



VI Міжнародна науково-практична конференція

ПРОБЛЕМИ ТА ДОСЯГНЕННЯ СУЧАСНОЇ БІОТЕХНОЛОГІЇ

27 березня 2026 р.
м. Харків, Україна

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА БІОТЕХНОЛОГІЇ

MINISTRY OF HEALTH OF UKRAINE
NATIONAL UNIVERSITY OF PHARMACY
DEPARTMENT OF BIOTECHNOLOGY

**ПРОБЛЕМИ ТА ДОСЯГНЕННЯ
СУЧАСНОЇ БІОТЕХНОЛОГІЇ**

**PROBLEMS AND ACHIEVEMENTS
OF MODERN BIOTECHNOLOGY**

**Матеріали
VI міжнародної науково-практичної
конференції**

**Materials
of the VI International Scientific and Practical
Conference**

**ХАРКІВ
KHARKIV
2026**

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА БІОТЕХНОЛОГІЇ

**ПРОБЛЕМИ ТА ДОСЯГНЕННЯ
СУЧАСНОЇ БІОТЕХНОЛОГІЇ**

**Матеріали
VI міжнародної науково-практичної
конференції**

**27 березня 2026 року
Харків**

Редакційна колегія: проф. Кухтенко О.С., проф. Рубан О.А., проф. Хохленкова Н.В., доц. Двінських Н.В., доц. Калюжная О.С.

С 89 Проблеми та досягнення сучасної біотехнології: матеріали VI міжнародної наук.-практ. конф. (27 березня 2026 р., м. Харків). – Електрон. дані. – Х. : НФаУ, 2026. – 473 с. – Назва з тит. екрана.

Збірка містить матеріали науково-практичної конференції, тематика якої охоплює такі напрями: фармацевтична та медична біотехнологія, перспективні біологічно активні речовини, харчова біотехнологія, продукти здорового харчування, екологічна біотехнологія, природоохоронні технології, біотехнологія у рослинництві, тваринництві та ветеринарії, сучасні біотехнології для народного господарства, розробка, виробництво, забезпечення та контроль якості лікарських засобів, мікробіологічні дослідження на етапах розробки, виробництва та контролі якості харчових продуктів, ветеринарних та лікарських препаратів, організаційно-економічні аспекти діяльності біотехнологічних та фармацевтичних підприємств у сучасних умовах, маркетингові дослідження у біотехнології та фармації, теорія та практика підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія».

Для широкого кола науковців, магістрантів, аспірантів, докторантів, співробітників біотехнологічних та фармацевтичних підприємств та фірм, викладачів вищих навчальних закладів наукових і практичних працівників фармації та медицини.

Автори опублікованих матеріалів несуть повну відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, економіко-статистичних даних, власних імен та інших відомостей. Матеріали подаються мовою оригіналу.

адаптивних змін і якості зерна в селекційних та біотехнологічних дослідженнях.

Встановлення гарантійного терміну придатності молочних напоїв до споживання

¹Мінорова А. В., ¹Крушельницька Н. Л., ¹Седень І. А., ²Наріжний С. А.

¹Відділ молочних продуктів та дитячого харчування,

Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна

²Кафедра харчових технологій та технології переробки продуктів тваринництва,

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

MinorovaAnt@gmail.com

Окислення ліпідів – одна з провідних причин погіршення якості харчових продуктів, що призводить до утворення прогірклого смаку, втрати жиророзчинних вітамінів та псування продукту. З метою інгібування цих процесів, подовження терміну зберігання продуктів, збереження їх смакових та поживних цінностей застосовуються антиоксиданти – синтетичні та натуральні.

У світі харчової індустрії зростає інтерес до природних антиоксидантів. Серед них поєднанням високої радикал-захисної здатності та маркетингової привабливості виділяється біофлавоноїд таксифолін (dihydroquercetin). Відмічено, що використання таксифоліну та дослідження його впливу на здоров'я людини було, в основному, проведено закордонними вченими в медичній та фармакопейній промисловостях. В контексті використання таксифоліну в харчовій, зокрема молочній промисловості, та дослідження його впливу на подовження терміну зберігання молочних продуктів, кількість наукових досліджень вкрай обмежена.

