

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Всеукраїнської науково-практичної конференції
магістрантів і молодих дослідників**

«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ У ХХІ СТОЛІТТІ»

**НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА,
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

29 жовтня 2025 року

**Біла Церква
2025**

УДК 001.89:378-053.6"20":637:664(063)

РЕДКОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, ректор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Недашківський В.М., д-р с.-г. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Мерзлов С.В., д-р с.-г. наук.

Титаренко І.В., канд. с.-г. наук.

Василенко О.І., д-р філософії.

Комарова Н.В., д-р філософії.

Мостипан О.В., д-р філософії, начальник редакційно-видавничого відділу.

Відповідальна за випуск – **Мостипан О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу

Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників. 29 жовтня 2025 р. Білоцерківський НАУ. 83 с.

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

мають підтверджуватися лабораторними дослідженнями [2, 5]. Особливу увагу необхідно приділяти дотриманню температурного ланцюга під час транспортування і зберігання, адже його порушення може спричинити втрату якості продукції та підвищити ризик харчових отруєнь [3]. До обов'язкових показників контролю належать вміст білка, жирів, вологи, солі, мікробіологічні параметри (ТКБ, кишкова паличка, сальмонела), а також правильність маркування і зазначення умов зберігання [2].

Запровадження системи простежуваності (*traceability*) дозволяє відслідковувати походження кожної партії продукції та оперативно реагувати у випадку виявлення невідповідностей [1]. Для підвищення ефективності виробництва на малих підприємствах доцільно розробляти рецептурні картки, застосовувати методи швидкого охолодження та заморозки, впроваджувати принципи НАССР, навчати персонал правилам гігієни та співпрацювати з акредитованими лабораторіями [3, 6].

Отже, м'ясні продукти залишаються ключовим джерелом поживних речовин; напівфабрикати відіграють важливу роль у сучасному ритмі харчування і в системі громадського харчування. Для забезпечення безпеки та харчової цінності продукції необхідні стандартизовані технології, контроль якості на всіх етапах виробництва, сертифікація та простежуваність.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Державна служба статистики України. Щорічний статистичний збірник «Сільське господарство України – 2022». К.: Держстат, 2023. С. 120–160.
2. Розробка технології м'ясних напівфабрикатів: навч.-методичний матеріал. Kharkiv Technol. Univ. (BTU) repo. Харків, 2021. 48 с.
3. Allahverdiyev E. Innovative approaches in the field of meat production. E3S Web of Conferences. 2023. Vol. 13. P. 02021. DOI: 10.1051/e3sconf/20231302021.
4. Eurostat. Meat consumption statistics – Eurostat statistics explained. Luxembourg: Eurostat, 2022. <https://ec.europa.eu/eurostat>
5. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). The State of Food Security and Nutrition in the World – 2022: rep. Rome: FAO, 2022. 224 p.
6. Pasichniy V.N., Geredchuk A.M., Simahina G.A., Zadorozhniy V.V. Kulinarne polufabrikaty iz myasa pticy povyshennoy pishchevoy cennosti. Vestnik Almatinskogo Tekhnologicheskogo Universiteta. 2014. № 3. С. 14–18.
7. Paska M.Z. Rozrobka retseptur ta udoskonalennia tekhnolohii funktsionalnykh miasnykh napivfabrykativ i kotlet z vykorystanniam bilkovoho zbahachuvacha. Prodovolchi resursy. 2019. Vol. 11. P. 132–138.

УДК: 664.95

БУБЛИК В.В., магістрант

Наукові керівники – **КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА Л.П.**, канд. с.-г. наук, **ФЕДОРУК Н.М.**, канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ СПОЖИВАННЯ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ В УКРАЇНІ

Споживання рибних пресервів в Україні характеризується високою чутливістю до цінових коливань та істотною залежністю від імпорту, причому домінуючими факторами, що впливають на вибір споживача, є вартість, тривалий термін зберігання та зручність продукту.

Ключові слова: рибні пресерви, імпорт, споживання, технологія.

