

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
СЛОВАЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СІЛЬСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА (СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА)
ЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРИРОДНИЧИХ НАУК (ЧЕХІЯ)
ПОМОРСЬКА АКАДЕМІЯ В СЛУПСЬКУ (ПОЛЬЩА)**



Міжнародна науково-практична конференція

**АГРАРНА ОСВІТА ТА НАУКА: ДОСЯГНЕННЯ,
РОЛЬ, ФАКТОРИ РОСТУ**

**Сучасний розвиток технологій тваринництва.
Інноваційні підходи у харчових технологіях**

2 жовтня 2025 року

**Біла Церква
2025**

УДК 636.03'06:664:005.591.6

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.

Краютієне І., доктор.

Мамедова К.Х., д-р філософії.

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., відповідальний секретар.

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

Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи у харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. 2 жовтня 2025 р. Білоцерківський НАУ. 69 с.

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

Загалом, фітогенні добавки з чебрецем мають значний потенціал як безпечна альтернатива антибіотикам. Їх ефективність залежить від форми, дози, поєднання з іншими компонентами та віку тварин, що потребує подальших досліджень для оптимізації застосування у свинарстві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Beber C.L., Aragrande M., Canali M. Policies and strategies to control antimicrobial resistance in livestock production: A comparative analysis of national action plans in European Union Member States. *Health Policy*. 2025. Vol. 152. 105238.
2. Xu R.J., Wang F., Zhang S.H. Postnatal adaptation of the gastrointestinal tract in neonatal pigs: a possible role of milk-borne growth factors. *Livestock Production Science*. 2000. Vol. 66. Issue 2. P. 95–107.
3. Prenatal gastrointestinal development in the pig and responses after preterm birth / R. Buddington et al. *Journal of Animal Science*. 2013. Vol. 90. P. 290–298.
4. The use of Thymi Herba as feed additive (0.1 %, 0.5 %, 1.0 %) in weanling piglets with assessment of the shedding of haemolysing E.coli and the detection of thymol in the blood plasma / W. Hagmüller et al. *Berliner und Münchener tierärztliche Wochenschrift*. 2005. Vol. 118. Issue 11/12. P. 2–6.
5. The Evaluation of Phytogetic Additives Using in Pig Nutrition / P. Mareš et al. *Sekundärwirkungen VON Futterinhaltsstoffen – VOM Nährstoff ZUM Wirkstoff: BOKU – Symposium TIERERERNÄHRUNG*. Wein, 2007. P. 149–151.
6. The Influence of Essential Oils on Gut Microbial Profiles in Pigs / M. Ruzauskas et al. *Animals*. 2020. Vol. 10. 1734 p.

УДК 632.58:549.9

КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА Л.П., канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

МІНЕРАЛЬНИЙ СКЛАД АРАХІСУ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

Щодня людині, залежно від її віку, рівня фізичної активності та ряду інших факторів, необхідна певна кількість калорій, яку вона отримує з поживних харчових продуктів. Перспективним джерелом поживних речовин, важливих для підтримання здоров'я, є арахіс, який містить NH₄, K, Na, Mg, Ca, S, P.

Ключові слова: арахіс, мінеральний склад, харчовий продукт, виробники арахісу.

KOROL-BEZPALA L.P., candidate of agricultural sciences

Bila Tserkva National Agrarian University

MINERAL COMPOSITION OF PEANUTS FROM VARIOUS MANUFACTURERS

Every day, depending on age, physical activity level, and a number of other factors, a person needs a certain amount of calories, which they obtain from nutritious foods. Peanuts, which contain NH₄, K, Na, Mg, Ca, S, P.

Key words: peanuts, mineral composition, food product, peanut producers.

Останніми роками простежується стійка тенденція до здорового способу харчування, поширення вегетаріанства, веганства, а також споживання органічних і безглютенових продуктів [1, 2].

Харчові вподобання населення періодично змінюються, проте дедалі більше людей надають перевагу якісним і безпечним продуктам, що сприяють зміцненню здоров'я. У зв'язку з цим зростає потреба у вивченні харчової цінності найбільш затребуваних продуктів. Одним із таких є арахіс, який зазвичай споживають у смаженому або підсоленому вигляді [4, 5].

Метою даного дослідження є визначення мінерального складу арахісу різних виробників, що реалізується у торговельних мережах України.

Арахіс являє собою цінний харчовий продукт із високою поживною цінністю, багатий на вітаміни, мінерали, ненасичені жирні кислоти та інші важливі біологічно активні речовини, які позитивно впливають на організм людини [3, 5].

Отже, вивчення мінерального складу смаженого солоного арахісу є актуальним з погляду оцінки його поживності та виявлення можливих змін, що відбуваються під час технологічної обробки. Такі дослідження поглиблюють наукові знання про якість цього

продукту та сприяють формуванню практичних рекомендацій для споживачів і виробників [2, 5].

