

**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 ВІРОБНИЦТВУ»

**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

методами – нормованою повноцінною годівлею, комфортним способом утриманням, застосування сучасних інноваційних технологій машинного доїння.

Підводячи підсумок, можна стверджувати, що чим триваліший термін використання високопродуктивних корів тим більший надій від них одержуємо і тим вищим буде середній добовий надій за один день життя, а отже такі корови будуть економічно більш ефективними.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Башенко М.І., Тищенко І.Т., Малік К.Г. Продуктивне довголіття корів молочних порід Черкащини. Вісник Черкаського інституту агропромислового виробництва: Міжвід. темат. зб. наук. праць. Черкаси, 2004. Вип. 4. С. 9–20.
2. Бондарчук Л.В. Продуктивне довголіття корів різної породної належності. Вісник Сумськ. держ. аграр. ун-ту. Сер. Тваринництво, 2001. Вип.5. С. 11–13.
3. Полупан Ю.П. Ефективність довічного використання корів різних країн селекції. Вісник СНАУ. Серія «Тваринництво». Суми, 2014. Вип.2/2 (25). С. 14–20.
4. Ставецька Р.В. Ефективність відбору корів української чорно-рябої молочної породи за походженням. Вісник Сумського НАУ. Серія «Тваринництво», 2013. Вип. 1 (22). С. 78–82.
5. Шарапа Г. Молочна продуктивність і відтворна здатність корів голштинів європейської селекції // Тваринництво України, 2012. № 3. С. 6–9.

УДК664:336.71

ГУМЕНЮК Ю.О., ЛЯБАХ А.О., магістранти

Науковий керівник – **ГРЕБЕЛЬНИК О.П.,** канд. техн. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ЦІЛЕЙ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ВІДПОВІДНО ДО КОНЦЕПЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

Проаналізовано діяльність вітчизняних та зарубіжних підприємств харчової промисловості відповідно до концепції сталого розвитку. Визначено їх економічні, соціальні, екологічні цілі. Знайдено спільні та відмінні риси.

Ключові слова: підприємства харчової промисловості, сталий розвиток, екологічні цілі, соціальні цілі, економічні цілі, порівняльний аналіз.

Нині суспільство у своїй діяльності опирається положення концепції сталого розвитку. Її суть полягає у забезпеченні добробуту життя населення за гармонізації соціально-економічних чинників та збереження довкілля. Такий розвиток передбачає принцип відповідальності перед майбутніми поколіннями та визначення як основної цінності та рушійної сили людини.

Основними характеристиками впровадження цього процесу є індикатори сталого розвитку. Це набір кількісних показників, що дозволяє оцінити якість життя людей. Їх поділяють на такі групи: економічні, соціальні, екологічні, інституційні. Ці параметри застосовують для характеристики країни, міста, для будь-якої окремо взятої території чи угруповання [1].

За цим же принципом аналізують будь-які процеси, об'єднання, види діяльності. Залежно від типу об'єкту, індикатори сталого розвитку можуть змінюватися.

Харчова промисловість належить до найбільш великих та важливих галузей національного господарства країн. Від рівня її розвитку, стабільності функціонування залежить стан економіки, продовольча безпека держави, розвиток внутрішнього і зовнішнього аграрних ринків, рівень та якість життя населення[2]. Тобто показники її зростання – мають прямий вплив на забезпечення економічних та соціальних потреб громадян країни.

Водночас ця галузь має визначальний вплив на довкілля, стан основних природних ресурсів. Тому її діяльність має бути спрямована на збереження довкілля.

Виходячи з вище сказаного, у розрізі положень сталого розвитку концепції діяльності підприємств харчової промисловості обов'язково повинні містити не лише економічні, але й соціальні та екологічні цілі.

Лише за умови розвитку у всіх трьох напрямках можливе досягнення кінцевої мети – забезпечення якісного життя населення України.

Метою роботи було дослідити та проаналізувати цілі харчових підприємств щодо їх відповідності концепції сталого розвитку.

Для цього було проведено аналіз наявних ресурсів у інтернет-просторі щодо діяльності у харчовій галузі. Предметами досліджень були підприємства вітчизняної та зарубіжної харчової промисловості: «КІЇВХЛІБ», ПрАТ «Монделіс Україна», «Три Ведмеді», «Zentis», «Vamix», «Nestle».

Вибір підприємств обумовлено їх популярністю серед споживачів.

Об'єктами досліджень були їх економічні, соціальні, екологічні цілі.

За результатами аналізу було виявлено спільні та відмінні показники по кожній з зазначених категорій.

Знайдено, що спільними економічними цілями є: впровадження інновацій, зниження ресурсоемності, впровадження нових товарів, постійне вдосконалення, забезпечення придатковості.

Спільними соціальними цілями є: споживачі завжди на першому місці, збереження робочих місць, навчання співробітників, підтримка соціальних проектів на підтримку молоді та підприємців.

В екологічних цілях спільним є: зменшення відходів, використання відновлюваних джерел енергії, переробка пакувальних матеріалів, збільшення екологічної свідомості[3-8].

