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

комбікорми особливо для дорослої птиці.

Свіжа зелень, насіння та комахи збагачують раціон перепілок додатковими вітамінами та мінералами. Найбільш рекомендуємим є перелік рослин з висо-ким вмістом білка, поживна зелень і корнеплоди. З добавок білкових рослин, які зможуть доповнити раціон перепелів, є: соняшник, насіння якого багаті жирами і білкам; листя та насіння амаранту; насіння гречки, гарбуза, гороху. Досить поживною є зелень, яку можна згодовувати як у натуральному вигляді, так і висушеному і подрібненому у зимній період. Із зелених рослин можна вико-ристовувати капусту, шпинат, подорожник, петрушку, кінзу, вершки моркви, буряка, редису. Також можна посадити такі рослини як кріп і фенхель, які при-ваблюють комах, які потім використовують як живий білок.

Перелічені корми рослинного походження додають в раціон як у свіжому вигляді, а також, здійснюючи їх сушіння, заморожування або пророщування в зимово-весняний період., але у межах 25-30% від загальної кількості.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Alternative food for keeping Quail in the Tropicsє.2020. https://steemit.com/homesteading /@reville/alternative-food-for-keeping-quail-in-the-tropics

2. What Do Quail Eat? Wild & Captive Diets by Life Stage. 2025. https://farm-steadguide.com/what-do-quail-eat/

3. Sprouts to feed coturnix quail (Safe sprouting seeds & grains with pics).2026. https:// SILVERHOMESTEAD.COM/SPROUTS-TO-FEED-COTURNIX-QUAIL/

4. How to Grow Feed for Your Coturnix Quail to Save Money.2025.https://for-getmenotquailfarm.com/grow-your-own-quail-feed/

УДК 613.2:637.146

ГРУКАЛЕНКО М. С., магістрант
Науковий керівник – **ГАЮК Н. В.,** д-р філософії
Білоцерківський національний аграрний університе

ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК ЯК ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ У ВИРОБНИЦТВІ ПИТНИХ ЙОГУРТІВ

Виробництво кисломолочних продуктів, зокрема питних йогуртів, є одним із перспективних напрямів сучасної харчової промисловості. Питні йогурти користуються значним попитом серед споживачів завдяки своїм високим харчовим, дієтичним і смаковим властивостям. Важливу роль у формуванні якості, стабільності та органолептичних показників цих продуктів відіграють харчові добавки, які використовуються як допоміжні матеріали під час технологічного процесу виробництва.

Ключові слова: автоматизація, контроль, регулювання, виробництво, опис, наповнювач, йогурт, молоко, процес, закваска.

Питний йогурт – це кисломолочний продукт, отриманий шляхом сквашування нормалізованого молока заквасками, що містять культури молочнокислих бактерій, зокрема *Lactobacillus bulgaricus* та *Streptococcus thermophilus*. Для покращення консистенції, стабільності та смакових характеристик до складу продукту можуть вводитися різні харчові добавки. Їх використання регламентується нормативними документами та має бути безпечним для здоров’я людини. [1].

Однією з основних груп харчових добавок, що застосовуються у виробництві питних йогуртів, є стабілізатори та загусники, а також регулятори кислотності. До них належать пектин, желатин, карагінан, гуарова камедь та ксантанова камедь. Ці речовини сприяють формуванню однорідної структури продукту, запобігають розшаруванню сироватки та забезпечують необхідну в’язкість напою. Завдяки використанню стабілізаторів покращується текстура йогурту та підвищується його стійкість під час транспортування і зберігання. [5,6]. Важливою групою допоміжних матеріалів є також підсолоджувачі та смакоароматичні добавки. До них належать цукор, фруктові сиропи, натуральні або ідентичні натуральним

ароматизатори, фруктово-ягідні наповнювачі. Вони надають продукту приємного смаку і аромату, підвищують його привабливість для споживача та розширюють асортимент продукції. У деяких випадках використовуються низькокалорійні підсолоджувачі, що дозволяє створювати дієтичні види йогуртів. [2].

