МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ
ДУ «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»

М А Т Е Р І А Л И

Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти

МОЛОДЬ – АГРАРНІЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ

Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології

24 квітня 2024 року

Біла Церква
2024

УДК 378-057.875:001:637:664(043.2)

Молодь – аграрній науці і виробництву: Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 24 квітня 2024 р. – Біла Церква: БНАУ, 2024. – 106 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, ректор.
Варченко О.М., д-р екон. наук.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук.
Зубченко В.В., канд. екон. наук.
Ластовська І.О., канд. с.-г. наук.
Титаренко І.В., канд. с.-г. наук.
Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.

Відповідальна за випуск – **Олешко О.Г.,** канд. с.-г. наук.

До збірника ввійшли матеріали і тези доповідей, подані учасниками Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти «Молодь – аграрній науці і виробництву» (24 квітня 2024 року, Білоцерківський національний аграрний університет) до Організаційного комітету.

Тексти публікуються в авторській редакції. За науковий зміст і якість поданих матеріалів відповідають автори.

©БНАУ

масі в 36 місяців відповідно 260 і 256 кг, довжина тулубу склала 167 і 168 см. У цих свиноматок за 5 опоросів середня багатоплідність становила 12 і 13 поросят, маса гнізда в 2 місяці – 295 – 285кг, а середня маса одного поросяти при відлученні 22,8 – 21,8 кг.

Оскільки продуктивність свиней значною мірою залежить від рівня селекційно-племінної роботи в стаді, необхідно систематично виконувати комплекс технологічних заходів щодо якісного поліпшення тварин. До цього комплексу входять: цілеспрямоване вирощування ремонтного молодняку з використанням сучасних методів відбору та підбору батьківських пар, підвищення відтворної здатності свиноматок та кнурів, скороспілості молодняку, зменшення витрат кормів на одиницю продукції й поліпшення м'ясних якостей свиней на відгодівлі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Акнєвський Ю.П., Рибалко В.П. Відтворювальні якості свиней великої білої породи за чистопородного розведення та схрещування : Ефективне тваринництво, Київ, 2006. № 5 (13). С. 16–19.

2. Баньковська І.Б. Аналіз якості туш і м'яса свиней різних комерційних генотипів: Вісник аграрної науки Причорномор'я. Миколаїв, 2016. Вип. 3 (91). С. 135–145.

3. Лихач В.Я. Обґрунтування, розробка та впровадження інтенсивно технологічних рішень у свинарстві: монографія. Миколаїв: МНАУ, 2016. 227 с.

4. Оцінка технології виробництва свинини та продуктивних ознак свиней / А.Л. Шуляр та ін. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: історія, проблеми, перспективи: матеріали всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 11–12 трав. 2023 р. Суми: Вид.-во СНАУ, 2023. С. 100–101.

5. Петровська Н. І., Головатюк І.О., Ільницька О.Ю. Відгодівельні, забійні та м'ясні якості свиней великої білої породи за чистопородного розведення та схрещування :зб. наук. праць Подільського державного аграрно-технічного університету. Кам'янець-Подільський, 2012. Вип. 20. С. 202–204.

6. Лихач В. Я., Лихач А. В., Фаустов Р. В., Кучер О. О. Сучасний стан та тенденції розвитку вітчизняного свинарства: Вісник Сумського національного аграрного університету. 2021. Вип. 1 (44). С. 69–79.

УДК 663.86

ПРУСЬКА Н.В., ВОЛОХАТЮК А.О., студентки
Науковий керівник – **ГРЕБЕЛЬНИК О.П.,** канд. техн. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ РИНКУ ЛИМОНАДУ В УКРАЇНІ

Лимонад – давній і традиційний безалкогольний напій (БАН). У своєму розвитку він пройшов довгий шлях і ряд трансформацій. Його традиційний склад відносив його до напоїв безалкогольного на ароматизаторах

Проаналізовано асортименту ринку лимонаду в Україні. Нині виробництво лимонаду представлено у ряді ніщ БАН: сокові напої, соковмісні, на ароматизаторах, на смако-ароматичних речовинах. У готельно-ресторанному напрямі цей напій відноситься до сокових негазованих

Ключові слова: лимонад, безалкогольний напій, соковий напій, соковмісний, напій на ароматизаторах, інгредієнти

Лимонад – безалкогольний напій з давньою історією і традиціями. Вважається, що напій вперше було зроблено в Єгипті близько 1050р.Відтак його промислове виробництво розпочалося у Франції, де лимонад пройшов шлях від негазованого напою до збагаченого CO_2 з застосуванням лимонної кислоти [1].

