

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



**Всеукраїнська науково-практична конференція
магістрантів і молодих дослідників**

«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ У ХХІ СТОЛІТТІ»

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

30 жовтня 2024 року

Біла Церква
2024

різноманітною виноробною спадщиною, вивчення місцевих особливостей виробництва Pétillant Naturel може виявити унікальні характеристики та потенціал для розвитку [2, 3].

При виробництві вина потрібно враховувати ключові моменти: 1. Клімат і температура. Закарпаття має континентальний клімат з помірними температурами та достатньою кількістю опадів, що сприяє якості винограду. Різноманітні ґрунти регіону можуть впливати на смакові властивості вин. 2. Сорти винограду які значно впливають на смак виробленого Pétillant Naturel. 3. Мінімуму втручання в процес природне бродіння. На сьогоднішній день зростаючий глобальний інтерес до натуральних вин та ігристих сортів дає можливість закарпатському Pétillant Naturel отримати визнання як на внутрішньому, так і на міжнародному рівнях [4, 5].

На сьогоднішній день є актуальним органічне або біодинамічне землеробство яке може заповнити ринкову нішу, що ще більше підвищить привабливість регіону. Розвиток винного туризму, включаючи дегустації та екскурсії по виноградниках, може популяризувати місцевий Pétillant Naturel і забезпечити економічні вигоди для регіону. Заохочення до співпраці між місцевими виноробами та пропонування освітніх програм з виробництва Pétillant Naturel може допомогти покращити технології та якість, позиціонуючи Закарпаття як відомий регіон для цього стилю вина.

Під час виробництва натурального ігристого вина Pétillant Naturel потрібно контролювати ряд показників основними з яких є це температуру під час бродіння, щоб оптимізувати діяльність дріжджів і зберегти ароматичність продукту. Тиск під час вторинної ферментації та мікробіологічні аналізи для моніторингу процесу бродіння, виявлення небажаних бактерій і забезпечення якості готового продукту та смаку.

Висновок: Потенціал Pétillant Naturel на Закарпатті є багатообіцяючим, враховуючи унікальний клімат регіону, традиційні практики та зростаючий світовий тренд на натуральні вина. Зосереджуючись на стійких практиках, підвищенні якості та популяризації місцевої спадщини, закарпатські винороби можуть зайняти особливу нішу на ринку ігристих вин.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Савка І. Р. Вино з Закарпаття: традиції та інновації. Ужгород: Видавництво "Патент", 2019.
2. Ковач П. І. Технології виробництва ігристих вин в Україні. Київ: Видавничий дім "Кристал", 2018.
3. Надейко В. М. Виноробство та виноробні регіони України. Львів: Видавництво "Старий Лев", 2020.
4. Regnard M. Champagne: The Essential Guide to the World's Most Celebrated Wine. Harper Collins. 2010.
5. Jones G. The Winemaker's Answer Book: Solutions to Every Problem; Answers to Every Question. Storey Publishing. 2018.

УДК 637.56:664.95

ЗБРОЙ В.О., магістрант

Науковий керівник – **ЦЕХМІСТРЕНКО О.С.**, д-р с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Досліджено склад соусу та додаткових компонентів для виробництва рибних пресервів, запропоновано оптимальний їх склад, встановлені показники харчової цінності продукту.

Ключові слова: оселедець, пресерви, харчова цінність, квасоля, томатний соус.

Риба – природний продукт, отриманий після вилову їстівних риб в природних та штучних водоймах. Найпоширенішими їстівними промисловими сімействами риб в Україні є осетрові, лососеві, карпові, сомові, щукові, тріскові тощо. Наразі використовуються такі методи переробки риби та морепродуктів: копчення, в'ялення і

соління, які не потребують великих витрат [1].

Домінуюча частина прісноводної риби України реалізується в живому і охолодженому стані, що не відповідає сучасним світовим технологіям, які дають змогу розширити асортимент з використанням біотехнологічних способів та створити харчові продукти із заданими властивостями харчової і біологічної цінності [2]. Отже, особливої актуальності набуває проведення досліджень ринку рибної сировини, асортименту рибної продукції та висвітлення перспективних напрямів технологій рибних харчових продуктів з метою забезпечення населення повноцінними харчовими продуктами.

Окрім оселедця Україна імпортує такі види риб: скумбрію (близько 42,7 тис. тонн), оселедець (40,5 тис. тонн), салаку (33,7 тис. тонн), лосось (25 тис. тонн), кільку (13,6 тис. тонн), мінтай (11 тис. тонн), мойву (10,5 тис. тонн), сардини (9,4 тис. тонн), нототенію (7,25 тис. тонн) тощо [4] із 60 країн світу. В літній період імпорт і споживання риби знижується більш ніж в 2 рази.

Велику частку рибної продукції (близько 2500 т) складає в'ялена, сушена та снекова – такзвані «продукти до пива» [3].

