

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



МАТЕРІАЛИ

**Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти**

«МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ»

**Новітні технології виробництва та переробки продукції
тваринництва, харчові технології**

Біла Церква

2022

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р, екон. наук, ректор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Мерзлов С.В., д-р с.-г. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Зубченко В.В., канд. екон. наук.

Чернюк С.В., канд. с.-г. наук.

Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.

Фесенко В.Ф., канд. с.-г. наук.

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук.

Відповідальна за випуск – **Олешко О.Г.**, канд. с.-г. наук.

Молодь – аграрній науці і виробництву. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти, 19 травня 2022 р. Біла Церква: БНАУ, 2022. 166 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>

чергу, визначається динамікою регулювання заданих параметрів, рівномірністю полів температури і швидкістю теплоносія в робочій камері.

Мінімальні тепловтрати в доквілля спостерігаються під час роботи пароконвектомату Unox – 106 Вт/м³. Пароконвектомати Abat і Rational мають тепловтрати значніші і вони становлять 176 і 292 Вт/м³ відповідно [3]. Така різниця в тепловтратах визначаються особливостями конструкції теплоізоляції моделей.

Таким чином, використання пароконвектоматів дозволяє реалізувати більшість технологічних операцій в одному високопродуктивному апараті із зберіганням якості готового продукту. Як правило, встановивши в гарячому цеху пароконвектомат, заощаджують виробничі площі, створюють сприятливі умови роботи персоналу та зменшують витрати фізичної праці.

Список літератури

1. Кудрявцев В.М., Парамонова В.А., Нестрецов М.Г., Куропятник Д.В. Деякі особливості роботи пароконвектоматів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2013. № 1 (57). С. 108–112.

2. Рябев А.А. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Харківська національна академія міського господарства. Харків, 2013. <https://core.ac.uk/download/pdf/16423759.pdf>

3. Иванов А.В., Кирик И.М., Кирик А.В. Результаты экспериментальных исследований процесса теплообмена в пароконвекционном аппарате. Инновационные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. 2011. Ч. 2. С. 341–349.

УДК: 638.16:339.13

СТАХ Б.Є., студент 3 курсу

Науковий керівник – **КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА Л.П.**, канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ СПОЖИВАННЯ МЕДУ В УКРАЇНІ

Розвиток сучасного бджільництва займає велике значення та є однією з провідних галузей в сільському господарстві. Суттєво спостерігається в останні роки збільшення внутрішнього споживання меду та іншої продукції бджільництва, яка знаходиться на ринках України.

Ключові слова: мед, продукція бджільництва, споживач, харчова цінність.

Мед – це харчовий продукт, який дуже цінний за своєю поживністю. Його природня концентрація найпростіших вуглеводів має важливе значення для організму людини, сюди входять, вітаміни, ферменти, амінокислоти а також мікроелементи [5].

Мед, найвідоміший, а також найпопулярніший продукт бджільництва, його різновид дуже різний і корисний споживачу. Цей продукт має протизапальну, бактерицидну, тонізуючу та антибактеріальну дію, що впливає на організм людини. Він допомагає нормалізувати роботу шлунково-кишкового тракту, активізує роботу еритроцитів, стимулює функції внутрішніх органів, попереджує склероз та поліпшує сон [5].

Харчову цінність, яка пояснюється тим, що до складу меду входять прості інвертні цукри, які розподіляються на глюкозу та фруктозу. В деяких видах меду глюкоза та фруктоза потрапляють з нектару у вже готовому вигляді. Різні сорти меду містять в собі прості цукри, близько 75 %, глюкози 35% та фруктози 40%. За своїми фізичними властивостями мед кристалізується, на що впливає співвідношення глюкози і фруктози. Глюкоза за своїми властивостями, менш розчинна, тому швидше переходить у твердий стан. Великий вміст фруктози впливає на смакові властивості цього продукту, він стає солодким і гігроскопічнішим [1, 3].

За своїми органолептичними та фізико-хімічними показниками, натуральний мед має приємний дуже виражений аромат, без різних сторонніх запахів, за смаковими властивостями, солодкий та приємний, в якому не повинно бути різних хімічних домішок, що можуть безпосередньо вплинути на псування та бродіння меду. Вміст вологи, повинна відповідати нормам, не перевищувати 21% [2].

Український мед дуже ціниться на світовому ринку споживача. Україна експортує мед на чотири найбільші ринки збуту в світі, а саме, США, Близький Схід, Європа та Японія.

В останні роки в Україні попит споживання меду також зріс на відміну від попередніх років (Рис.1), але разом із внутрішніми продажами меду зросло і збільшення ціни на цей вид продукту. Такі зміни відбулися через несприятливі погодні умови в нашій країні, які негативно впливають на стабільний і постійний розвиток бджолосімей. У результаті змін кліматичних умов, який безпосередньо впливає та порушує нормальний розвиток та трудомісткість бджолосімей. Такі зміни погоди також впливають на терміни початку і закінчення медозбору [4].

