МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ
ДУ«НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ
ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»



Всеукраїнська науково-практична конференція
здобувачів вищої освіти

«МОЛОДЬ – АГРАРНІЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ»

Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології

18 березня 2026 року

Біла Церква
2026

УДК 001.895:338.43:378-053.6:637:664(063)

Варченко О.М., д-р екон. наук.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук.
Філіпова Л.М., канд. с-г наук.
Мерзлов С.В., д-р с.-г. наук.
Титаренко І.В., канд. с.-г. наук.
Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.
Мостипан О.В., д-р філософії.

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

Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 18 березня 2026 р. – Білоцерківський НАУ. – 122 с.

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

Ел. адреса: http://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34

©БНАУ

2. Коцюбенко Г.А. Науково-практичні методи підвищення продуктивності кролів : монографія. Миколаїв : МНАУ, 2013. 191 с.

3. Якубець Т.В., Бочков В.М. Характеристика сучасних кросів кролів за основними селекційними ознаками. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: зб. мат. 72-ої Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції присвяченої 120-річчю заснування НУБІП України. – К.:НУБІП України, 2018. С. 172-174.

УДК 664.1:664.68

ГАЖИНСЬКА І.О., здобувачка вищої освіти
Науковий керівник – **ГАЮК Н. В.,** д-р філософії
Білоцерківський національний аграрний університет

ПОРІВНЯННЯ ТА ЗАМІНА ЦУКРУ НА ЦУКРОЗАМІННИКИ У КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБАХ

Анотація: Кондитерські вироби традиційно характеризуються високим вмістом цукру, який виконує не лише роль підсолоджувача, а й впливає на структуру, текстуру, колір і термін зберігання продукту. Проте надмірне споживання цукру пов'язують із ризиком розвитку таких захворювань, як ожиріння, цукровий діабет, серцево-судинні патології та порушення обміну речовин. У зв'язку з цим у харчовій промисловості зростає інтерес до використання цукрозамінників, які можуть частково або повністю замінити традиційний цукор у рецептурах кондитерських виробів.

Ключові слова: цукор, підсодлоджувач, замінники, структура, смак.

Цукрозамінники – це речовини природного або синтетичного походження, які мають солодкий смак, але характеризуються нижчою калорійністю або відсутністю енергетичної цінності. До найбільш поширених цукрозамінників належать сорбіт, ксиліт, стевіозиди, аспартам, сукралоза та еритритол. Вони широко застосовуються у виробництві дієтичних та функціональних продуктів харчування, зокрема кондитерських виробів, призначених для людей із порушенням вуглеводного обміну. Під час порівняння властивостей цукру та його замінників важливо враховувати їх фізико-хімічні та технологічні характеристики, а також органолептичні показники. [1]

Цукор (сахароза)(рис.1) має високу солодкість, добре розчиняється у воді, сприяє карамелізації та утворенню характерного смаку і кольору кондитерських виробів.

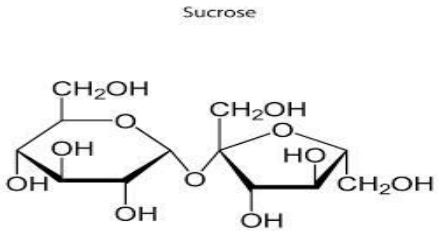


Рис.1. **Структурна формула сахарози. [2].**

Крім того, він впливає на формування структури тіста, утримання вологи та подовження терміну зберігання продукції. Натомість більшість цукрозамінників мають іншу інтенсивність солодкості та можуть відрізнятися за стабільністю під час термічної обробки.[3]

Застосування цукрозамінників у виробництві кондитерських виробів потребує врахування їх технологічних особливостей. Наприклад, поліоли (сорбіт, ксиліт, еритритол) часто використовують у рецептурах печива, карамелі та шоколадних виробів, оскільки вони мають близькі до цукру фізичні властивості та забезпечують необхідну консистенцію

продукту. [4] Водночас інтенсивні підсолоджувачі, такі як аспартам або сукралоза, використовуються у значно менших кількостях через високу солодкість, тому їх зазвичай поєднують із наповнювачами або іншими підсолоджувачами для досягнення потрібної текстури виробу. [5]

Одним із перспективних напрямів є використання натуральних цукрозамінників рослинного походження, зокрема екстракту стевії. Стевіозиди характеризуються високою інтенсивністю солодкого смаку, низькою калорійністю та відсутністю впливу на рівень глюкози в крові. Це робить їх придатними для виробництва дієтичних і функціональних кондитерських виробів. [6]

Важливим аспектом застосування цукрозамінників є дотримання норм безпечності та регламентованих доз їх використання. Усі підсолоджувачі, що застосовуються у харчовій промисловості, повинні відповідати вимогам міжнародних і національних стандартів щодо безпечності харчових продуктів. [7]

Отже, заміна цукру на цукрозамінники у кондитерських виробах є актуальним напрямом розвитку сучасної харчової промисловості. Використання альтернативних підсолоджувачів дозволяє зменшити калорійність продукції, розширити асортимент дієтичних виробів та задовольнити потреби споживачів, які дотримуються здорового способу життя або мають певні обмеження у споживанні цукру (захворювання). Водночас ефективне застосування цукрозамінників потребує врахування їх технологічних властивостей та впливу на якість готової продукції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 544 с.
2. Павлюк Р. Ю., Погожих М. І., Тимофєєва Н. М. Технологія кондитерських виробів: підручник. Харків : ХДУХТ, 2019. 420 с.
3. Дорохович В. В., Дорохович А. М. Цукрозамінники та підсолоджувачі у виробництві харчових продуктів. Київ: НУХТ, 2018. 256 с.
4. Belitz H.-D., Grosch W., Schieberle P. Food Chemistry. 4th ed. Berlin: Springer, 2009. 1070 p.
5. Grembecka M. Natural sweeteners in a human diet. Rocznik Państwowego Zakładu Higieny. 2015. Vol. 66(3). P. 195–202.
6. Codex Alimentarius Commission. General Standard for Food Additives. Rome : FAO/WHO, 2021. URL: https://www.fao.org/gsfaonline (дата звернення: 05.03.2026).
7. Kroger M., Meister K., Kava R. Low-calorie sweeteners and other sugar substitutes: A review of the safety issues. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 2006. Vol. 5(2). P. 35–47.

УДК 636.4.082.2

КУЧЕРЕНКО О.О., здобувач вищої освіти
Науковий керівник – **ТКАЧЕНКО С.В.,** канд. біол. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНКА І ДОБІР РЕМОНТНОГО МОЛОДНЯКУ СВИНЕЙ

Досліджено ефективність добору ремонтного молодняку свиней в стаді великої білої породи свиней. Зроблено аналіз селекційно-племінної роботи щодо покращення стада свиней та вивчено основні показники росту і розвитку ремонтного молодняку в господарстві.

Ключові слова: порода, велика біла, продуктивність, оцінка, добір.

Технологія отримання свинини у спеціалізованих господарствах ґрунтується на потоковому способі виробництва, за якого передбачається безперервний і рівномірний випуск упродовж року через певні проміжки часу однакової кількості продукції (відгодівельних свиней чи молодняку в репродукторних господарствах). Вона передбачає: формування однорідних груп свиноматок, осіменіння та опороси кожної групи в певний