У 2024 та початку 2025 років глобальне споживання риби та морепродуктів залишалося на стабільному рівні, незважаючи на зростання обсягів їхнього виробництва. За даними ФАО, загальний показник виробництва риби та морепродуктів сягнув майже 192 млн т, що на 2,2 % перевищує рівень 2023 року.

З них: вилов у природному середовищі становив близько 91 млн т та штучне вирощування забезпечує близько 101 млн т [2, 6].

Україна, з огляду на низку об'єктивних обставин, навіть у мирний час не має можливості забезпечувати виробництво чи видобуток різних видів риби та морепродуктів у достатніх обсягах. Рибна галузь, попри складнощі, продовжує працювати нарівні з іншими важливими секторами.

Українські підприємства здійснюють необхідну діяльність, постачаючи рибну продукцію для внутрішнього ринку, а споживачі зберігають попит на рибу і морепродукти як ключову складову раціону [1, 4].

Основним джерелом забезпечення українських громадян рибною продукцією залишається імпорт. Понад 90 % потреб країни в цьому секторі покриваються за рахунок ввезення товарів із закордону. При цьому майже 92 % усієї імпортованої риби та морепродуктів постачаються в замороженому вигляді (рис. 1).

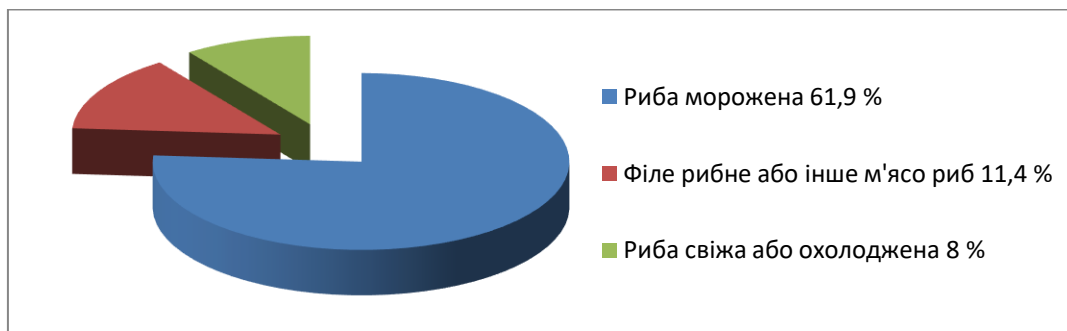


Рис. Основні групи у структурі кількості імпорту.

Метою роботи є аналіз споживання рибних пресервів в Україні.

Повноцінне харчування є ключовим принципом здорового і довгого життя, що потребує постійного контролю якості та безпечності вживаних продуктів. Сучасні споживачі дедалі частіше обирають готові, високоякісні продукти, сприяючи запровадженню нових підходів у розвитку національних систем харчування [3, 4].

Рибні пресерви займають особливе місце серед продуктів харчування в Україні завдяки своїй високій біологічній цінності та популярності. Їх переваги забезпечуються кількома ключовими факторами:

- збереження властивостей (відсутність термічної обробки сприяє максимальному збереженню білків, жирів та вітамінів у вихідному складі продукту;
- особливості технології (простий процес виробництва, висока продуктивність та можливість широко комбінувати інгредієнти (розсіл, спеції, антисептик) дають змогу отримувати продукти з властивою харчовою цінністю, оптимальною для збалансованого раціону) [3, 5].

Високі споживчі якості пресервів, зокрема смак, поживність та зручність у споживанні, забезпечують стабільний попит на них у торгових мережах.

Особливістю пресервів є те, що вони не піддаються термічній обробці, тому їхній термін зберігання коротший порівняно з консервами. Для зберігання пресервів необхідно підтримувати температуру в межах від - 8 до 0 °С.

Основним компонентом пресервів є риба, а рівень солі в продуктах варіюється залежно від виду – від 6 до 12%. Пресерви найчастіше виготовляють із скумбрії, оселедця, сардинели, сайри, мойви та інших видів риби. Попит на ці вироби значною мірою співвідноситься зі споживанням відповідних видів риби, адже вони найбільш популярні для соління та маринування [1, 5].

Делікатесні пресерви займають важливу частку ринку. Їх виробляють з високоякісної риби, наприклад, лосося, а також із морепродуктів, що відповідають запитам споживачів на екзотичні та оригінальні продукти.