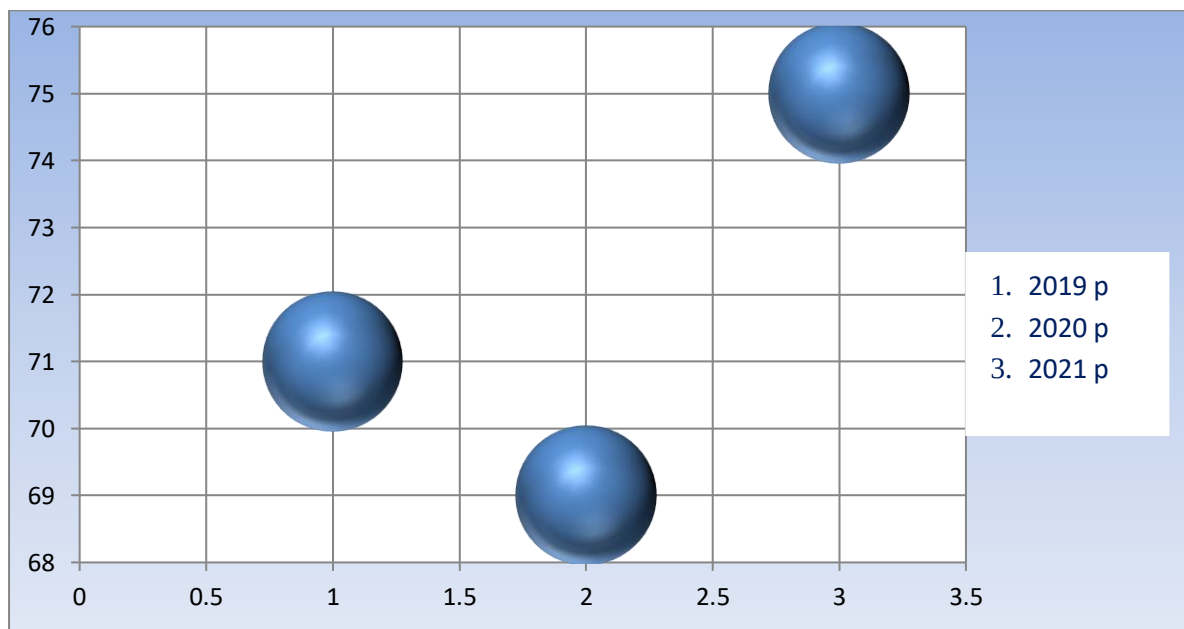


Рис. 1. Виробництво меду в Україні, тонн.

За спостереженнями виробництва і споживання меду, видно, що за 2021 р внутрішній споживач виграв конкуренцію із експортом, що дало змогу 50% медового

вважаю різного виду меду залишити в середині країни, на столах українського споживача меду.

Список літератури

1. Bezpalyi I. F. Biotechnology of families' strength influence on the processes of sucrose inversion, dehydration and accumulation of monosaccharides / I. F. Bezpalyi // Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2021. V.4, Nu.2. P. 13-17. <https://doi.org/https://doi.org/10.32718/ujvas4-2.03>
2. Відпрацювання технології та доз застосування нативної та іммобілізованої інвертази у бджільництві / І. Ф. Безпалій, В. О. Постоєнко, С. В. Мерзлов, Л. П. Король-Безпала // Біологія тварин. 2021. Т. 23, №2. С. 46–50. DOI: 10.15407/animbiol23.02.046
3. Загоруй Л.П., Мазур Т.Г., Калініна Г.П. Екологічні підходи до технології крем-меду та перспективи використання фітоєкодобавок. Екологічні науки: науково-практичний журнал. Київ: Видавничий дім «Гельветика», 2020. № 5(32). С.58–61. DOI <https://doi.org/10.32846/2306-9716/2020.eco.5-32.9>
4. Технологія виробництва продукції бджільництва: навч. посібник // С. Ф. Разанов, І. Ф. Безпалій, В. І. Бала, Т. А. Донченко. К.: Аграрна освіта, 2010. 277 с.
5. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа, Т. Г. Мазур, Л. П., Загоруй та ін.; за ред. Т.М. Димань. Біла Церква, 2005. 302 с.

УДК 636.4.084.11/087.2

СТАРОВІТ В. В., студент 4 курсу

Науковий керівник - **КУЗЬМЕНКО П. І., БІЛЬКЕВИЧ В. В.**,

кандидати сільськогосподарських наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ЗГОДОВУВАННЯ ПАБК І МІНЕРАЛЬНИХ БРИКЕТІВ МОЛОДНЯКУ СВИНЕЙ

Вивчали застосування в годівлі свиней різного віку ПАБК і мінеральних брикетів. Виявили, що застосування в годівлі свиней, ПАБК і окремо мінеральних брикетів покращує ріст і розвиток поросят – сисунів, середньодобові прирости молодняку на дорощуванні та відгодівлі, забійний вихід м'яса у порівнянні з контролем. Однак ці показники значно поступаються результатам, які досягаються при випробуванні одночасного застосування ПАБК і мінеральних брикетів у годівлі свиней різних промислових груп.

Ключові слова: ПАБК (параамінобензойна кислота), мінеральні брикети, молодняк свиней, жива маса поросят, вітаміни, амінокислоти, витрати кормів, плодючість, збереження.

Дослідженнями вчених зроблений значний вклад в розробку теорії і практики використання біологічно – активних речовин, вітамінів, мікроелементів у годівлі сільськогосподарських тварин. Результати їх досліджень, а також вітчизняний і зарубіжний досвід передової практики показує, що в теперішній час отримувати високу продуктивність свиней без використання нових біологічно активних речовин (вітамінів, амінокислот, солей макро та мікроелементів, кормових антибіотиків, ферментів) практично неможливо.