

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Допускається до захисту
Зав. кафедри технології виробництва молока і
м'яса, доктор с.-г. наук, професор

М.М. Луценко
« 11 » листопада 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
БДЖІЛЬНИЦТВА ТА ЇЇ ПЕРЕРОБКИ В УМОВАХ ФЕРМЕРСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА БІЛОЦЕРКІВСЬКОГО РАЙОНУ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ»

Виконала:

Бабій Тарас Миколайович

Тарас

підпис

Керівник: доцент Безпалий І.Ф.

І.Ф. Безпалий

підпис

Рецензент

С.П. Рабенко

вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Я, Бабій Тарас Миколайович, засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква, 2024

З М І С Т

ЗАВДАННЯ

АНОТАЦІЯ

ANNOTATION

ВІДГУК КЕРІВНИКА

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

- 1.1. Історичні відомості про виробництво медових вин
- 1.2. Мед, як сировина для виробництва медовухи
- 1.3. Виробництво медового вина
- 1.4. Хімічний склад медового вина
- 1.5. Сенсорний аналіз медового вина
- 1.6. Види медовухи

РОЗДІЛ 2. МАТЕРІА ТА МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ

РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

- 3.1. Характеристика пасіки фермерського господарства
- 3.2. Утримання бджолосімей на пасіці господарства
- 3.3. Технологія виробництва меду і первинна переробка
- 3.4. Удосконалення технології переробки меду. Виробництво медових вин у господарстві

**РОЗДІЛ 4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ
ВИН У ГОСПОДАРСТВІ**

ВИСНОВКИ

ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

АНОТАЦІЯ

Бабій Тарас Миколайович

«Аналіз та удосконалення технології виробництва продукції бджільництва та її переробки в умовах фермерського господарства Білоцерківського району Київської області»

У магістерській роботі досліджено технологію виробництва медових вин, яка є важливою частиною традиційної української кулінарії та має значний потенціал для розвитку на сучасному ринку. Робота містить теоретичний аналіз історії медовухи, її значення в культурі та для споживачів, а також огляд сучасних тенденцій у виробництві алкогольних напоїв.

Основна увага приділяється технологічним аспектам виробництва медових вин, включаючи підбір сировини (мед, вода, дріжджі), процеси бродіння та ферментації в умовах фермерського господарства. У роботі розглянуто класичний рецепт медового вина.

Крім того, в роботі проведено експериментальні дослідження, які підтверджують вплив різних факторів на якість медових вин. Результати експериментів свідчать про те, що правильний вибір сировини та контроль технологічних параметрів є вирішальними для отримання високоякісного продукту.

У заключній частині роботи розглядаються перспективи розвитку ринку медових вин в Україні. Робота містить рекомендації щодо вдосконалення технологічних процесів та маркетингових стратегій для виробників медових вин.

Ключові слова: медові вина, технологія виробництва, бродіння, якість продукту, ринок алкогольних напоїв.

ANNOTATION

Babiy Taras Mykolaevich

“Analysis and improvement of technology of production of beekeeping products and its processing in the conditions of the farm of Bilotserkivskiy district of Kyiv region”

In the master's work the technology of honey wine production is investigated, which is an important part of traditional Ukrainian cookery and has a significant potential for development in the modern market. The work contains a theoretical analysis of the history of mead, its importance in culture and for consumers, as well as a review of modern trends in the production of alcoholic beverages.

The main attention is paid to the technological aspects of honey wine production, including the selection of raw materials (honey, water, yeast), fermentation and fermentation processes in farm conditions. The paper considers the classical recipe of honey wine.

In addition, the work contains experimental studies that confirm the influence of various factors on the quality of honey wines. The results of experiments show that the correct choice of raw materials and control of technological parameters are crucial for obtaining a high-quality product.

In the final part of the work the prospects of development of the honey wine market in Ukraine are considered. The work contains recommendations on improvement of technological processes and marketing strategies for producers of honey wines.

Key words: honey wines, production technology, fermentation, product quality, alcoholic beverages market.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Безпалий І. Ф., Бабій Т. М. Технологія виробництва забрусного меду. *Молодь – аграрній науці і виробництву. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти* (Білоцерківський НАУ, 19 травня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С.30-32.
2. Безпалий І.Ф., Постоєнко В.О., Мерзлов С.В., Постоєнко Д.М. Розроблення біотехнологічного прийому з тимчасової ізоляції наповнених стільників для підвищення продуктивності медозбору та якості бджолиного меду. *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць*. Біла Церква: БНАУ, 2021. № 1 (164). С. 137-142.
3. Борко Є. О. Технології соціальних аспектів бджільництва в лісомисливських господарствах, вплив на лісове середовище та взаємодія з лісовими екосистемами: кваліфікаційна робота магістра: спец. 205 - Лісове господарство; наук. кер. Ю. М. Бородин; Харків: ДБТУ. 2023. 58 с.
4. Галімов С.М. Технологія виробництва продукції бджільництва : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2019. 107 с.
5. Данкевич В., Данкевич Є., Пивовар П. Формування кон'юнктури світового ринку меду: сучасний стан і перспективи для українських експортерів. *Житомирський аграрний університет*. Т. 4. вип. 2. Житомир, 2018. С. 37–54.
6. ДСТУ 4497-2005. Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2005-12-28]. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 36 с. (Національний стандарт України).
7. Дудар Т. Розвиток бджільництва в Україні. Досягнуті успіхи, необхідність маркетингової кооперації в галузі, стратегія медового бізнесу. *Вісник Тернопільського національного економічного університету*. 2020. № 2. С. 36–49.