Традиційними компонентами напою є вода, цукор, лимонний сік чи лимонна кислота, ароматизатори, барвники, соки, концентрати, смако-ароматичні речовини, біологічно-активні речовини тощо [2]

Лимонад – традиційний і улюблений напій України. Його виробництво розпочалося ще з часів радянської доби, коли він і став фактично національним напоєм.

Метою роботи було проаналізувати ринок лимонаду, виявити сучасні тенденції його технології.

Виробництво будь-яких харчових продуктів є строго регламентованим та відбувається відповідно до нормативної документації.

Таким для безалкогольних напоїв (БАН) є ДСТУ «4069:2016 Напої безалкогольні» [3]. Згідно цього документу БАН залежно від виду сировини , її вмісту у готовому напої, технології виробництва та призначення поділяють на групи: сокові, соковмісні, на ароматизаторах, на зерновій основі, спеціального призначення тощо.

Згідно цієї класифікації безалкогольні напої можуть мати одночасно декілька характеристик.

У часи виникнення технології лимонаду він містив «листя смородини, лимони, воду, цукор»[1]. Такий напій відноситься до сокових на пряно-ароматичній основі

У радянську добу виробництво БАН було обмежено строгим переліком різновидів, що мали обмежений асортимент. Лимонад мав стандартну рецептуру. І у своєму складі містив цукор (10,2 %), лимонну кислоту (1,4 %), купажну композиція «Лимонад», колер, двоокис вуглецю.

Відповідно до свого складу напій відноситься до напоїв на ароматизаторах.

Нині асортимент лимонаду значно розширився. Кожен оператор ринку має у своєму асортименті подібний напій, що відрізняється сировинним складом, а відповідно відноситься і до іншої категорії БАН[4].

Аналіз ринку лимонаду проводили шляхом спостереження ринку товарів даного асортименту в роздрібній мережі м. Біла Церква.

Результати досліджень наведено у таблиці 1, де наведено основні характеристики напоїв типу «Лимонад».

Таблиця – **Характеристика напоїв типу «Лимонад» у вітчизняному асортименті**

№ з/п	Назва напою	Торгова марка	Солодкий компонент	Компоненти, що визначають групу БАН	Група БАН
1	Лимонад	Розумний вибір	Цикламат, аспартам, ацесульфам калію, сахарин	Сік концентрований яблучний 1,0%, ароматизатор «Лимонад»	БАН соковмісний з ароматизатором без калорійний сильногазований
2	Лимонад	Своя лінія	Цукор, сахарин	Ароматизатор «Лимонад»	БАН на смако-ароматичних добавках сильногазований, з цукром та підсолоджувачами
3	Лимонада «Яблуко»	Моршинська	Сироп глюкозо-фруктозни	Сік яблучний відновлений 10,0 %	БАН соковийсередньогазований
4	Лимонад	Оболонь	сироп глюкозно-фруктозний з цукромбілим абоцукорбілий	Ароматизщатор «Лимонад»	БАН на ароматизаторах сильногазований
5	Лимонад	Biola	глюкозно-фруктозний сироп, цукор, сахарин	ароматизатор Лимонад, ароматизатор Екстра Ситро, натуральний ароматизатор Апельсин	БАН на ароматизаторах, сильногазований, з цукром та підсолоджувачем
6	Лимонад	Вигода	аспартам, сахарин	лимонна кислота, концентрований яблучний сік 1%, ароматизатор "Лимонад", "Лимонад-цитрус", екстракт ехінацеї	БАН соковмісний на ароматизаторах безкалорійний сильногазований

Аналіз наведених даних виявив, що виробництво лимонаду на промисловій основі головним чином відбувається у 2 нішах – як соковмісні напої та напої з ароматизаторами (або смако-ароматичними добавками).