Враховуючи, що таксифолін має потужні антиоксидантні властивості, і таким чином, може впливати на процеси, які відбуваються під час зберігання молочних продуктів (мікробіологічні та ін.), виникає потреба дослідити його вплив на динаміку показників якості та безпечності напоїв протягом зберігання. Дослідження в даному напрямі є перспективними та нагальними, оскільки

подовження терміну зберігання молочних продуктів без зміни їх користі для здоров'я, а також смакових характеристик, є актуальною проблемою для виробників молочної продукції та її реалізації в торгівельній мережі.

Завданням наукових досліджень було вивчення можливості подовження терміну зберігання розроблених молочних напоїв, використовуючи таксифолін-екстракт у вигляді порошку (ТУ У 20.1–44291462-003:2025 «Екстракт, багатий на таксифолін (taxifolin-rich extract). Технічні умови»). Як предмет досліджень було визначено чотири рецептури напою молочного яблучно-амарантового: №1 та №2 – з вмістом жиру до 1% (нежирні); №3 та №4 – з вмістом жиру 6% (вершкові). Кожна з рецептур поділялась на контрольний зразок та з додаванням таксифоліну. За рекомендацією Commission Implementing Regulation (EU) 2017/2470 доза таксифоліну становила 0,020 г/кг від маси молочного напою. Додавали біофлавоноїд на етапі підготування сухих інгредієнтів. З метою встановлення гарантійного терміну придатності напоїв до споживання досліджено динаміку органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників протягом зберігання (35 діб).

Встановлено, що в усіх свіжовироблених зразках та протягом їх зберігання дріжджів, плісневих грибів та бактерій групи кишкової палички виявлено не було. Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ, КУО/1см³) мала позитивну тенденцію вмісту в зразках молочних напоїв з таксифоліном ($4,5 \times 10^4$ КУО/1см³ та $2,0 \times 10^2$ КУО/1см³ у контрольних зразках нежирного та вершкового напою без таксифоліну на відміну від вмісту $1,8 \times 10^3$ КУО/1см³ та $1,3 \times 10^1$ КУО/1см³ нежирного та вершкового з таксифоліном відповідно) на кінець терміну зберігання. Відмічено, що в вершкових напоях з таксифоліном органолептичні та фізико-хімічні показники були значно кращі. На нашу думку, антиоксидантна дія таксифоліну більш виражена у напоях з підвищеним вмістом жиру, що буде приводом для підтверджень у подальших дослідженнях.

За результатами наукової роботи встановлений гарантійний термін придатності напоїв до споживання. Так, для напоїв молочних нежирних без

таксифоліну термін зберігання становить 7 діб, з додаванням таксифоліну – 12 діб, для напоїв з масовою часткою жиру 6% без таксифоліну – 10 діб, з додаванням таксифоліну – 17 діб. Тобто, застосування біофлавоноїду таксифоліну дозволяє подовжити термін придатності нежирних молочних напоїв на 5 діб, вершкових – на 7 діб.

Оптимальний склад поживного середовища для культивування мікрощеплених *in vitro* рослин помідора

Мірошніченко Т. М., Івченко Т. В., Баштан Н. О.

Лабораторія генетики, генетичних ресурсів і біотехнології,
Інститут овочівництва і баштанництва НААН, сел. Селекційне, Харківська обл., Україна
miroshnichenkotetiana@gmail.com

Різні методи щеплення на підщепи широко застосовуються на плодових, декоративних та овочевих рослинах для підвищення їх урожайності та/або стійкості до несприятливих факторів навколишнього середовища. Однак позитивний ефект цієї процедури значною мірою залежить від правильно підібраної підщепи. Для швидкої оцінки спорідненості щеп, тобто того, наскільки підщепа та прищепа підходять один одному, можливе застосування біотехнологічних методів, зокрема мікрощеплення в культурі *in vitro*. В стерильній культурі отримують пробіркові рослини підщеп та прищеп і проводять щеплення. Мікрощеплені рослини культивують на поживних середовищах *in vitro* до повного приживлення прищепи, після чого адаптують до нестерильних умов для всебічної селекційної оцінки.

