.4.3

9. ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВНУТРІШНЬОГО ТА ЗОВНІШНЬОГО РИНКУ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА

О.О. Горач, А.О. Гусар

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

В умовах розвитку міжнародної торгівлі та споріднених з нею видів діяльності, успіх окремих підприємств та галузей економіки на зовнішньому й внутрішньому ринках повністю залежить від того, наскільки їх продукція відповідають стандартам якості. Тому проблема забезпечення і підвищення якості харчової продукції актуальна для всіх країн і підприємств харчового виробництва. Вирішення проблеми підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств починається, у першу чергу, з перегляду підходів до забезпечення якості продукції та відповідності її до вимог міжнародних стандартів якості, тому якість є мірою взаємовідносин суб'єктів господарювання в процесі ведення якісного бізнесу.

Законодавство України у сфері виробництва і реалізації свіжого м'яса складається із законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про ветеринарну медицину», «Про захист правспоживачів», «Про стандартизацію», «Про підтвердження відповідності» та інших нормативно-правових актів.

Нормативне регулювання внутрішнього ринку переробки м'яса покликане забезпечити внутрішній ринок України якісною м'ясною продукцією, захист встановлених законодавством прав виробників і споживачів при регулюванні, виробництві і реалізації на ринку м'яса та м'ясопродуктів на основі Концепції державної політики в галузі здорового харчування населення країни. Всі перераховані фактори сприяють розвитку суб'єктів господарювання м'ясного ринку та супутніх галузей, збільшенню конкурентоспроможності м'ясної сировини та м'ясних продуктів українського походження, поліпшенню їхньої якості на основі впровадження наукомістких, високоефективних технологій переробки сировини й

сучасних технологій.

Для того, щоб адаптувати технічне регулювання України під вимоги законодавства ЄС щодо безпеки та якості продукції необхідно ряд заходів пов'язаних з адаптацією стандартів ЄС до законодавства України. Оскільки, усі товари, які імпортуються на митну територію ЄС в обов'язковому порядку повинні відповідати усім вимогам Європейського Союзу, спрямованим на забезпечення захисту споживачів. Загальні вимоги до товарів, які імпортуються можуть бути згруповані за такими напрямками:

- технічні вимоги;
- екологічні вимоги;
- вимоги у сфері санітарних та фітосанітарних заходів.

Крім того, до певних видів продукції на рівні ЄС встановлюються маркетингові стандарти, а також застосовуються імпорту обмеження, що також можуть розглядатися як механізми захисту внутрішнього ринку від імпортних товарів, якість і безпека яких не відповідає вимогам Євросоюзу.

На сьогодні відомо, що процедура отримання дозволу на експорт харчових продуктів тваринного походження до держав-членів ЄС складається з офіційного звернення України до Єврокомісії із запитом щодо необхідної документації для виходу на ринок ЄС окремих продуктів тваринного походження. Наступним етапом, щодо можливостей експорту до ЄС є перелік вимог щодо структури системи державного контролю та нагляду за безпечністю харчових продуктів. Після цього, здійснюється верифікаційний візиту інспекторами з метою оцінки державного контролю та нагляду за безпечністю харчових продуктів. У разі отримання позитивних висновків експертів, Єврокомісія приймає Рішення про включення України до списку третіх країн, яким дозволяється експорт до ЄС окремих продуктів тваринного походження.

Після включення України до списку третіх країн, яким дозволяється експорт до ЄС окремих продуктів тваринного походження заповнюються відповідні аплікаційні форми для схвалення підприємств, які надсилаються до Єврокомісії на розгляд. Оператор ринку харчових продуктів, який має намір здійснювати експорт харчових

продуктів до країн, які вимагають підтвердження центральним органом виконавчої влади, відповідності процесу виробництва, обігу харчових продуктів вимогам законодавства країни призначення, зобов'язаний пройти процедуру затвердження експортних потужностей.

Висновки. Для України діяльність з сертифікації стає надзвичайно необхідною у зв'язку з реформуванням економіки, а також з входженням до світового економічного співтовариства. Введення гармонізованої з міжнародними правилами сертифікації, відповідно до гармонізованих стандартів, є необхідною умовою інтеграції України до світової економіки.

Список літератури

1. Чурсіна Л.А., Тіхосова Г.А., Горач О.О. Сертифікація товарів та послуг / Навчальний посібник. Херсон: Олді-плюс, Київ: Видавництво Лра-К, 2013. 328 с.
2. Копитець Н.Г., Волошин В.М. Сучасний стан та тенденції ринку м'яса. Економіка АПК. 2020. №6

УДК 637.5

10. НАУКОВІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЙ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ, ВИРОБНИЦТВА ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕКОЮ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА, ПТАХІВНИЦТВА І ПРОДУКТІВ З ГІДРОБІОНТІВ

І.О. Данилевич, В.М. Пасічний, О.О., І.С. Курапова

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Гідробіонти (Hydrobiontes; від дав.-гр. ὕδωρ — вода+Біонт) — організми, що живуть у воді. Гідробіонти у ході еволюції пристосувалися до життя у водному середовищі (біотопі).

Гідробіонти — морські та прісноводні організми, що постійно живуть у водному середовищі. До гідробіонтів також відносяться організми, що живуть у воді частину життєвого циклу, тобто земноводні. Існують морські та прісноводні гідробіонти, а також ті, що живуть у природному, або штучному середовищі, ті, що мають промислове значення і ті, що не мають його.

Промислові та аматорські водні промисли займаються видобутком гідробіонтів.