

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



МАТЕРІАЛИ

**Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти**

«МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ»

**Новітні технології виробництва та переробки продукції
тваринництва, харчові технології**

14 квітня 2023 року

**Біла Церква
2023**

УДК 378-053.6:63:001:637:664(063)

Молодь – аграрній науці і виробництву. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (Біла Церква, 14 квітня 2023 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2023. – 89 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р. екон. наук, професор.

Варченко О.М., д-р. екон. наук, професор.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук, професор.

Зубченко В.В., канд. екон. наук, доцент.

Чернюк С.В., канд. с.-г. наук, доцент.

Фесенко В.Ф., канд. с.-г. наук, доцент.

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук, доцент.

Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук, доцент.

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» (14 квітня 2023 року, Білоцерківський національний аграрний університет) до Організаційного комітету. Тексти публікуються в авторській редакції. За науковий зміст і якість поданих матеріалів відповідають автори.

Ел. адреса: <https://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34>

©БНАУ

загального харчування. Майонез і майонезна продукція мають широкий попит, їх виробництво є рентабельним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4492: 2005. Національний стандарт України. Соняшникова олія. Київ: Держспоживстандарт, 2005. 35 с.
2. ДСТУ 4487: 2005. Національний стандарт України. Майонези. Загальні технічні умови. Київ: Держспоживстандарт, 2006. 37 с.
3. Бахмач В.О., Пешук Л.В. Удосконалення технології майонезів з використанням рослинної сировини. Харчова промисловість. 2015. № 18. С. 27–31
4. Калініна Г.П., Загоруй Л.П., Мазур Т.Г. Перспективи підвищення біологічної цінності майонезів. 2020.
5. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали II міжнародної науково-практичної інтернет-конференції/ О.В. Александров та ін. 2021.
6. Калініна Г.П., Загоруй Л.П., Гребельник О.П., Роль Н.В. Насіння амаранту – біологічно цінна добавка у технології молочних продуктів. Multidisciplinary academic notes. Science research and practices: proceedings of the XV International Scientific and Practical Conference (April 19 – 22, 2022). Madrid, 2022. P. 657–660. URL: <https://isg-konf.com/multidisciplinary-academic-notes-science-research-and-practice/>; DOI: 10.46299/ISG.2022.1.15

УДК 613.281:664.9

ЧЕРНЕЦЬКА С.В., студентка

Науковий керівник – **КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА Л.П.**, канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ СПОЖИВАННЯ ЗАМОРОЖЕНОЇ РИБИ В УКРАЇНІ

На сьогоднішній день риба є одним із цінних та важливих харчових продуктів для споживання, як на світовому ринку та і на ринках України. За даними усвіті в середньому на одну людину припадає трохи більше як 20 кг риби на рік, в Україні ж набагато менше, близько 12 кг.

Ключові слова: риба, харчовий продукт, споживання, заморожена риба, імпорт.

Споживання риби та різних морепродуктів, враховуючи їхні кількісні та якісні показники, покращують здоров'я та добробут населення.

Різні види риби, які потрапляють на столи українських споживачів відносяться до продуктів, що мають властивість швидко псуватись і втрачати свої найцінніші корисні якості. Тому багато морських, океанічних, а також екзотичних видів риби, потрапляють до наших магазинів лише у замороженому вигляді. Завдяки заморожуванню таких продуктів, можна забезпечити доставку різних видів риби за своїми смаковими властивостями у різні куточки країни [2, 7].

Заморожена риба – це один із товарів, який неодмінно повинен входити до продуктового кошика кожного споживача. Така потреба найчастіше пояснюється тим, що на відміну від свіжих асортиментів риби, заморожена доступніша за ціною. Вона містить в своєму складі також багато вітамінами різних груп, ферментів, макро- та мікроелементів, та має тривалий термін зберігання [4, 5, 8].

Метою роботи було проаналізувати споживання різної замороженої риби в нашій країні, яку імпортують.

Значна частина риби потрапляють до нас завдяки імпорту. Найчастіше заморожена риба імпортується в цілому вигляді, але для кращого транспортування та переробки, її також привозять і в тушках. Такий товар надходить до нас із країн-постачальників де дуже розвинена рибна промисловість [3, 9].