Водночас виявлено відмінності у діяльності підприємств залежно від їх місце розташування, спеціалізації та стану економічного розвитку.

Компанія «КІЇВХЛІБ» більше приділяє значну увагу на зміцнення позицій на зарубіжних ринках, є активним учасником благодійних ініціатив[3].

Особливістю діяльності ПрАТ «Монделіс Україна» є інвестиції в глобальні та місцеві бренди, в дослідження та розробки, в підприємців на ранніх стадіях розвитку; спрямування значних зусиль на захист прав людини [4].

Компанія «Три Ведмеді» відрізняється від інших тим, що основною економічною політикою є безперервне покращення системи менеджменту. Для забезпечення екологічних та соціальних гарантій впроваджується використання лише натуральних інгредієнтів. Нині ця програма повністю реалізована у технології морозива[5].

Іноземні підприємства характеризуються тим, що мають більш розвинені екологічні складові та наукові дослідження.

Так, наприклад, компанія «Zentis» має свій етичний кодекс. Велику увагу приділяють забезпеченню екологічності у технології отримання фруктових компонентів [6].

«Vamix», філіал концерну Vandemoortel, значну увагу приділяє саме довгостроковим дослідженням, які включають покращення якості. У компанії запроваджено прийом до уваги всіх запропонованих ідей від всіх співробітників, не лише з відділу розробок.

Рівень екологічності компанії характеризує той факт, що 99% усіх паперових і картонних пакувальних матеріалів продуктів переробляють або вони сертифіковані як екологічні. У освоєних технологіях застосовується 100% виробництва електроенергії з відновлюваних джерел [7].

Діяльність компанії «Nestle» також характеризується великою увагою до наукових розробок та екологічного планування діяльності [8].

Проведений аналіз виявив, що дані харчові потужності мають розвинені всі категорії цілей сталого розвитку. Спільними рисами є забезпечення придатковості, турбота про споживачів та зусилля щодо зменшення навантаження на навколишнє середовище.

Відмінності обумовлені, в основному, суспільним станом країн, де вони розташовані. Для країн Європи характерним є вищий рівень екологічної свідомості. На розвиток

підприємств України величезний вплив мають нинішні воєнні дії, які обумовлюють негативний вплив на економічні показники виробництва.

Загалом, виявлено, що передові підприємства харчової промисловості повністю керуються стратегією сталого розвитку, що забезпечує їх одночасне економічне зростання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Стратегія сталого розвитку: Європейські горизонти: Підручник / І.Л. Якименко та ін. Київ: НУХТ, 2022. 337 с.
2. Економіка України: стратегія і політика довгострокового розвитку / за ред. акад. НАН України В.М. Гейця. Київ: Інститут економічного прогнозування, Фенікс, 2003. 1008 с.
3. URL:<https://kyivklib.ua/about/>
4. URL:<https://www.mondelezinternational.com/About-Us/Our-Way-of-Doing-Business/Marketing-Approach>
5. URL:<https://3bears.ua/about/>
6. URL:<https://www.zentis.de/de/industrie/ueber-uns/nachhaltigkeit>
7. URL:<https://vandemoortele.com/cs-cz/nase-spolecnost>
8. URL:<https://www.nestle.ua/>

УДК: 613.281:664.9

ЗАГОРОДНЯ А.С., студентка

Науковий керівник – **РОЛЬ Н.В.**, канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ВИКОРИСТАННЯ АНТИСЕПТИКІВ У ВИРОБНИЦТВІ ЗАМОРОЖЕНОЇ РИБИ

Проаналізовано основні харчові добавки, які використовують у виробництві замороженої риби. Охарактеризовано основні небезпечні чинники у виробництві продукції з гідробіонтів.

Ключові слова: риба, переробка, безпечність, харчові добавки.

Використання антисептиків у виробництві замороженої риби є важливою складовою процесу, який спрямований на збереження якості та безпеки продукту. Антисептики забезпечують ефективне знищення бактерій, вірусів та інших мікроорганізмів, що можуть призвести до псування продукту та потенційної загрози здоров'ю споживачів.

Нижче перераховано деякі з головних причин, чому використання антисептиків є важливим у виробництві замороженої риби:

1. Зниження ризику поширення інфекцій та захворювань: Риба є джерелом багатьох мікроорганізмів, які можуть бути шкідливими для здоров'я людей. Антисептики допомагають знищити ці мікроорганізми та запобігти їхньому поширенню.

2. Підвищення терміну зберігання: Застосування антисептиків дозволяє збільшити термін зберігання замороженої риби, оскільки знищується більшість мікроорганізмів, які можуть спричинити її псування.

3. Забезпечення безпеки для споживачів: Антисептики є ефективним засобом для знищення бактерій, вірусів та інших мікроорганізмів, які можуть бути шкідливими для здоров'я людей. Це забезпечує безпеку продукту для споживачів.

4. Зниження витрат на заморожену рибу: Використання антисептиків допомагає зберегти якість продукту під час зберігання та транспортування, що може знизити витрати на відновлення якості риби.