Фактори вибору серед покупців включають в себе доступність, ціну та зручність. У періоди економічної нестабільності пресерви часто розглядають як доступну і поживну альтернативу свіжій рибі.

Популярність рибних пресервів залишається стабільною завдяки їхній харчовій і біологічній цінності. Споживачі дедалі більше надають перевагу продуктам із натуральними

інгредієнтами без використання консервантів, що стимулює виробників до випуску екологічно чистої продукції [2, 3].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Горач О. О., Новікова Н. В. Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. для вузів. Херсон: ХДАЕУ, 2023. 345 с.
2. Державний комітет статистики України: веб-сайт. URL: www.ukrstat.gov.ua
3. Димань Т., Гриневич Н., Мазур Т. Безпека харчових гідробіонтів.: Київ, ВЦ «Академія». 2022. 256 с.
4. Король-Безпала Л.П. Аналіз споживання замороженої риби в Україні / Л.П. Король-Безпала, С.В. Чернецька // 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. С.74 – 75.
5. Харчові технології. Практикум: навч. посіб. / О. В. Самохвалова та ін./ Х.: ДБТУ. 2023. 417 с.
6. <https://uifsa.ua/news/news-of-ukraine/review-of-the-ukrainian-fish-market-for-2024>

УДК 636.5/6.082.2

КОЛІСНИК Є.О., магістрант

Науковий керівник – **БЕЗПАЛИЙ І.Ф.**, канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОЩУВАННЯ КУРЧАТ БРОЙЛЕРІВ В УМОВАХ МАЛОЇ ПТАХОФЕРМИ ФГ «ОБРІЙ» ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

Досліджено вплив форми корму — гранульованого та розсипного — на інтенсивність росту, збереженість та продуктивність птиці. Встановлено, що використання гранульованого корму сприяє підвищенню середньодобових приростів на 10–12 %, скороченню тривалості відгодівлі на 3–4 дні та зниженню витрат кормів. Збереженість поголів'я становила 87,6 %, основні втрати були спричинені колібактеріозом на ранніх етапах вирощування. Проведено вибіркового забій курчат масою 1,5 кг для розрідження поголів'я. Розроблено рекомендації щодо удосконалення годівлі, мікроклімату та ветеринарно-профілактичних заходів у малих птахогосподарствах.

Ключові слова: бройлери, гранульований корм, розсипний корм, інтенсивність росту, збереженість, вибіркового забій, колібактеріоз, мала птахоферма, продуктивність, ефективність виробництва.

Розвиток птахівництва в Україні, зокрема м'ясного напрямку, є одним із ключових напрямів підвищення продовольчої безпеки держави. У сучасних умовах ринку ефективність виробництва м'яса птиці значною мірою залежить від удосконалення технології вирощування бройлерів не лише на великих промислових підприємствах, а й у малих птахогосподарствах, які забезпечують місцеві ринки якісною продукцією [2, 4, 7].

Дослідження проводилося на базі фермерського господарства «Обрій» Вінницької області, що спеціалізується на виробництві м'яса бройлерів. Господарство належить до малих птахоферм і має відносно невеликі виробничі площі, що дає можливість ретельно контролювати умови утримання, мікроклімат і раціони годівлі.

Метою дослідження було провести аналіз технології вирощування курчат-бройлерів у господарстві та визначити вплив форми корму (гранульованого і розсипного) на інтенсивність росту птиці, показники збереженості, живої маси та економічної ефективності виробництва.

У господарстві одночасно утримувалося 800 голів курчат-бройлерів за підлоговою системою з використанням глибокої підстилки. Тривалість вирощування становила 50–60 днів, залежно від віку забою та живої маси. Підстилковий матеріал (тирса) змінювався частково кожні 10–12 діб для підтримання належної санітарії [1, 3, 5].

Збереженість поголів'я склала 87,6 %, при цьому переважна більшість загиблених птахів втрачена через колібактеріоз у перші 10 діб життя. Причиною захворювання стало недостатнє дотримання профілактичних заходів та недосконалість вентиляційної системи, що призвело до накопичення аміаку у повітрі.