Для помідора методи мікрощеплення в культурі *in vitro* досконало не відпрацьовані. Метою даного дослідження було визначити оптимальний склад поживного середовища для культивування *in vitro* мікрощеплених рослин помідора.

Дослідний матеріал – верхівки пробіркових рослин сорту Смаколик, щеплені на створену в ІОБ НААН підщепу БК-88. В умовах ламінарного боксу

**ПЕРЕЛІК УСТАНОВ ТА ОРГАНІЗАЦІЙ, СПІВРОБІТНИКИ ЯКИХ
ВЗЯЛИ УЧАСТЬ У КОНФЕРЕНЦІЇ**

1. Institute of Biochemistry and Biophysics Polish Academy of Sciences, Laboratory of Plant Pathogenesis, Warsaw, Poland.
2. Jagiellonian University, Kraków, Poland.
3. Lodz University of Technology, Faculty of Biotechnology and Food Sciences, Institute of Fermentation Technology and Microbiology, Lodz, Poland.
4. Lodz University of Technology, Interdisciplinary Doctoral School, Lodz, Poland.
5. Pomeranian University in Słupsk, Institute of Biology, Słupsk, Poland.
6. Regional Centre for Blood Donation and Blood Treatment named after John Paul II in Słupsk, Słupsk, Poland.
7. University of Osmaniye Korkut Ata, Department of Biology, Faculty of Engineering and Natural Sciences, Osmaniye, Türkiye.
8. Vytautas Magnus University Agriculture Academy, Kaunas, Lithuania.
9. Науково-дослідний інститут плодоовочівництва та часвництва Міністерства сільського господарства Азербайджану, смт. Зердабі, Губинський район, Азербайджан.
10. Акціонерне товариство «Фармак», м. Київ, Україна.
11. Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Київська обл., Україна.
12. Ботанічний Сад Дніпровського Національного Університету імені Олеся Гончара, м. Дніпро, Україна.
13. Вінницька регіональна державна лабораторія Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, м. Вінниця, Україна
14. ВСП «Аграрно-економічний фаховий коледж ПДАУ»; м. Полтава.
15. Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів», м. Харків, Україна.
16. Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна.

Когут Н. І.....	440	Махиня Л. М.....	197, 282
Козуб Н. О.....	369	Мацюк О. В.....	308
Колупаєв Ю. Є.....	240, 242	Мелешко Р. А.	172, 284, 322
Комісаренко А. Г.....	288	Мельник А. С.....	399
Кондратюк Д. Л.	244	Мельниченко О. М.....	156
Коновалова Л. В.	205	Мельниченко Ю. О.	156
Корецька Н. І.....	152	Меркулова Ю. В.....	248
Коробка І. О.	245	Мирний В. Г.	286
Коряко С. С.	266	Мирончук Д. Л.	254
Косенко Д. С.	254	Михайлова Д. М.....	438
Костиря Ю. В.....	247	Михальська С. І.....	288
Кошелєв В. В.....	170	Михальський Л. О.....	288
Кошова О. Ю.....	248, 250, 252	Мінарченко В. М.....	197, 282
Кравченко Н. В.	254, 256, 258, 260	Мінорова А. В.....	290
Красінько В.	160	Мірошніченко Т. М.....	292
Криклива І. О.	368	Можарівська І. А.....	260
Криськів Л.	278	Моїсеєва Н. М.....	286
Криштальова М. Е.	305	Москаленко О. В.	407
Крупенко Х. С.....	349	Мруга Д. О.	294
Круподьорова Т. А.	438	Надорожина В. С.....	310
Крушельницька Н. Л.....	290	Наріжний С. А.	290
Кулик А. І.	307	Науменко А. Ю.	296, 298
Купріянова Т. М.	256, 260	Науменко О. В.....	423
Куцевол Н. В.....	177	Негода Т. С.....	300, 301, 302, 304, 305, 307, 308, 310, 311, 312, 313, 314, 316, 317, 319
Кучер Т.	278	Нестеренко О. Р.....	320
Лаба І. С.....	262	Ніженковська І. В.....	172, 284, 322
Лазарець П. С.....	264	Ніженковський О. І.....	300, 301, 302, 316, 317
Ларін О. Є.....	266	Нікітенко В. Д.	324
Лижнюк В.....	281	Ніпот О. Є.	214
Литвинова М. І.....	270	Новодворський Є. М.....	407
Литовчак К. Р.....	272	Новожилов Д. О.	438
Лотиш І. І.....	412	Обозний О. І.	240, 242
Лубенець В. І.....	152	Олійник Т. М.	256
Лучко Л.....	281	Онищенко Л. С.	156
Лютих С. В.	385	Осолодченко Т. П.....	145, 146
Майорова О. Р.....	181	Охмакевич А. М.	326
Македонська В. О.....	236	Охмат О. А.....	195, 333
Малишко К. С.....	274	Оченашко О. В.	181
Мальована Л. В.....	276	Паламарчук О. П.....	199
Манський О. А.....	368	Паненко М. В.....	328
Манько С.	278	Пархомова О.....	160
Мартинов А. В.	146		
Мартинюк І. М.....	279		
Матвєєва Н. А.	159, 281		