У період з 2023 по 2025 роки світове виробництво арахісу досягло 51,318 млн тонн, серед яких провідними країнами-виробниками є США — 2,9 млн т, Індія — 7,1 млн т, Китай — 19 млн т, Нігерія — 4,3 млн т, Судан — 2 млн т та інші регіони світу [3, 4].

Наукові дослідження останніх років засвідчують, що арахіс, підданий смаженню та солінню, зберігає значну частину мікро- і макроелементів, хоча й зазнає певних змін у своєму складі. Зокрема, вміст таких мінералів, як магній, фосфор, калій і цинк, залишається на досить високому рівні навіть після термічної обробки [3, 5, 6].

Для проведення аналізу були відібрані зразки смаженого солоного арахісу, що реалізується у різних торговельних мережах під торговими марками Felix Peanuts, Козацька Слава та Big Bob (рис. 1).

Лабораторні випробування проводилися у м. Львів в Державному науково-дослідному контрольному інституті ветеринарних препаратів та кормових добавок.

За результатами визначення вмісту мінеральних речовин у смаженому солоному арахісі різних виробників встановлено, що представлені зразки містять у 100 г продукту: Амонію 557,4 - 946,7 мг, Калію 816,8 - 877,6 мг, Натрію 33,0 - 59,0 мг, Магнію 203,6 - 225,2 мг, Кальцію 68,1 - 96,6 мг, Сульфур 490,0 - 560,0 мг, Фосфору 270,0 до 290,0 мг.

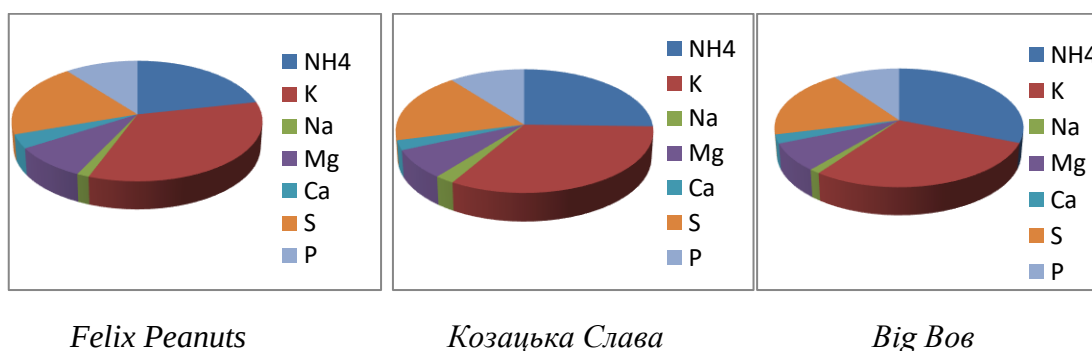


Рис.1. Мінеральний склад арахісу смажено солоного, %.

На основі аналізу діаграми можна виділити такі особливості: смажений солоний арахіс торгової марки *Big Bob* за вмістом NH_4 , S та P суттєво перевищує показники інших виробників; за кількістю Mg він майже не поступається продукції *Felix Peanuts*. Арахіс марки *Козацька Слава* відзначається найвищим вмістом Na порівняно з іншими зразками, що надає йому більш вираженого солоного смаку, при цьому загальний мінеральний склад залишається подібним.

Отримані результати свідчать, що мінеральний склад арахісу може змінюватися залежно від умов вирощування, способів обробки, зберігання та особливостей технології виробництва готової продукції.

Тому доцільно проводити регулярний моніторинг для уточнення вмісту мінералів, хоча всі досліджені зразки відповідали встановленим нормативам.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз сортових ресурсів зернобобових овочевих культур в Україні / Н.О. Сиплива та ін. Аграрні інновації, 2024. Вип. 27. С. 93–108. DOI:10.32848/agrar.innov.2024.27.14
2. Державна служба статистики України: веб-сайт. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua>
3. Дослідження хімічного складу та оцінка якості сортів арахісу, адаптованих до вирощування в Україні / А.А. Дубініна та ін.: моногр. Харків: ХДУХТ, 2017. 101 с.
4. Любич В.В., Войтовська В.І. Технологічне оцінювання насіння сортів арахісу. Вісник ЛТЕ університету. Технічні науки. 2023. Вип. 34. С. 40–45. DOI:10.32782/2522-1221-2023-34-05
5. Органолептичні показники та харчова цінність арахісу смаженого мережі готельно-ресторанних комплексів Київської області / Л.П. Король-Безпала та ін. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Харчові технології. 2021. Вип. 23 (96). С. 15–18. DOI:10.32718/nvlvet-f9603
6. Шапля О.С., Рудь В.П., Косенко Н.П. Стан та перспективи розвитку галузі овочівництва в умовах війни. Аграрні інновації, 2023. Вип. 18. С. 136–142. DOI:10.32848/agrar.innov.2023.18.19