За аналізом показників завезення замороженої риби в Україну було встановлено, що в 2022 р. порівняно з 2021 р. постачання такої продукції знизилося, це пов'язано з війною в країні. Нажаль, більш за все такі показники імпорту залишаться і в 2023 році.

За результатами опитування по споживанню імпортованої риби визначено, що багато людей, в першу чергу, надають перевагу більш дешевшим сортам риби, а саме: хек (26,5%),

мойва (22,5%), скумбрія (20,4%), оселедець (16,1%), кілька (9,3 %), сардина (5,2%) див.рис.1 [1, 6].

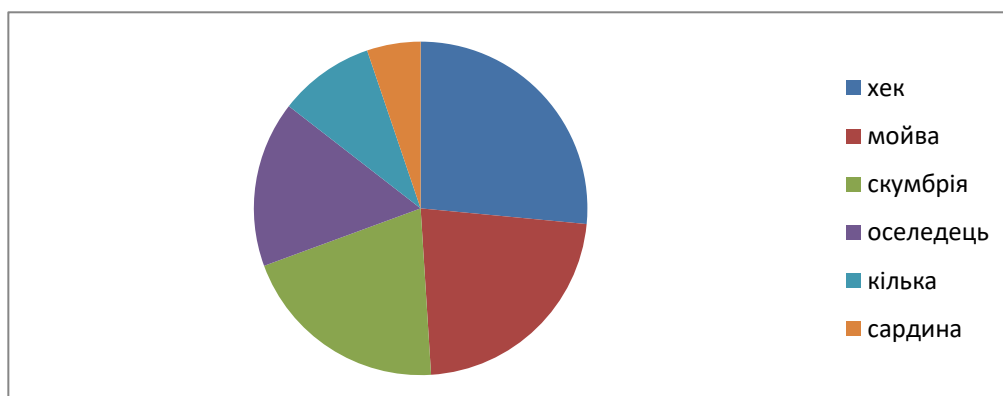


Рис.1. Споживання різних видів риб, %.

Такі показники споживання риби показують, що дуже великий асортимент імпортують до нас із різних країн. І це тільки ті сорти, які найчастіше вживали наші опитувачі.

Завдяки заморожуванню, ми можемо посмакувати широким асортиментом рибної продукції, яка має корисні і поживні властивості, що потрібні для організму людини, якіповинні бути в щоденному раціоні харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Інформаційний сайт Державного комітету статистики України. URL:<http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Корман І. І. Аналіз вітчизняного ринку риби та морепродуктів і факторів, що визначають поведінку споживачів на цьому ринку. Вісник вінницького політехнічного інституту. Вінниця, 2012. С. 50–55.
3. Порівняльна характеристика якості замороженої риби та удосконалення способів заморожування рибної сировини / Одарченко М.С. та ін. «Young Scientist», 2016. № 12.1 (40). С. 5–9.
4. Сегеда С.А. Оцінка споживання основних продовольчих продуктів в Україні: збірник наукових праць ВНАУ. Економічні науки. Вінниця. 2012. №3 (69). С. 209-213.
5. Ярошевич Т., Пахолук О. Український ринок риби та морепродуктів: проблеми та перспективи. Товарознавчий вісник, 2020. №. 1(13). С. 40-51. DOI:10.36910/6775-2310-5283-2020-13-04
6. URL:<https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/>.
7. URL:<https://www.kmu.gov.ua/news/v-ukrayini-na-6>
8. URL:<https://www.kypur.net/naskiliky-korysnoyu-ye-zamorozhena-ryb>
9. URL:<https://www.zamorozka24.com.ua/ryba>

УДК 664.143.3

ШИБЕЦЬКИЙ І.О., студент

БАЛАШОВА А.І., студентка

Науковий керівник – **НАДТОЧІЙ В.М.**, канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАРМЕЛАДУ ТА ЗЕФІРУ

Для виготовлення якісних та безпечних кондитерських виробів мармеладу та зефіру у технологічному процесі їх виготовлення відіграє вирішальну роль технологічне обладнання, яке є спеціальним: відливальна та зефіровідсаджувальна машини.

Ключові слова: пастило-мармеладні кондитерські вироби, зефір, варильний котел, відливальна машина, зефіровідсаджувальна машина.