

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



«АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ НАУКИ І ОСВІТИ»

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**III Міжнародної науково-практичної конференції
науково-педагогічних працівників та молодих науковців
(09-10 листопада 2023 р., Одеський державний аграрний університет)**

Агробіотехнологічний
факультет

Навчально-
науковий інститут
біотехнологій та
аквакультури

Кафедра
суспільно-
гуманітарних наук



Факультет
ветеринарної
медицини

Факультет геодезії,
землеустрою та
агроінженерії

Факультет економіки
та управління

ОДЕСА - 2023

УДК: 637.05:614.31

Актуальні аспекти розвитку науки і освіти: збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції науково-педагогічних працівників та молодих науковців (Одеса, 09-10 листопада 2023 р.) / Одеський державний аграрний університет. Одеса, 2023. 658 с.

Реєстраційне посвідчення № 397 від 10 жовтня 2023 р. Державної наукової установи «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації».

до 100 бджолиних сімей, що становить 10% від загальної кількості. На другому і третьому місцях Вінницька (9%) і Одеська (7%) області. Найменша кількість господарств у Волинській області – 0,9%.

Пасічні господарства, які утримують понад 100 бджолиних сімей відносять до напівпромислових медового та запилювального напрямів, а також до промислових – розплідницького та комплексного. У групі від 100 до 150 бджолиних сімей нараховано 2228 пасічницьких господарств в Україні. Переважна кількість господарств знаходиться у Вінницькій (10 %), Кіровоградській (9 %) та Одеській і Сумській областях (7 %). Всі інші області у цій групі складають 5 % та менше.

В Україні розводяться та утримуються такі популяції бджіл, як: українська степова, карпатська і поліська. З усіх пасічницьких господарств (31 494), що складає 64,2 % утримують українську степову популяцію бджіл. 26,3 % і 0,37 % декларують, що утримують карпатську і поліську популяції бджіл. Найменше в Україні поширена поліська популяція.

До війни Україна мала великий потенціал з виробництва меду та інших продуктів бджільництва. Зважаючи на те, що середня медопродуктивність однієї бджолиної сім'ї сягає 50 кг, то потенційна для 2 423 370 задекларованих становила – 121 168,5 тон.

Висновки: Загальна кількість бджолиних сімей в Україні становить 49 тисяч, найбільша кількість з них зосереджена в Кіровоградській, Запоріжській та Вінницькій областях. При цьому найбільшу питому вагу займають пасічні господарства, які утримують до 50 бджолиних сімей. Основною популяцією, яку розводять в Україні є українська степова.

Список використаних джерел

1. Adamchuk L., Dvykaliuk R., Bakun Y. Introduction of controlled bee pollination of Actinidia in Ukraine. Abstract book. 47th Apimondia International Apicultural Congress. (P.177) August 24-28, 2022, Istanbul, Turkey. https://apimondia2021.com/docs/47th_Apimondia_Congres_Abstract_Book.pdf
2. Бджільництво України: стан, проблеми, шляхи розв'язання-НААН, 2019.- [Електронний ресурс].- Режим доступу: http://naas.gov.ua/news/?ELEMENT_ID=5061
3. Виробничі напрями пасік в Україні [Електронний ресурс].-Режим доступу: <https://docs.google.com/forms/d/1JB08ZIkTNPaEQ-dBjoJQnKRKNlgW0brHo3JhwNDamMU/edit#responses>
4. Розвиток галузі бджільництва в Україні. [Електронний ресурс].-Режим доступу: (<https://agro.dn.gov.ua/rozvytok-galuzi-bdzhilnytstva-v-ukrayini/>)

УДК 664.34:658.711

АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ МАЙОНЕЗНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Гребельник О.П., к.т.н., доц., oksana.hrebelynk@btsau.edu.ua

Дячук ММ., магістрантка

Бачінський І.С., магістрант

Білоцерківський національний аграрний університет

Майонезні продукти – популярні серед споживачів вироби, що виготовляються олійно-жировою промисловістю. Їх склад може містити олію, яєчні, молочні компоненти, харчові добавки тощо. Вони можуть вживатися для безпосереднього харчування або як повноцінна страва [1, 2].

Майонезна продукція згідно ДСТУ 4487:2015 поділяється на два великі класи: майонези та майонезні соуси [3].

Основним фактором поділу на групи є вміст жиру у готовій продукції. Для майонезів він складає 50,0 % і вище; для майонезних соусів – не менше 5,0 %.

Обов'язковими компонентами майонезів є олія, яєчні продукти; можливе додавання молочних інгредієнтів чи продуктів їх переробки, харчових добавок тощо.

У майонезних соусах обов'язковим є лише наявність олії. Всі інші компоненти є варіаціями виробництва

Майонезні вироби є досить популярними в Україні. Дослідження споживацького попиту виявило [4], що 30 % респондентів споживають цей виріб 1 раз на тиждень; 36,5% – 2 рази на тиждень.

Основними факторами впливу на вибір продукту є смакові властивості (50,0 %) та вміст жиру (35 %). Вартість продуктів займає лише 5,0 % [2, 4].

