

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  
21 березня 2024*





МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет біолого-технологічний



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  
21 березня 2024 року

Матеріали конференції

Кропивницький, 2024

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., Ушакова С.В.- Кропивницький: ХДАЕУ, 2024. – 399 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;

Ушакова С.В. – к.с.-г.н., старший викладач 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; соціально-економічний розвиток сільського господарства.

Рекомендовано до друку Вченою радою біолого-технологічного факультету Херсонського державного аграрно-економічного університету (протокол №8 від 27.03.2024 р.).

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

© Херсонський державний  
аграрно-економічний університет,  
2024

<i>Томчук А.О., Каращук Г.В.</i> УРОЖАЙНІСТЬ ТА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ НАСІННЯ РІПАКУ ОЗИМОГО ЗАЛЕЖНО ВІД ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ ВИРОЩУВАННЯ В УМОВАХ ПОЛІССЯ УКРАЇНИ .....	177
<i>Федоненко Г.Ю., Каращук Г.В.</i> ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ ВИРОЩУВАННЯ НА ПРОДУКТИВНУ КУЩИСТІСТЬ ТА УРОЖАЙНІСТЬ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ.....	179
<i>Щербина Д.М., Каращук Г.В.</i> ВИКОРИСТАННЯ РОЗСАДИ ТИПУ „FRIGO” У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ СУНИЦІ САДОВОЇ.....	183
<b>СЕКЦІЯ 3. СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ПЕРЕРОБНОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ .....</b>	<b>186</b>
<i>Балабанова І.О.</i> ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ В УМОВАХ МОЛОКОЗАВОДУ ТОВ «АРМОЛ» м. АРЦІЗ, ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ .....	186
<i>Балабанова І.О., Новікова Н.В., Бартків Л.Г.</i> ВИКЛИКИ І ЗАГРОЗИ ПОВ’ЯЗАНІ ІЗ ВИПУСКОМ ГЕННО МОДИФІКОВАНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ .....	190
<i>Бобер А.В., Подпрятков Г.І., Кобезький С.Г.</i> ВПЛИВ БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ ХМЕЛЕПРОДУКТІВ НА ЯКІСТЬ ПИВА.....	193
<i>Бурковецький О.О.</i> ХАРЧОВІ ВЛАСТИВОСТІ ДИНИ ЗВИЧАЙНОЇ ( <i>CUCUMIS MELO L.</i> ).....	197
<i>Велнечук О.О., Дзюндзя О.В.</i> СУЧАСНИЙ СТАН КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ.....	200
<i>Велнечук В.В., Новікова Н.В.</i> СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ЦУКРОВОЇ ГАЛУЗІ .....	204
<i>Вихованець Р.М., Горач О.О.</i> НЕОБХІДНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ НАССР НА ВІТЧИЗНЯНИХ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ....	208
<i>Галенко О.О., Белінський О.В.</i> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПЕРЕРОБНОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА.....	212
<i>Городнюк З.В.</i> ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ КОПЧЕНОГО СИРУ ХАЛУМІ.....	214
<i>Гусар А.О., Горач О.О.</i> РОЗВИТОК ОСНОВ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ .....	217
<i>Заєць А.А., Балабанова І.О.</i> ОЦІНКА ЯКОСТІ МОЛОКА І ЙОГО ВПЛИВ НА ВИРОБНИЦТВО МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГОСПОДАРСТВА ПІВДНЯ УКРАЇНИ .....	221
<i>Івченко В. М., Зірзак О. С., Полонська О. М, Соломонок А. Л.</i> ВИРОБНИЧІ ПОЗИЦІЇ БОРОШНОМЕЛЬНО-КРУП’ЯНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ У СУЧАСНИХ УМОВАХ .....	224
<i>Істоміна Ю.В., Горач О.О.</i> ВИРОБНИЦТВО ФРУКТОВОГО ПЮРЕ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ.....	228

*Гусар А.О. – здобувачка першого  
(бакалаврського) рівня четвертого року навчання,  
Горач О.О. – д.т.н., доцент  
Херсонський державний аграрно-економічний університет,  
Херсон*

## **РОЗВИТОК ОСНОВ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ**

Безглютенове харчування стало однією з тенденцій у сучасному світі, особливо серед тих, хто стикається із целиакією та іншими захворюваннями, пов'язаними із непереносимістю глютену. Проте, останнім часом, це харчування знайшло своє місце і серед тих, хто обирає його з погляду здорового способу життя. До захворювань, які спричинені непереносимістю глютену відносять целиакію, алергію на глютен, та інші та змушує людей обирати дієту. Лікування целиакії полягає в повній відмові від глютену з раціону харчування. Безглютенова дієта є основним методом контролю симптомів та запобігання пошкодженню кишківника. При дотриманні безглютенової дієти, запалення в кишківнику знижується і кишечник починає відновлюватися. При необхідності можуть бути призначені вітамінні і мінеральні добавки для компенсації втрати поживних речовин. Целиакія є серйозним захворюванням, що вимагає постійного контролю і самообстеження. Важливо дотримуватися безглютенової дієти та звернутися до лікаря або дієтолога для детальної консультації та розробки плану харчування. Відповідність безглютенової дієти і визначення того, які продукти допустимі або заборонені, має бути засноване на індивідуальній реакції організму кожного пацієнта [1].