Менш поширеним є виробництво лимонаду як сокового напою. Подібні технології

застосовують у мережі громадського харчування.

У якості солодких компонентів використовують такі варіації:

- цукор;
- глюкозо-фруктозний сироп (можлива комбінація з цукром);
- комбінації підсолоджувачів.

Простежуваності залежності використання виду солодкого компоненту від групи БАН не виявлено.

Спостерігається збагачення рецептур напою інгредієнтами функціонального характеру (наприклад, екстракт ехінацеї)

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Лимонад: народження легендарного напою Zhytomyr.Travel. URL:https://www.zhytomyr.travel/ limonad-narodzhennya-legendarnogo-napoyu/ (дата звернення 5.04.2024)

2. Домарецький В.А., Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: підручник. Вінниця: Нова Книга, 2005. 408 с.

3. ДСТУ 4069:2016 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови.

4. Аналіз ринку безалкогольних напоїв в Україні KOLOROBE. URL:https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/Analiz-runka-BAN_v_Ukraine.html(дата звернення 6.04.2024)

УДК 636.5.09:179.3

ПРЯХІНА А.Ю., студентка
Науковий керівник – **КАРКАЧ П.М.,** канд. біол. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ЕТИЧНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ПТАХІВНИЦТВА

Етика, тобто повне волевиявлення птиці у природніх умовах, залежить від багатьох етичних факторів, які враховують як позитивне відношення людства та інших живих тварин, так і етичні фактори, які передбачають негативні наслідки для птиці. Незважаючи на необхідність забезпечення населення світу продуктами харчування, в галузі птахівництва все більше розвивається вільне, природнє утримання птиці з виробництвом органічної продукції.

Ключові слова: проблеми птахівництва, етичні фактори, примусове та вільне утримання.

Птахівництво, як одна з найбільш розвинутих галузей тваринництва, забезпечує продовольчу безпеку значної частини населення планети. На сьогоднішній день у птахівництві здійснюються значні зміни в напрямку більш безпечного етичного відношення до птиці. Незважаючи на інтенсифікацію системи до рівня промислового птахівництва, головним завданням якого є задоволення зростаючого ринкового попиту на м'ясо та яйця, провідні держави світу на державному рівні відмовляються від утримання курей у кліткових батареях і, захищаючи етичні властивості птиці, хочуть дати можливість птиці повернутись до природніх умов утримання, отримуючи при цьому так звану «органічну» продукцію [1,3].

Аналіз літературних джерел свідчить про те, що, дотримуючись етики, тобто повного волевиявлення птиці у природніх умовах, насправді птиця підлягає дії таких природніх факторів, які людиною були виключені в умовах промислового птахівництва. Етичні вимоги та благополуччя передбачають утримання на вільному вигулі, що, начебто, має задовольнити потреби птиці на рівні дикої природи.

В біоетиці використання тварин окрім внутрішніх етичних факторів птиці, які враховують цінність життя, мають місце ще й зовнішні етичні фактори, які пов’язані з людиною. Ці фактори враховують як позитивне відношення людства та інших живих тварин, так і негативні фактори, які передбачають негативні наслідки для птиці [2].

Саме чутливість людини до страждань тварин та птиці і налаштовує людство до відміни жорстких умов утримання птиці у промисловому птахівництві і забороні додаткових впливів на птицю при її годівлі та примусовому нагляді за поголів’ям. Позитивним, з точки зору зовнішніх етичних факторів, є дотримання релігійного статусу тварин та птиці.

