

**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**

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

Для оцінки впливу віку першого осіменіння телиць на їх подальшу молочну продуктивність, тварини були розподілені на групи: до першої групи увійшли телиці, яких осіменили в 14-15 місяців (n=10), до другої телиці віком першого осіменіння 16-17 місяців (n=10) та в третю – 18–19 місяців (n=10).

Результати досліджень свідчать про існування зв'язку між віком першого осіменіння та молочною продуктивністю корів-первісток. Було виявлено, що вищою молочною продуктивністю відрізнялися корови другої групи з віком першого осіменіння 16-17 місяців. Їх надій становив 6029 кг, і був вищий ніж у корів першої і третьої групи на 195 та 284 кг відповідно.

За вмістом жиру в молоці спостерігаються також певні відмінності у корів різних груп. Варіювання було від 3,59 до 3,82 %. Вищий показник вмісту жиру в молоці - 3,75 % мали корови-первістки третьої групи. Порівняно низький показник - 3,59 % був у корів першої групи. Корови другої групи мали середнє значення вмісту жиру в молоці – 3,67 %. За вмістом білка в молоці різниця між групами була не вірогідна і знаходилася у межах помилки.

Важливий показник молочної продуктивності – коефіцієнт молочності. У корів-первісток третьої групи він становив 976,5, що було вище, порівняно з тваринами другої групи на 1,6 % та першої групи - на 3,5 %.

Отже, вік першого осіменіння має істотний вплив на молочну продуктивність корів-первісток. В результаті проведених досліджень було встановлено, що при віці першого осіменіння 14-15 місяців надій у корів-первісток був найнижчим у порівнянні з тваринами, яких осіменяли у пізнішому віці. Отримані дані можуть бути використані для раннього прогнозування молочної продуктивності корів-первісток. А також показник віку першого осіменіння варто враховувати під час оцінки молочної продуктивності корів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Борщ О.О., Рубан С.Ю. Продуктивні та відтворні ознаки корів залежно від їхньої вгодованості перед отеленням. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Біла Церква, 2015. № 2. С. 12–17.
2. Кузів М.І. Морфологічні та функціональні властивості вимені корів української чорно-рябої молочної породи в умовах західного регіону України. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Тваринництво». 2016. Вип. 5 (29). С.63–66.
3. Новак І.В., Федорович В.В., Федорович Є.І. Вплив віку першого плідного осіменіння і першого отелення на формування молочної продуктивності корів української чорно-рябої молочної породи. Біологія тварин. 2012. Т. 14. № 1–2. С. 486–490.
4. Оцінка та відбір молочної худоби за відтворною здатністю / І.В. Титаренко та ін. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Біла Церква, 2014. № 2. С. 21–25.
5. Троценко З.Г. Основні напрями підвищення продуктивності стада великої рогатої худоби української чорно-рябої молочної породи. Вісник аграрної науки. 2015. С. 70–73.

УДК:613.2:796.077.2

ТЕРЕЩУК А.Д., студент

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

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ

Збалансоване харчування — це основа здоров'я, доброго самопочуття, зовнішнього вигляду, забезпечення життєдіяльності людського організму. Для спортсменів харчування є також запорукою збереження сил і енергії.

Ключові слова: збалансоване харчування, калорійність, білки, вуглеводи, жири.

Кожен вид спорту відрізняється між собою, та має індивідуальні особливості. Тому раціон для спортсменів має бути збалансованим, поживним, розрахований з урахуванням фізичного навантаження.

Під час складання харчування для спортсменів враховують три основні критерії:

калорійність, різноманітність та стан здоров'я[1, 4].

Метою роботи був аналіз харчування для людей які займаються спортом.

При складанні добового раціону слід враховувати кількість білків (10-35%), вуглеводів(45-65%) та жирів (20-35%).

Білки – це один із найважливіших компонентів, що входять до харчування спортсменів. Вони є джерелом амінокислота енергії, беруть участь у багатьох процесах організму, виступають будівельним матеріалом для тканин.

Найбільша кількість білку у таких продуктах харчування як: молоко (2,9 %), кефір (3,0 %), сир (15,0 %), йогурт (5,0 %), вівсянка (12,3 %), рис (7,5 %), яйця (6,9 %), риба (18,0 %), м'ясо (22,5 %)[2, 5, 8].

Жири – це природні речовини, важливі для людського організму, беруть участь у багатьох енергетичних і структурних процесах та поділяються на насичені і ненасичені. При збалансованому харчуванні слід вживати корисні ненасичені.

Найбільший вміст жирів знаходиться у таких продуктах як:оливкова олія (90 %), соняшникова олія (90 %), риба (40 %), морепродукти (55 %), горіхи (70 %), авокадо (67%), яйця (32 %). Продукти харчування в яких великий вміст насичених жирів (фаст-фуд, маргарин, кокосова олія, шоколад та ін.) слід виключити із раціону спортсменів[3, 6, 7].

Вуглеводи – це високоенергетичні органічні речовини, які надходять в людський організм. Всі енергетичні процеси, що відбуваються в організмі людини більшість залежать від вуглеводів, які бувають складними і простими.

Для підтримки збалансованого харчування спортсменів необхідно виключати прості (цукор, цукерки, хлібобулочні вироби, газована вода, солодкі напої, соки) вуглеводи та споживати складні(фрукти -45 %, ягоди – 35 %, овочі –45 %, бобові - 25%, зернові -25%, горіхи -20%) вуглеводи.

Для кращого функціонування організм необхідно забезпечувати енергією, яка надходить разом з їжею[3, 5].

Контроль спожитої та витраченої енергії,організмом людини називають калорійністю. Калорійність харчування та енерговитрати залежать також від фізичних навантажень та спортивної кваліфікації спортсмена.

Енергетичні витрати організму людини (на 1 кг ваги)

- Сон - 0,8 ккал/хв.
- Повільна прогулянка - 2,80 ккал/хв.
- Біг 60 м - 42 ккал/хв.
- Біг зі швидкістю 400 м/с - 47 ккал/хв.
- Ходьба на лижах 8 км/год –37 ккал/хв .
- Плавання 50 м/хв - 11,4 ккал/хв.
- Метання - 10,0 ккал/хв.

Забезпечують організм калоріями лише білки, жири та вуглеводи, які мають біологічне значення і специфічні властивості, але для підтримки організму,нормального обміну речовин та повноцінного функціонування потрібні вітаміни і мінеральні речовини.

Людський організм на 70 % складається з води, тому підтримка водного балансу дуже важлива, незалежно чи займається людина спортом.

Вода підтримує температурний баланс,розподіляє поживні речовини, покращує стан шкіри, виводить шлаки,впливає на розумову та фізичну діяльність.

Збалансоване правильне харчування спортсменів,допомагає пристосувати організм до важких фізичних навантажень та покращує психоемоційну стійкість [2, 7, 8].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Здорове харчування: збірник матеріалів для працівників системи охорони здоров'я / В.В. Брич та ін./ Ужгород, 2020. 64 с.
2. Петрова О. І., Стріха Л.О. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр», освітньої спеціальності 181- «Харчові технології». Миколаїв, 2019. 57 с.