Крім того, у технології виробництва питних йогуртів можуть застосовуватися барвники природного походження, наприклад каротиноїди, антоціани, екстракти рослин. Вони покращують зовнішній вигляд продукту та надають йому характерного кольору, що відповідає обраному смаковому наповнювачу. [4].

При виробництві солодкого йогурту нормалізоване молоко підігрівають до 41-45˚С, вносять цукор, попередньо розчинений у частині нормалізованого молока при тій же температурі у співвідношенні 1:4. Суміш очищують на сепараторах-молокоочисниках, гомогенізують при температурі 45-85˚С та тиску 13-17 МПа. До суміші вводять підготований стабілізатор. Очищену та гомогенізовану суміш пастеризують при 90-94˚С з витримкою 2-8 хвилин або при 85-89˚С з витримкою 10-15 хвилин і охолоджують до температури заквашування 40-42˚С. Суміш заквашують одразу після її охолодження підібраними закваскими. Кількість закваски, що вноситься, складає 3-5 % об'єму заквашуваної суміші, а закваски, приготованої на стерилізованому молоці, - 1-3% . Закваску вносять у молоко у резервуар для кисломолочних продуктів при ввімкненій мішалці. Після заповнення резервуару усю суміш додатково перемішують протягом 15 хвилин. При виробництві вітамінізованого йогурту аскорбінову кислоту (вітамін С або аскорбінат натрію) додають до нормалізованої суміші за 30-40 хвилин перед сквашуванням, перемішують 10-15 хвилин і витримують протягом 30 хвилин. Кількість вітаміну С складаю 180г на 1000 кг, аскорбінату натрію – 210 г на 1000 кг продукту. Ароматичні та смакові наповнювачі вносять до нормалізованої суміші перед сквашуванням. [3].

Закінчення сквашування визначають за утворенням міцного згустку кислотністю 95-100˚Т. Згусток охолоджують протягом 10-30 хвилин та перемішують з метою отримання однорідної консистенції молочного згустку та запобігання відділення сироватки. Згусток, охолоджений до 16-20˚С, спрямовують на розлив, упаковування, маркування. Потім його доохолоджують у холодильних камерах до температури 2-5˚С. Після цього технологічний процес вважають завершеним, продукт готовий до реалізації.

Висновки: Важливим аспектом використання харчових добавок є дотримання принципів безпечності та якості харчових продуктів. Усі добавки повинні застосовуватися в кількостях, що не перевищують допустимих норм, встановлених законодавством і міжнародними стандартами. Контроль за їх використанням здійснюється на всіх етапах виробництва, що забезпечує високу якість готової продукції. Таким чином, харчові добавки відіграють важливу роль у виробництві питних йогуртів, оскільки сприяють покращенню їхньої структури, смакових властивостей та стабільності під час зберігання. Раціональне використання допоміжних матеріалів дозволяє розширити асортимент кисломолочних напоїв, підвищити їхню споживчу цінність і забезпечити конкурентоспроможність продукції на сучасному ринку харчових продуктів.

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. Федорук Р. С., Гутий Б. В. Біохімія молока і молочних продуктів: навч. посіб. Львів : ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького, 2019. 268 с.

3. Технологія молока і молочних продуктів: підручник / Г. В. Дейниченко, Г. О. Євлаш, В. І. Гавриленко та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 412 с.

4. Codex Alimentarius Commission. General Standard for Food Additives (GSFA). Rome: FAO/WHO, 2021. URL: https://www.fao.org/gsfaonline.

5. Tamime A. Y., Robinson R. K. Yoghurt: Science and Technology. 3rd ed. Cambridge: Woodhead Publishing, 2007. 808 p.

6. Walstra P., Wouters J., Geurts T. Dairy Science and Technology. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press, 2006. 782 p.