Заморожена риба може стати джерелом інфекцій та захворювань, якщо не дотримуватись відповідних правил зберігання та приготування.

Основними ризиковими факторами є:

1. Бактерії: заморожена риба може містити бактерії, такі як *Salmonella* або *Listeria*, які можуть спричинити серйозні захворювання, включаючи гостру кишкову інфекцію.

2. Паразити: заморожена риба може містити паразитів, таких як анісакіс, що можуть спричинити алергічні реакції, болі в животі, діарею та інші захворювання.

ЗМІСТ

Батир Є.П., Кравченко І.І. Розгляд переваг та недоліків утримання кролів у ямах.....	3
Бондаренко Є.В., Кравченко І.І. Основні положення підготовки бджолосімей до зимівлі.....	4
Возна О.С., Черногор Д.А., Поліщук Н.В., Старовойтова А.А. Дослідження впливу відсутності лактози на якісні показники молочних продуктів.....	6
Герман Н.С., Титаренко І.В. Ефективність вирощування бройлерів, сортованих за живою масою.....	7
Главацький Є.Д., Мерзлова Г.В. Оцінка технології житньо-пшеничного хліба на заквасці.....	9
Головченко Т.О., Каркач П.М. Збереженість курчат-бройлерів як один із основних елементів підвищення рентабельності виробництва.....	10
Гончар В.В., Ставецька Р.В. Збереження та ефективне використання зникаючих порід великої рогатої худоби в Україні.....	12
Гребельник Б.Ю., Чопенко О.В., Загоруй Л.П. Аналіз харчової поведінки студентів.....	14
Григорович Я.О., Ліскович В.А. Тривалість продуктивного використання корів за безприв'язно-боксового утримання.....	15
Гуменюк Ю.О., Лябах А.О., Гребельник О.П. Порівняльний аналіз цілей підприємств харчової промисловості відповідно до концепції сталого розвитку.....	17
Загородня А.С., Роль Н.В. Використання антисептиків у виробництві замороженої риби.....	19
Зінов'єв Д.В., Недашківська Н.В. Показники якості кетчупів.....	21
Зубенко О., Поліщук С.А. Вплив бензопірену на організм людини.....	22
Калімаєва І.О., Фесенко В.Ф. Аналіз технології виробництва продукції свинарства в СТОВ «Полісся» та її переробки в ПП«Ужва» Житомирської області.....	24
Кіссєва Д.В., Клопенко Н.І. Проблема збереження генофонду сірої української породи великої рогатої худоби.....	26
Кокоцинський В.Ю., Мотронюк Н.І. Сир та сироваріння.....	28
Комісарчук І. Л., Слюсаренко С.В. Роль процесу гомогенізації молочної сировини в забезпеченні ефективності технології виробництва м'яких сирів.....	30
Корнієнко Д.М., Поліщук В.М. Наночастинки: загальна характеристика, застосування.....	31
Константинова О.Ю., Поліщук В.М. Ціанідна кислота: застосування у промисловості, токсична дія та ознаки отруєння.....	33
Куришко Д.В., Борщ О.В. Сучасна технологія роздавання кормосумішей для великої рогатої худоби.....	34
Лакатош Т.Ф., Курченко Р.В., Король А.П. Доїння корів у різних доїльних залах.....	35
Ліповцов О.В., Білий В.Ю. Вплив карбонату калію та лимонної кислоти на показники якості виробів макаронних.....	37
Ломакович А.А., Титарьова О.М. Фітобіотики у свинарстві.....	38
Майдебуря А.А., Ліскович В.А. Особливості використання коней у господарствах усіх форм власності.....	40
Мидловець Т.П., Гребельник О.П. Порівняльний аналіз рекомендованих «тарілок здорового харчування» світу.....	42
Павлік Д.О., Малина В.В. Результати дослідження впливу препарату «Ферамін» на продуктивні якості молодняка свиней.....	44
Поліщук Ю.Р., Ставецька Р.В. Характеристика яєць перепелів японської та англійської білої порід.....	46
Постоюк М.Р., Бабенко О.І. Біологічна характеристика та особливості розведення шиншил.....	48
Потеряйко А.Ю., Клопенко Н.І. Відтворні та продуктивні особливості порід кролів-велетнів.....	50
Поліщук С.П., Бондаренко Л.В. Стрес у домашніх тварин в умовах воєнного стану.....	53
Полянська А., Поліщук С.А. Фенольні сполуки: користь та шкода.....	55
Поліщук П.В., Поліщук В.М. Вміст хлорофілів і каротиноїдів у листках злакових і бобових рослин.....	56
Семененко Р.О., Недашківський В.М. Фактори, які впливають на мрамуровість м'яса.....	57
Сергійко А., Калініна Г.П. Проблеми виявлення фальсифікації молочних продуктів.....	59
Сидоренко М.А., Качан А.Д. Якісні показники м'ясних напівфабрикатів залежно від виду сировини.....	60
Собчук О. С., Бомко В.С. Ефективність використання в раціонах кролів протеїнату цинку.....	62
Таран Є.С., Чернявський О.О. Продуктивність молодняка свиней за згодовування кормових добавок.....	64