

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ТАДЖИКСЬКИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМ. ШІРИНШО
ШОХТЕМУР (РЕСПУБЛІКА ТАДЖИКИСТАН)
ФЕДЕРАЛЬНИЙ ІНСТИТУТ АГРАРНОЇ ЕКОНОМІКИ (АВСТРІЯ)**



Міжнародна науково-практична конференція

**АГРАРНА ОСВІТА ТА НАУКА:
ДОСЯГНЕННЯ, РОЛЬ, ФАКТОРИ РОСТУ**

**Сучасний розвиток технологій тваринництва.
Інноваційні підходи у харчових технологіях**

26 жовтня 2023 року

**Біла Церква
2023**

УДК 378:63:001:636:664(06)

Шуст О.А., д-р екон. наук, ректор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Мірзоєв Т. К., канд. с.-г. наук.

Аріас Р., д-р філософії.

Гассемі Нейжад Ж., д-р філософії.

Чернюк С.В., канд. с.-г. наук.

Фесенко В.Ф., канд. вет. наук.

Качан Л.М., канд. с.-г. наук.

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук.

Олешко О.Г., канд. с.-г. наук, відповідальний секретар.

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

Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи у харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. 26 жовтня 2023 р.
м. Білоцерківський НАУ 100 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА Л.П., канд. с.-г. наук
Білоцерківський національний аграрний університет
 lesy25@ukr.net

АНАЛІЗ СПОЖИВАННЯ КОПЧЕНОЇ РИБИ В УКРАЇНІ

За своїми корисними властивостями копчена риба має високу харчову та біологічну цінність, що позитивно впливає на організм людини з урахуванням споживання її в загальноприйнятих кількостях.

Ключові слова: риба, гаряче копчення, холодне копчення, споживання, технологія.

KOROL-BEZPALA L.P., candidate of agricultural sciences
Bila Tserkva National Agrarian University

ANALYSIS OF SMOKED FISH CONSUMPTION IN UKRAINE

According to its beneficial properties, smoked fish has high nutritional and biological value, which has a positive effect on the human body, taking into account consumption in generally accepted quantities.

Key words: fish, hot smoking, cold smoking, consumption, development.

На сьогоднішній день, одним із дуже цінних і важливих харчових продуктів є риба, яка повинна бути присутньою у раціоні споживача. Вона може бути у сирому, вареному, сухому, консервованому, солоному та копченому вигляді.

Зберегти основні смакові властивості та термін придатності, є основною метою переробки риби. Для здійснення цієї мети застосовують різні методи збереження риби. Одним із таких способів є копчення риби.

Копчення риби – це один із способів комбінованої консервації риби, тому що на неї одночасно впливають декілька важливих чинників, такі як: температурний режим, речовини диму та сіль. У копченої риби поліпшуються смакові властивості, збільшується термін придатності та зберігаються всі поживні речовини, що знаходилися у продукті до термічної обробки [1, 3, 7].

Також на показники якості копченої риби безпосередньо впливають: 1) загальний стан риби до моменту обробки; 2) налаштування всього технологічного процесу; 3) дотримання всіх технологічних режимів виробництва; 4) ветеринарно-санітарна гігієна на підприємстві. Для реалізації якісної та безпечної продукції виробництво дотримується всіх цих вимог [2, 5].

При копченні риби за сировину беруть рибу як морську так і прісноводну різних видів (лящ, скумбрія, короп, товстолоб, мойва, корюшка, окунь, салака, форель, сьомга та ін.), враховуючи їхню технологію копчення, тому, що вона є декількох видів.

Копчення може бути холодним, гарячим та напівгаряче. Найчастіше на підприємствах використовують холодне та гаряче копчення риби. Температура копчення при холодному не повинна перевищувати 40 °C, а гарячого копчення від 80 °C до 170 °C протягом декількох годин [4, 6, 8].

За органолептичними показниками гаряче та холодне копчення відрізняється між собою за смаком та запахом, кольором та консистенцією м'яса. Порівняльна характеристика наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники холодного та гарячого копчення риби

Показники	Копчення риби	
	Гаряче	Холодне
Консистенція м'яса риби	Соковита, ніжна, підварена та крихка	Щільна, ніжна
Смак та запах	Провареного продукту з ароматом диму	В'яленого продукту з ароматним димом
Колір	Темно-золотистий	Світло-золотистий

Попит на рибу, як правило, масезонний характер і збільшується в холодну пору року. Значна кількість спожитої рибної продукції припадає на тіньові ринки, майже 40 %.