Іншою причиною застосування безглютенової дієти є те, що багато людей обирають безглютенове харчування не тільки через медичні показання, але й з метою покращення загального здоров'я та фізичної форми. Деякі вважають, що відмова від глютену допомагає покращити енергетичний рівень, стан та колір шкіри

та відповідно самопочуття. В табл. 1 наведено тенденції зростання попиту на безглютенові продукти.

Таблиця 1

## Тенденції попиту на безглютенове харчування

Рік	Зростання попиту на безглютенові продукти, %	Кількість людей з целиакією
2010	15	1 в 100 осіб
2015	30	1 в 70 осіб
2020	50	1 в 50 осіб
2022	40	1 в 40 осіб

Іншою причиною зростання попиту на безглютенові продукти харчування є інновації у харчовій промисловості, пов'язані з функціональним та оздоровчим харчуванням. Тепер споживачі мають доступ до широкого асортименту безглютенових продуктів від хліба та печива до безглютенових снєків та макаронних виробів та навіть пива.

Британський бренд Healthy Tradition виробляє безглютенові органічні продукти з високою поживною цінністю для щоденного споживання. Філософія компанії – інноваційні та креативні продукти, безкомпромісна якість продукту, увага до деталей, екологічне та свідоме ведення бізнесу, підтримка ролі жінки в суспільстві та позитивні зміни у суспільстві. В асортименті компанії безглютеновий веганський хліб, безглютенове печиво, безглютенові сніданки, поживні батончики, безглютенові хлібці та безглютенове борошно. Виробництво в Україні отримало право на використання знаку ТМ «Перекреслений колосок» та має сертифікат якості. Компанія не тільки виробляє продукти без глютену, але позиціонує себе в сегменті «Free from». Вся продукція компанії не містить доданий цукор, глютен, лактозу, яйця, молочні продукти та консерванти [2].

Також потрібно відмітити використання безглютенової дієти в Україні та світі, пов'язані також зі змінами в громадському харчуванні. Ресторани та кафе реагують на зростання попиту на безглютенове харчування, пропонуючи спеціальні меню та виділяючи безглютенові пропозиції. Все це дозволяє відкрити нові можливості для

людей із непереносимістю глютену та дає можливість насолоджуватися ресторанными стравами.

Потрібно зазначити, що проведені наукові дослідження та тіста співпраця з виробниками харчової галузі, сприяють збільшенню обізнаності про глютен та його вплив на організм, сприяє обізнаності та більш раціональному вибору продуктів харчування. Люди стають більш вимогливими до якості продуктів та здатні до усвідомленого вибору безглютенових продуктів харчування [1-3].

Аналізуючи вище наведене, можна зробити висновок, що користь безглютенового харчування полягає:

- підвищенні енергії: деякі люди стверджують, що безглютенова дієта допомагає підвищити енергію та покращити загальне самопочуття. Вони відзначають, що після виключення глютену зі свого раціону вони відчують себе більш бадьорими і активними.

- поліпшення здоров'я: глютен може викликати різні проблеми пов'язані з травленням, особливо у людей з целиакією або непереносимістю глютену. Виключення глютену з раціону може допомогти покращити травлення та зменшити запалення в шлунку та кишечнику.

- підтримання ваги: деякі люди помічають, що при безглютеновій дієті вони легше контролюють свою вагу і відчують себе більш насиченими після прийому їжі. Безглютенова дієта може обумовлювати зниження спожитих калорій і підтримувати нормальний рівень цукру в крові.

- імунна підтримка: целиакія та непереносимість глютену можуть викликати запалення в організмі. Безглютенова дієта може сприяти зменшенню запалення та зміцненню імунної системи.

- розширення дієти: безглютенова дієта заохочує людей шукати альтернативні та більш корисні продукти харчування. Це може призвести до розширення раціону та споживання більш різноманітних продуктів, таких як фрукти, овочі, м'ясо, риба, бобові, нежирні молочні продукти та заміни глютенівмісних продуктів харчування на ті, що не містять глютен. Наприклад, рис, кукурудза, гречка, амарант та ін.

Таким чином, на основі проведених досліджень з питання розвитку безглютенового харчування в Україні та світі, можна зробити висновок, що воно може бути корисним не тільки для тих, хто страждає на алергію пов'язану з непереносимістю глютену, але і для людей, які не мають цих проблем. Безглютенове харчування, може сприяти підвищенню енергії, поліпшенню травлення організму, підтримувати постійну вагу, імунну систему, а також різноманітність раціону харчування. Однак перед введенням безглютенової дієти рекомендується консультація з лікарем або дієтологом, щоб переконатися в необхідності такої дієти і уникнути спроби самолікування. Сучасний розвиток безглютенового харчування свідчить про його важливість як для тих, хто має медичні показання, так і для тих, хто вибирає його як спосіб збереження здоров'я. Ця тенденція має великий вплив на промисловість харчових продуктів та формує новий підхід до харчування у сучасному суспільстві.

### Література

1. Gorach Olga Conceptual basis of the formulation of gluten-free products based on the use of domestic plant raw materials Monografia. Moderní aspekty vědy: XXV. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2022. p. 373-388. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9007>
2. Горач О.О., Кіпіоро І.М., Гусар А.О. Використання альтернативних видів сировини з метою розробки нових безглютенових рецептур Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 5. С. 38-44. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9008>
3. Горач О.О., Михалик К.В., Гусар А.О. Аналіз виробництва безглютенової продукції функціонального призначення на основі використання вітчизняної сировини / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 6. с. 94-100. <http://dspace.ksau.kherson.ua/handle/123456789/7867>