8. Загоруй Л.П., Мазур Т.Г., Калініна Г.П. Екологічні підходи до технології крем-меду та перспективи використання фітоеккодобавок. *Екологічні науки: науково-практичний журнал*. Київ: Видавничий дім «Гельветика», 2020. № 5(32). С. 58–61.

9. Закон України «Правила ввезення в Україну та вивезення за її межі бджіл і продуктів бджільництва» № 184/82 від 20.09.2000 р. / zakon.rada.gov.ua

10. Закон України «Про бджільництво» № 1492-III від 22.02.2000 р. zakon.rada.gov.ua

11. Іванова В.Д. Технологія виробництва продуктів бджільництва: методичні рекомендації для самостійних робіт і виконання контрольних завдань здобувачам вищої освіти заочної форми навчання спеціальності 204-“Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»: Миколаїв. 2020. 47 с.

12. Іванова В.Д. Технологія виробництва продукції бджільництва: методичні рекомендації до виконання самостійних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 «ТВППТ» денної форми здобуття вищої освіти: Миколаїв. 2023. 53 с.

13. Ковальський Ю. В., Кирилів Я. І. Технологія одержання продуктів бджільництва. Львів: ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького, 2014. 263 с.

14. Корбич Н.М., Овдієнко А.М. Розвиток бджільництва в історичному аспекті. *Актуальні проблеми підвищення якості та безпеки виробництва й переробки продукції тваринництва : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції*. м. Дніпро, 14 лютого 2020 року. Дніпро, 2020. С. 189–191.

15. Король-Безпала Л.П., Стах Б.Є. Аналіз споживання меду в Україні. Молодь – аграрній науці і виробництву. *Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти* (Білоцерківський НАУ, 19 травня 2022 р). Біла Церква: БНАУ, 2022. С.127-129.

16. Кравченко М.В., Іжболдіна О.О. Основні технологічні засоби, що використовуються в аграрному секторі при отриманні товарного меду на пасіках. *Аграрна наука та харчові технології* : зб. наук. пр. Вінницький НАУ. 2019. Вип. 4(107). Т. 2. С. 62-69.
17. Луців Н., Жолинська Г., Сеник Л. Ринок натурального меду.: *Міжнародний науково-практичний журнал товарі та ринки* . 2020. С. 43–56.
18. Островерх П, Островерх О, Моряк Т. Розвиток сектору бджільництва в економіці України. *Вісник Львівського університету. Серія: Економічна*. 2019. Вип. 56. С. 258–268.
19. Петренко С. О., Петренко І. О. Кормова база бджільництва. Київ : Кондор, 2018. 236 с.
20. Постоєнко В.О., Боднарчук Г.Л., Бугера С.І. Бджільництво України : моногр. Київ : Ліра-К, 2021. 464 с.
21. Промислові технології у бджільництві: методичні вказівки до проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» першого освітнього ступеня «Бакалавр». Вінниця: ВЦ ВНАУ, 2019. 92 с.
22. Разанов С.Ф., Недашківський В.М., Разанов О.С. Основи технології виробництва продукції бджільництва: навч. посіб. Вінниця. ТОВ LTD, 2018. 196 с.
23. Разанова О.П., Скоромна О.І. Технологія виробництва продукції бджільництва: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця, 2020. 408 с.
24. Скрипка Г., Найдіч О., Данкевич Н. Фальсифікація бджолиного меду та методи її визначення. *Актуальні питання судово-ветеринарної експертизи: реалії та перспективи: мат-ли Всеукр. наук.-практ. конф.* (м. Одеса, 23–24 травня. 2024 р.). ОДАУ. Одеса, 2024. С. 61-63.
25. Сучасне бджільництво в Україні та світі : зб. матер. наук.- практ. конф. (м. Гадяч, 4листоп. 2021 р.). Гадяч, 2021. 76 с.

26. Хамід К., Данчук О. Оцінка показників якості меду різного походження. *Аграрний вісник Причорномор'я*. 2021. Вип. 98. С. 111- 114.
27. Христенко О. А. Вплив концентрації галузі бджільництва на її ефективності. *Вісник аграрної науки Причорномор'я*. 2019. Вип. 3, Т. 2. С. 181–191.
28. Чвалюк А.М., Чвалюк Н.В. Сучасний стан правового регулювання бджільництва в Україні. *Вісник ЛДУВС ім. Е.О. Дідоренка*. 2020. Вип. 2(90). С. 215–225.
29. Яценко О. М. Державне регулювання якості продукції бджільництва: світовий досвід та вітчизняна практика. *Економіка та управління АПК*. 2019. Вип. 1 (66). С. 158–167.
30. Gizatulina M., Ovsyannikov A. Prospects for the use of raw honey in pharmacy and cosmetology. *The scientific heritage*. 2022. № 84. P. 62-64.
31. Peepall C., Nickens D. G., Vinciguerra J., Bochman M. L. An organoleptic survey of meads made with lactic acid-producing yeasts. *Food Microbiology*. 2019. Vol. 82. P. 398–408.
32. Pereira A., Oliveira J., Mendes-Ferreira A., Estevinho L., Mendes-Faia A. Mead and other fermented beverages. V: Current developments in biotechnology and bioengineering. Pandey A., Sanromán M. A., Du G., Socol C. R., Dussap C. G. (ur.). Amsterdam, Elsevier. 2017. P. 407–434
33. Senn K., Cantu A., Heymann H. Characterizing the chemical and sensory profiles of traditional American meads. *Journal of Food Science*. 2021. Vol. 86. P. 1048–1057.
34. Švecová B., Bordovská M., Kalvachová D., Hájek T. Analysis of Czech meads: Sugar content, organic acids content and selected phenolic compounds content. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2015. Vol. 38. P. 80–88.