Пресерви солені, пряні та мариновані рибні продукти з додаванням соусів чи заливок і герметично закупорені у банки, які не підлягають стерилізації та іншій термічній обробці. При їх виготовленні додають сильний антисептик – бензойнокислий натрій. Сировиною для виробництва пресервів є кілька, тюлька, салака, сайра, мойва жирна, хамса, атлантична і далекосхідна скумбрія, ставрида, сардина, сардинопс, сардинела, використовують для виробництва тушки, шматки, філе-шматки, філе-скибочки, рулети тощо. Найбільший асортимент представляють вироби з оселедця.

За споживчими властивостями пресерви дуже близькі до бочкових солених, прямих і маринованих риб, а їх гастрономічні властивості, порівняно з соленою рибою вищі через ширший рецептурний склад прянощів та меншівтрати тузлука.

Окрім солі, цукру, оцтової кислоти і консерванту, у рецептурну суміш входить набір прянощів – до 18 компонентів, співвідношення яких підібрані залежно від виду риби і регламентовані технологічними інструкціями [5]. Чим ширшим є спектр прянощів, тим різноманітніший вміст банок. Крім прянощів в пресерви додаються цибуля, огірки, гриби, морква, журавлина, яблука, лимони, фруктові та овочеві соки, рослинні олії, вина, оцтова і лимонна кислоти, гірчиця, майонезитощо. Готовий продукт має приємний смак і аромат. Для пресервів прямих і маринованих з розібраних риб використовують різні приправи, соуси, овочеві і плодоовочеві гарніри.

Оселедець належить до сімейства оселедцевих, поширений у Балтійському і Північному морях, північній частині Атлантичного океану від Норвегії до Гренландії та Північної Кароліни. Оселедець – досить жирна риба, водночас багатий білком, насиченими кислотами, вітамінами групи В та D, залізом, фтором, калієм і фосфором, корисними для кісток і нирок. Оселедець збільшує вміст в організмі ліпопротеїнів високої щільності, які істотно знижують ризик атеросклерозу і серцево-судинних захворювань. Оселедцевий жир зменшує розмір жирових клітин, що сприяє зниженню ризику виникнення діабету другого типу та містить антиоксиданти. Жирні кислоти в складі оселедця незамінні в профілактиці хвороб мозку, серця і судин.

Відомо, що бобові – лідери білка серед рослинних продуктів, які містять складні вуглеводи, клітковину, мінерали, вітаміни групи В, фолієву кислоту. Містять значну кількість клітковини, що допомагають травленню, поліпшують виведення токсинів, а в комбінації з білком надає відчуття ситості, допомагаючи підтримувати здорову вагу, виводити надлишки холестерину.

Залежно від застосовуваних заливок (соусів) пресерви випускають: в натуральному розсолі, в прямих та гірчичних заливках, маринаді, рослинному маслі, фруктових, ягідних і овочевих заливках, в майонезних (соусах) та томатних заливках. Серед наведеного асортименту соусів та заливок, найбільшу харчову цінність має томатний соус.

Метою роботи було удосконалення технології виробництва пресервів з підвищеною харчовою цінністю. Для виробництва використовували оселедець слабо

солений, який заливали соусом на основі томатного соусу, пюре з квасолі, спецій та прянощів. Отриманий продукт ставили на дозрівання, проводили органолептичне та фізико-хімічне оцінювання.

Проведені дослідження дозволяють встановити, що український ринок рибних пресервів зростає в обсягах, збільшується його асортимент та удосконалюються технології виробництва. Оселедець є цінною сировиною виробництва пресервів, розширити асортимент яких можна за рахунок використання бобових у вигляді пюре. Додавання пюре з квасолі до складу томатного соусу при співвідношенні 3:2 дозволяє отримати продукт з найвищими органолептичними показниками. На основі проведених досліджень удосконалено технологію та розроблено рецептури пресервів підвищеної харчової цінності: «Оселедець філе-шматочки в томатному соусі», «Оселедець філе-шматочки в томатному соусі з квасолею», «Оселедець філе-шматочки з обсмаженою морквою та цибулею і томатним соусом». Розрахована собівартість вдосконаленого продукту складає 134,31 грн/кг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вдовенко Н.М. Сучасний стан та напрями розвитку рибного господарства в Україні. Економіка АПК. 2010. 3. С. 15–20.
2. Ємцев В.І. Сучасний стан та конкурентоспроможність рибної галузі в Україні. Наукові праці НУХТ, 2010. (33). С. 132–134.
3. Миськовець Н.П. Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку рибного господарства України. Бизнес Информ, 2020. 3 (506). С. 104–111.
4. Смирнюк Н.І., Буряк І.В., Товстенко Л. В. Аналіз виробництва риби та рибної продукції в Україні на сучасному етапі становлення ринкових відносин. Рибогосподарська наука України. 2013. (3). . 79–88.
5. Флауменбаум Б.Л., Кротов Є.Г., Загібалов О.Ф. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби. Підручник. К.: Вища школа, 1995. 300 с.