Отримані дані свідчать про широкі можливості у напрямі розширення ніші виробництва майонезної продукції в Україні. Споживачі, що реагують на смакові властивості, є найбільш перспективними з точки зору менеджменту якості.

Водночас, нині у зв'язку з воєнними діями виникли нові фактори споживацької поведінки. Зросло значення безпечності продукції та її впливу на здоров'я. Споживач потребує виробів, які б водночас мали позитивний вплив на організм та були б безпечними і зручними у користуванні за самих різних (у тому числі і небезпечних) умов проживання.

Одночасно зросла цікавість саме до вітчизняного виробника. Одним з факторів підтримки країни у боротьбі з зовнішнім ворогом стало звернення до українських товарів і послуг [5].

Метою роботи було проаналізувати вітчизняний ринок майонезної продукції, визначити основні тенденції та перспективи розширення цього сектору.

Дослідження проводилися у межах діяльності наукового гуртка «Харчовик» кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва БНАУ. Статистичний аналіз інформації проводився на основі пропозицій асортиментного ряду супермаркетів міста Біла Церква

Дослідження асортименту майонезної продукції проводилося у вивченні обох напрямів виробництва: і майонезів, і майонезних соусів.

Результати досліджень. Аналіз майонезної продукції виявив, що найбільшими виробниками є торгові марки «Торчин», «Щедро», «Королівський смак», «Оліс», «Olkom». Лнійка їх продуктів є широкою і охоплює як майонези, так і майонезні соуси. Характеристика їх типових виробів наведена у таблиці 1.

Аналіз отриманих даних виявив, що майонезні соуси за своїм складом можна поділити на 2 категорії:

- вироби, що замінюють традиційний майонез (наприклад «Пісний», аналоги дешеві марки кожного супермаркету);
- оригінальні соуси, що орієновані на споживачів.

І друга категорія виробів стає дедалі популярнішою. Їх цінова позиція вища за звичайні майонези. У їх склад входить яєчна продукція, натуральні зерна гірчиці та інших смакових добавок. Тоді, як у першій категорії соусів та у традиційних майонезах можуть застосовувати ароматизатор «Гірчиця» тощо.

Таблиця 1. Характеристика майонезної продукції вітчизняного виробництва

№ п/п	Назва продукту	Торгова марка	Вміст жиру, %	Наявність яєчних продуктів	Вартість за 1 кг	
					Грн.	%
Майонези						
1	Європейський	Торчин	72,0	+	146,0	162,2
2	Королівський	Королівський смак	67,0	+	117,0	130,0

3	Столовий	Оліс	67,0	+	98,0	108,9
4	Домашній	Щедро	67,0	+	153,0	170,0
5	Fitness Style	Olkom (ПрАТ «Київський маргариновий завод»)	53,0	+	131,0	145,6
Майонезні соуси						
6	Соуси асортименті, («Грибний» тощо)	Торчин	29,0	+	156,0	173,3
7	Соуси асортименті («Бургер», «Цезар» тощо)	Королівський смак	30,0	+	167,45	186,1
8	Екстра	Оліс	40,0	-	90,0	100,0
9	Пісний	Щедро	50,0	-	138,0	153,3
10	Соуси асортименті	Чумак (ПрАТ «Київський маргариновий завод»)	22,7	+	114,95	127,7

Перспективою подальших досліджень є аналіз наповнювачів та сировини для збагачення складу майонезної продукції

Список використаних джерел

1. Інноваційні технології у виробництві майонезу: навч. посібник / М.З. Паска та ін. Львів: Львівський нац. універс. вет. мед. ім. С.З. Гжицького 2015. 64 с.
2. Чорна Т. О., Бондаренко В. В. Товарознавче експертне дослідження якості та безпечності майонезів низькокалорійних представлених на споживчому ринку України. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://sworld.com.ua/simpoz7/51.pdf>
3. ДСТУ 4487:2015 Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови.
4. Анненкова Н. Б., Попова Я.А. Дослідження ринку майонезу. Продовольча індустрія. 2011. № 6. С. 14-17
5. Любимов О.М., Трайно В.М. Як вплинула війна на поведінку споживачів Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLVI Міжн. наук. студ. конф. Полтава : ПУЕТ, 2023С.461-463.

УДК 636.7

ПІДГОТОВКА СОБАК ДО ПОШУКОВО-РЯТУВАЛЬНОЇ СЛУЖБИ

Гриншпун Тетяна Ростиславівна, студентка 2 курсу, факультету біотехнології
Федяєва Анна Сергіївна, канд. с-г. наук, ст. викладач кафедри
 генетики, розведення та селекційних технологій в тваринництві, fed.anua@gmail.com

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Історія співдіяльності собаки й людини нараховує багато тисячоліть. У 17 столітті монахи, які використовували допомогу собак у подоланні високогірного перевалу Сен-Бернар, побачили, що пси здатні знаходити людей під сніговими завалами. Саме цей момент багато хто вважає відправною точкою історії собак-пошуковців, собак-рятувальників.