Проблеми створення та виробництва препарату проти шигельозу на основі бактеріофагів Литовчак К. Р.	272
Біотехнологія отримання бурштинової кислоти за допомогою штаму дріжджів <i>Yarrowia lipolytica</i> ВКПМ У-3314 Малишко К. С.	274
Деконтамінація інструментів після відбору зразків головного мозку для дослідження на сказ з використанням хлорвмісних дезінфікуючих засобів Мальована Л. В., Полупан І. М.	276
Кінетико-спектрофотометричне визначення ацетил-L-карнітину за реакцією пергідролізу Манько С., Блажеєвський М., Кучер Т., Криськів Л.	278
Застосування вітамінно-гормональних препаратів у відтворенні свиней Мартинюк І. М., Сушко О. Б., Хмельков В. М.	279
Вплив генетичної трансформації на біоактивність екстрактів <i>Bidens pilosa</i> L. Матвеева Н. А., Лучко Л., Лижнюк В.	281
Особливості викладання анатомії та фізіології рослин для студентів спеціальності «Біотехнологія та біоінженерія» Махиня Л. М., Мінарченко В. М., Карпюк У. В., Двірна Т. С., Чолак І. С., Підченко В. Т.	282
Сучасні підходи до фармацевтичного аналізу субстанції Прогестерону Мелешко Р. А., Вельчинська О. В., Ніженковська І. В.	284
Корекція активності амінотрансфераз у морських свинок за умов хронічного холодового стресу Мирний В. Г., Моїсєєва Н. М., Ахатова Ю. С., Горіна О. Л.	286
Зміни спектра гліадинів у генетично модифікованих форм пшениці м'якої озимої з підвищеним вмістом проліну Михальська С. І., Комісаренко А. Г., Михальський Л. О.	288
Встановлення гарантійного терміну придатності молочних напоїв до споживання Мінорова А. В., Крушельницька Н. Л., Седень І. А., Наріжний С. А.	290
Оптимальний склад поживного середовища для культивування мікрощеплених <i>in vitro</i> рослин помідора Мірошніченко Т. М., Івченко Т. В., Баштан Н. О.	292
Мультиензимна біосенсорна система для одночасного визначення активності аланінамінотрансферази та аспартатамінотрансферази в біологічних рідинах Мруга Д. О., Ваховський Є. Р., Дзядевич С. В., Солдаткін О. О.	294

Наукове електронне видання мережне

**ПРОБЛЕМИ ТА ДОСЯГНЕННЯ
СУЧАСНОЇ БІОТЕХНОЛОГІЇ**

Матеріали

VI міжнародної науково-практичної конференції

27 березня 2026 року
м. Харків

Відповідальна за випуск
Двінських Наталія Власівна

Комп'ютерний набір, оформлення обкладинки
Смелова Наталія Миколаївна

Національний фармацевтичний університет
вул. Г. Сковороди, 53, м. Харків, 61002