УДК637.663

ЛЕВРІНЦ І.К., магістрант

Науковий керівник – **КАЛІНІНА Г.П.**, канд. техн. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА

Переробка сироватки як вторинної молочної сировини є перспективним напрямком, що забезпечує план комплексної переробки молока, що економить ресурси і водночас розширення асортименту морозива. Окрім цього, сироватка це біологічно цінна сировина, що вказує на її функціональність та здатність забезпечувати харчову та біологічну цінність [1].

Ключові слова: сироватка, білок, морозиво, суміш, технологія, переробка вторинної сировини

Метою роботи є обґрунтування технології морозива підвищеної біологічної цінності на основі сироватки, збагаченого білками.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні взаємопов'язані завдання:

- аналіз можливості збагачення концентратами білків тваринного і рослинного походження;

- здійснити уточнення технологічних режимів виробництва нового виду морозива.

Об'єкт досліджень – технологія морозива.

Предмет досліджень – рецептура морозива молочного та на основі сироватки, органолептичні та фізико-хімічні показники морозива.

Виробництво десертних продуктів зниженої калорійності з лікувальними або профілактичними властивостями є актуальним. Сучасне життя диктує зміни в раціоні харчування людини. Надмірне споживання вуглеводів і жирів є причиною погіршення травлення, ожиріння і захворювань на цукровий діабет.

Частка цукру в морозиві від 14 до 30 %, а вміст жиру в діапазоні від 8 до 20 %. Останніми роками у наукових працях багатьох українських і зарубіжних вчених значна

ЗМІСТ

Поліщук С.А., Шурчкова Ю.О. Удосконалення виробництва сумішей для морозива.....	3
Тараненко Д.А., Федорук Н.М. Вплив бактеріальних стартових культур на якісні показники готових виробів сиркопчених ковбас.....	4
П'ятниця О.Ю., Каркач П.М. Ефективність використання цільного зерна в годівлі гусей.....	6
Губенко О.С., Каркач П.М. Світова структура ринку м'яса індиків.....	7
Семенець О.В., Фесенко В.Ф. Аналіз технології виобництва свинини та шляхи її удосконалення в СТОВ «Новий шлях» Чернігівської області та її переробки в ПП «Остер».....	8
Лісова І.В., Сломчинський М.М. Удосконалення технології вирощування відгодівельного молодняку свиней у ФГ «Ліра Агро» та переробки свинини в ТОВ «Яготинський м'ясокомбінат» Київської області.....	10
Макух В.В., Сломчинський М.М. Удосконалення технології виробництва молока у ТОВ АФ «Левада» та його переробки у ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат» Київської області.....	12
Антонченко А.В., Бабенко С.П. Вплив різного станкового обладнання на продуктивні якості свиноматок.....	13
Бойко В.Я., Бондаренко Л.В. Аналіз та удосконалення технології виробництва напівфабрикатів у тістовій оболонці (пельмені).....	17
Деркач А.О., Бабенко С.П. Ефективність використання в раціонах годівлі відлучених поросят білково-вітамінно-мінеральної добавки «Мінактивіт» в умовах ПСП відродження Черкаської області.....	18
Чайка К.М., Косіор Л.Т. Аналіз технології виробництва молока у ТЗОВ «Бучачагрохлібпром».....	24
Кашпіровська Я.О., Слюсаренко С.В. Технологічні аспекти виготовлення та показники якості питного молока вітамінізованого.....	25
Тимошук О.М., Макосій О.І., Чернявський О.О. Мікотоксини – поширена проблема у тваринництві.....	27
Качур А.В., Берегова Н.М., Гордієнко Д.В., Вишня В.І., Мерзлов С.В. Аналіз показників хімічного складу зіпсованих відходів зерна сої.....	28
Біленко В., Федорченко М.М. Технологія удосконалення виробництва темного пива з лактозою.....	30
Чепурний В.В., Цехмістренко О.С. Удосконалення рецептури вареної ковбаси «Лікарська» шляхом застосування сухої молочної сироватки та курятини.....	31
Шкуратенко М.Л., Цехмістренко О.С. Вдосконалення способу виробництва плавленого сиру оздоровчого призначення.....	33
Штика О., Федорченко М.М. Дослідження місцевих особливостей виноробства та потенціал для розвитку виробництва натурального ігристого вина Pétillant Naturel.....	35
Зброй В.О., Цехмістренко О.С. Удосконалення технології та виробництва рибних пресервів підвищеної харчової цінності.....	36
Леврінц І.К., Калініна Г.П. Удосконалення технології морозива.....	38
Оласюк А.В., Судика В.В. Ферми із вирощування цвіркунів – новий тренд із виробництва білкової продукції.....	39
Папченко А.І., Ставецька Р.В. Перспективи застосування штучного інтелекту в тваринництві.....	42
Семенов В.В., Цехмістренко О.С. Удосконалення технології твердих сирів з підвищеним рівнем молочнокислого бродіння.....	44
Гончар В.В., Кузьменко П.І. Єфективність різних способів згодовування мінеральних брикетів молодняку свиней на дорощуванні.....	46
Яковлєв І.В., Бабенко О.І. Ефективність вирощування перепелів м'ясо-яєчного напрямку.....	