

SCI-CONF.COM.UA

TOPICAL ISSUES OF MODERN SCIENCE, SOCIETY AND EDUCATION



**PROCEEDINGS OF VIII INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
FEBRUARY 26-28, 2022**

**KHARKIV
2022**

TOPICAL ISSUES OF MODERN SCIENCE, SOCIETY AND EDUCATION

Proceedings of VIII International Scientific and Practical Conference

Kharkiv, Ukraine

26-28 February 2022

Kharkiv, Ukraine

2022

UDC 001.1

The 8th International scientific and practical conference “Topical issues of modern science, society and education” (February 26-28, 2022) SPC “Sci-conf.com.ua”, Kharkiv, Ukraine. 2022. 961 p.

ISBN 978-966-8219-85-6

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Topical issues of modern science, society and education. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. SPC “Sci-conf.com.ua”. Kharkiv, Ukraine. 2022. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/viii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-topical-issues-of-modern-science-society-and-education-26-28-fevralya-2022-goda-harkov-ukraina-arhiv/>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: kharkiv@sci-conf.com.ua

homepage: <https://sci-conf.com.ua>

©2022 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2022 Authors of the articles

TABLE OF CONTENTS

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

1. *Liu Yan, Sabadash S. M., Duan Zhenhua* 19
EFFECTS OF DIFFERENT TYPES OF DRYING ON QUALITY OF BEETROOT SLICES.
2. *Вербич І. В., Братковська Г. В.* 26
ВПЛИВ МІКРОКЛІМАТУ В ПРИМІЩЕННЯХ НА ПРОДУКТИВНІ ОЗНАКИ ПОРОСЯТ НА ДОРОЩУВАННІ.
3. *Караулов В. Д., Юрасов С. М.* 32
ОЦІНКИ ЯКОСТІ ВОД КУЧУРГАНСЬКОГО ВОДОСХОВИЩА ЗА НЕБЕЗПЕКОЮ ІРИГАЦІЙНОГО ЗАСОЛЕННЯ ҐРУНТУ.
4. *Канатова М. К., Жунусова А. С., Хидиров К. Р., Алимкулова М. К.* 38
ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИНСЕКТИЦИДА АЛИОТ, К.Э. В БОРЬБЕ С ДОЛГОНОСИКАМИ НА ПОДСОЛНЕЧНИКЕ В ЮГО-ВОСТОКЕ КАЗАХСТАНА.
5. *Рожко І. І., Іщенко Т. А., Чечотка К. О.* 44
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА СВІТЧГРАСУ І МІСКАНТУСУ ЗА ВРОЖАЙНІСТЮ БІОМАСИ.

ВЕТЕРИНАРНЫЕ НАУКИ

6. *Довгопол В. Ф.* 49
ПАТОГЕНЕТИЧНІ МЕТОДИ ЛІКУВАННЯ І ПРОФІЛАКТИКИ АКУШЕРСЬКО-ГІНЕКОЛОГІЧНОЇ ПАТОЛОГІЇ У КОРІВ.
7. *Загоруй Л. П., Мігель Є. І.* 54
АНАЛІЗ СПОЖИВАННЯ М'ЯСНОЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ СТУДЕНТАМИ.
8. *Котелевич В. А., Струбчевська В. С.* 57
ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ОЦІНКА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН – ВАЖЛИВА ПРОБЛЕМА СЬОГОДЕННЯ.
9. *Сарман Н. С., Зажарський В. В.* 64
ЕФЕКТИВНІСТЬ ДІАГНОСТИКИ ТА ЛІКУВАННЯ ПАРВОВІРУСНОГО ЕНТЕРИТУ СОБАК В УМОВАХ ВЕТЕРИНАРНОЇ КЛІНІКИ «НА СОКОЛЕ» МІСТА ДНІПРО.
10. *Тодоров М. І.* 71
ЕФЕКТИВНІСТЬ СТИМУЛЮЮЧИХ ЗАХОДІВ ПІД ЧАС ПЕРШОЇ ФАЗИ ВІКОВОГО ІМУНОДЕФІЦИТУ У ТЕЛЯТ.

БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

11. *Гуревич А. С., Пигулевская Е. В.* 75
ПРОИЗВОДСТВО САЖЕНЦЕВ БАРБАРИСА ТУНБЕРГА (BERBERIS THUNBERGII DC.) В КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ.
12. *Курчій Б. О., Ільченко Н. В., Федосєєва Н. І.* 79
ЕНДОГЕННІ ФАКТОРИ РОСЛИН В ПРОТИСТОЯННІ ЕКОЛОГО-БІОЛОГІЧНИМ СТРЕСАМ.