За аналізом споживання копченої риби, яка знаходиться у мережах рибних магазинів в Україні, асортимент яких на сьогодні дуже великий і доступний, було встановлено, що найбільше вживають такі види риби різного копчення: салака (9,9 %), скумбрія (14,1 %), ставрида (5,3 %), корюшка (9,1 %), мойва (9,9 %), короп (12,0 %), окунь (5,5 %), сьомга (8,4 %), свистулька (3,6 %), тунець (6,5 %), лещ (10,4 %), горбуша (5,3 %) див. рис. 1 [4, 6].

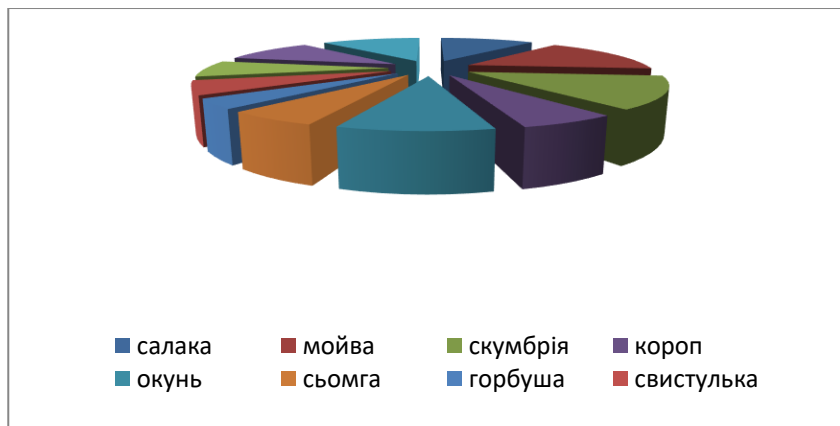


Рис.1. Найбільше споживання копченої риби в Україні, %.

Розглядаючи та аналізуючи показники споживання копченої риби, ми можемо побачити, що вживають рибу різних сортів та вмістом харчової цінності. Також більшість риби для розширеного асортименту імпортована до нас із інших країн, але завдяки правильному перевезенню, зберіганню, дотриманню всіх технологічних процесів при копченні, ми можемо отримати якісний продукт, який забезпечує організм людини всією повнотою корисних властивостей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України. Статистичний збірник, Київ. 2019. 37 с.
2. Берник І. М., Фаріонік Т. В., Новгородська Н. В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження: Навчальний посібник. Вінниця ВНАУ, 2020. 126 с. URL: <http://www.fish-technology.ru/allnews/news/23.htm>
3. Інформаційний сайт Державного комітету статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
4. Сегеда С.А. Оцінка споживання основних продовольчих продуктів в Україні. Збірник наукових праць ВНАУ Серія: Економічні науки. Вінниця. 2012. № 3 (69). С. 209–213.
5. Сидоренко О. Тенденції сучасного ринку рибних продуктів в Україні. Стандартизація. Сертифікація. Якість. 2011. № 5. С. 63–67.
6. Ярошевич Т., Пахолюк О. Український ринок риби та морепродуктів: проблеми та перспективи. Товарознавчий вісник, 2020. № 1(13). С. 40–51.
7. URL: <https://studfile.net/preview/5193694/page:88>
8. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki>

УДК 636.22./082.26

ТКАЧЕНКО С.В., канд. біол. наук

Білоцерківський національний аграрний університет
tkachenkocv@ukr.net

МОЛОЧНА ПРОДУКТИВНІСТЬ ТА ГЕНЕАЛОГІЧНА СТРУКТУРА СТАДА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ ГОЛШТИНСЬКОЇ ПОРОДИ

Вивчено молочну продуктивність та проведено генеалогічний аналіз стада в наслідок чого виявлено кращі генеалогічні формування для одержання від них високопродуктивних тварин.

Ключові слова: голштинська порода, молочна продуктивність, генеалогія, лінія, фенотипічна мінливість.