ЗМІСТ

Бабенко М.О., Титаренко І.В. Оцінка вирощування молодняку свиней різних генотипів……...3
Біла Д.А., Клопенко Н.І. Ефективність використання швіцьких корів різних лактацій……4
Гольдштейн О.М., Доброріз Н.В., Кузьменко О.А. Стан та шляхи покращення годівлі корів за виробництва молока в Україні……6
Гончар В.В., Борщ О.О. Сучасна доїльна техніка……....7
Дзярик Н.М., Борщ О.В. Аналіз технології виробництва і переробки молока у ТОВ «Азорель» Вінницької області……9
Добрянський Р.В., Калініна Г.П. Аналіз асортименту та технології консервів для дитячого харчування…….....11
Дробот А.В., Соболєва С.В. Відгодівля молодняку великої рогатої худоби на жомі……..12
Євтушевський С.М., Чередніченко В.М., Чернявський О.О. Використання природних пасовищ у м'ясному скотарстві……...14
Загородня А.С., Коцюк М.С., Загоруй Л.П. Інноваційні підходи у технології розсільного сиру типу «Фета»…….16
Закрасняна О.Т., Мельник А.Є., Машкін Ю.О. М'ясна продуктивність перепелів різних порід…18
Іщенко О.В., Надточій В.М. Впровадження «*SousVide*» технології у закладах громадського харчування……...20
Камінська А.О., Титарьова О.М. Фітобіотики в годівлі птиці…….21
Карєва Є.М., Ставецька Р.В. Ефективність використання свиноматок-мачуху вирощуванні підсисних поросят…….23
Касянчук Б.Ю., Сломчинський М.М. Аналіз технології виробництва свинини у ТОВ «Гарант» та її переробки у ТОВ «Білоцерківський м'ясокомбінат»……24
Клопенко А.О., Титаренко І.В. Динаміка молочної продуктивності первісток залежно від віку першого осіменіння……26
Козубенко С.С., Ставецька Р.В. Тур як вимерлий вид……..27
Комісарчук І.Л., Ставецька Р.В. Репродуктивні якості корів залежно від номера лактації і сезону отелення……...29
Крещенко А.І., Старостенко І.С. Вплив паратипових факторів на продуктивне довголіття корів української чорно-рябої молочної породи……...31
Кузів А.І., Недашківська Н.В. Ідентифікація та органолептична оцінка шоколаду…….32
Кукла Б.В., Калініна Г.П. Удосконалення зброджування сусла в технології пива……..34
Литвин А.О., Гнип М.В., Гребельник О.П. Використання сировини рослинного походження у безалкогольних напоях……..36
Литовченко С.А., Фесенко В.Ф. Аналіз технології виробництва продукції свинарства в СТОВ «Довжик» та її переробки в ПП«Тетерів» Житомирської області……...38
Новикова Є.С., Поліщук С.А. Хелатні сполуки міді……39
Начичко О.О., Клопенко Н.І. Лінійна оцінка бугаїв-плідників голштинської та української чорно-рябої молочної порід за екстер'єрним типом їхніх дочок…….41
Опанасенко Т.М., Добровольський А.О., Титарьова О.М. Кальцієві болюси в годівлі корів……..43
Петренко В.О., Сломчинський М.М. Аналіз технології виробництва молока у ТОВ «Сухоліське» та його переробки у ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат»…….45
Пилипенко В.А., Качан А.Д. Аналіз технології виробництва та переробки свинини в ТОВ «Прилуцьке» Вінницької області……46
Пилипенко А.С., Малина В.В. Аналіз технології виробництва продукції свинарства в ПОСП «Хлібороб» Чернігівської області»……47
Поліщук В.В., Поліщук В.М. Вплив гірничодобувної та металургійної промисловості на забруднення ґрунтів кривого рогу важкими металами…….49
Поправка Р.В., Кузьменко П.І. Аналіз технології виробництва продукції свинарства в СФК «Нива»Київської області…….51
Погоріла А.К., Ліскович В.А. Сучасний стан галузі конярства у ДП «Конярство України»…….....53
Поліщук С.П., Ластовська І.О. Основні поняття технології бройлерного кролівництва……54
Попов І.С., Ткаченко С.В. Ефективність добору кнурів-плідників і свиноматок в стаді свиней великої білої породи…….55
Пруська Н.В., Волохатюк А.О., Гребельник О.П. Аналіз ринку лимонаду в Україні……57