АНАЛІЗ СПОЖИВАННЯ М'ЯСНОЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ СТУДЕНТАМИ

Загоруй Людмила Петрівна,

канд. вет. наук, доцент

Мігель Єлизавета Ігорівна,

магістрантка

Білоцерківський національний аграрний університет,
м. Біла Церква, Україна

Нині у населення України спостерігається порушення структури харчування, що зумовлене прискоренням ритму життя і як наслідок зниженням споживання біологічно активних речовин у щоденному раціоні. Такий темп життя провокує людей до споживання «швидкої їжі», тобто харчуватися «на ходу». Слід зазначити, що останнім часом розширюється виробництво нових видів м'ясних продуктів, у тому числі і в'яленої групи (м'ясні снеки, бастурма, джерки, нагетси, білтонг, порційні ковбаски та ін.), які ідеально підходять для швидкого перекусу.

На особливу увагу заслуговують снеки (від англійського слова *snack* — легка закуска), які є найпопулярнішим видом закуски у всьому світі. Найбільша кількість снєків вживається у Великій Британії і в США. Це доступні натуральні сухі продукти, готові до вживання і розфасовані в індивідуальну упаковку, що дає змогу застосовувати їх у будь-якому місці і в будь-яких умовах та мають тривалий термін зберігання (близько 6 міс.). В Україні виробництво даного виду продукції започатковано нещодавно, однак ця група продовольчих товарів швидко стала популярною серед споживачів.

М'ясні снеки — це сушені м'ясні, тонкі, нарізані шматочки м'яса, приправлені спеціями, так звані джерики, м'ясні чіпси, соломка і строганина. Такі м'ясні продукти зазвичай виготовляють із м'яса яловичини, свинини, конини, птиці, баранини, оленини та страуса. За літературними даними відомо, що на Кубі виготовляють — тасахо, на Далекому Сході — нику, у Китаї — Соу Ган

та в Африці – білтонг, які вирізняються технологіями виготовлення.

Дані досліджень Молоканової Л.В., Орешиної О.О. та ін. показали, що м'ясна снекова продукція українських виробників становить лише 18 % від загального обсягу снеків (82 % – імпортована продукція), і розподіляється таким чином: 47 % представлено продукцією ПП «СВКА МАРКЕТ» (м.Харків), 24% продукція ПП «SNACK» (м. Дніпропетровськ) і майже в однакових частках продукція ТОВ «Грейт Трейд» (ТМ «Мяско», м. Київ) – 15 % і ТОВ «Драйд Фудз» (ТМ «ОбJerку», м. Київ) – 14 % .

За даними [2, 3], таку категорію сиров'яленої снекової продукції можна класифікувати як «здорова продукція», яка вирізняється максимальним вмістом білку та мінімальною кількістю жирів. Крім того, в технології даної продукції не передбачено використання підсилювачів смаку, ароматизаторів, барвників та інших хімічних добавок. Тому розширення виробництва снеків має соціальний ефект, направлений на створення повноцінних за біологічною цінністю продуктів.

У зв'язку з наведеним вище метою нашої роботи було вивчення споживацьких очікувань щодо сиров'ялених м'ясних снеків та вивчення конкурентоспроможності даного продукту в м. Біла Церква.

Експериментальні дослідження в'яленого м'яса, а саме снеків здійснювали в умовах лабораторії кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва БНАУ групою викладачів кафедри. Соціологічні опитування проводили між студентами БНАУ (70 чоловік) віком від 18 до 22 років.

Під час опитування було встановлено, що 92 % респондентів споживають м'ясну продукцію щодня. Крім того, 37,25 % споживачів зазначили, що сировиною для снеків має бути свинина, 29,1% - курятина та 18% - яловичина. Було зазначено, що у виробках повинні добре відчуватись спеції, консистенція – щільна, ледь соковита, а колір – темно-червоний для свинини та яловичини або коричнюватий для курятини. Респондентами було зазначено, що оптимальна маса упаковки з в'яленими м'ясними снеками повинна становити в межах 40-50

грам (89%) та бажаною вартістю 35–45 грн за упаковку. Це свідчить, що м'ясні вироби користуються попитом у населення, а тому є доцільним вивчення перспектив виробництва м'ясних снєків.

Для дослідження було обрано такі види в'яленої м'ясної продукції: «обJerку», «Дмитрук» та «Глобино». Для оцінки перспективності та конкурентоспроможності даного виду продукції, було здійснено органолептичний аналіз за такими показниками: зовнішній вигляд, смак, запах, колір та консистенція. Дослідження проводили за використання статистичних методів оцінки якості, а саме метод фіксованої суми (сума вагомостей усіх показників дорівнює заданому числу, тобто одиниці).

За зовнішнім виглядом всі досліджувані зразки мали відповідно високу оцінку. Низьку оцінку за консистенцію отримав зразок №1, оскільки мав м'яку, недостатньо пружну консистенцію. На думку респондентів смакові властивості зразка №3 було оцінено найвищим балом у зв'язку з добре вираженим ароматом та помірною солоністю, приємним насичено-червоним кольором. Зразок №2 вирізнявся коричнюватим кольором. Найбільший показник конкурентоспроможності спостерігався у зразка №3 (Глобино).

Таким чином, популярність сиров'ялених м'ясних снєків зростає серед студентів. Оскільки такий продукт вирізняється максимальною кількістю корисних речовин (білків) та може використовуватись у щоденному раціоні усіх верств населення.