МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



М А Т Е Р І А Л И

Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників

«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ У XXI СТОЛІТТІ»

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

16 листопада 2023 року

Біла Церква – 2023

УДК 664.83/.84:663.16

ПАВЛЕНКО Т.О., КІНЩАК О.М., магістранти
Науковий керівник – **НАДТОЧІЙ В.М.,** канд. с.-г. наук
Білоцерківський національний аграрний університет
valentina.nadtochii@btsau.edu.ua

ПЛОДООВОЧЕВІ КОНСЕРВИ, ЗБАГАЧЕНІ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ

У роботі представлені результати досліджень, які проводилися з метою розробки плодоовочевих консервів з додаванням біологічно активних речовин для підвищення їхнього вітамінного складу та харчової цінності.

Ключові слова: плодоовочеві консерви, біологічно активні речовини, вітамінний склад, харчова цінність.

Овочі є важливим джерелом поживних речовин, необхідних для здоров'я людини, включаючи біологічно активні речовини (БАР). Однак технологія виробництва овочевих консервів з свіжої сировини призводить до значного зниження вмісту цих речовин. У зв'язку з цим виникає необхідність у розробці нових видів консервів, виготовлених із сировини з високим вмістом БАР, а також у підборі таких методів переробки, які б дозволяли зберегти максимальну кількість корисних речовин [1–2].

У плодоовочевій галузі розроблені методи, які дозволяють виготовити овочеві консерви ще більш корисними за рахунок додавання біологічно активних речовин. Дослідники встановили, що вміст аскорбінової кислоти, каротиноїдів, фенольних речовин і мінеральних речовин у готових консервованих продуктах значно підвищується при додаванні нетрадиційної сировини, наприклад, плодів обліпихи, кизилу, шовковиці, чорносливу [1].

Метою роботи є розгляд та аналіз способів збагачення овочевих консервів біологічно активними речовинами.

Вчені розробили рецептури овочевих консервів з медом і чорносливом. Запропоновані рецепти покращують смакові якості та поживну цінність продукту [1].

Мед містить понад 70 різних корисних для організму речовин. Він майже повністю складається з глюкози та фруктози, які легко засвоюються організмом. Деякі вчені вважають, що унікальні властивості меду обумовлені наявністю в ньому ферментів, таких як діастаза, інвертаза, каталаза, пероксидаза та ліпаза. Мед також має бактерицидні властивості та містить такі мінеральні речовини, як залізо, мідь, марганець, хлор, кальцій, калій, натрій, фосфор, алюміній та магній.

Усі корисні і поживні властивості свіжих слив повною мірою зберігає чорнослив. У чорносливі знаходиться велика кількість корисних речовин, вітамінів групи В, РР, Е. А, мікроелементів: (мг на 100 г): залізо – 0,8, йод – 0,002, цинк – 0,0944, мідь – 0,059, а також моно і дисахариди, пектини, органічні кислоти (особливо яблучна). Під час інфекційних захворювань чорнослив можна використовувати як антибіотичний препарат. Завдяки великій кількості вітаміну А (0,06 мг/100 г) чорнослив поліпшує зір, а завдяки калію – нормалізує кислотно-лужний баланс, роботу нервової системи.

Вчені розробили рецепти для приготування гарбузово-нектарного компоту та кабачково-фруктового нектару з додаванням обліпихи, кизилу, айви, порічок, агрусу, вишні та абрикоса [4].

Вченими розроблені рецептури гарбузово-нектарного компоту та кабачково-фруктового нектару за додавання обліпихи, кизилу, айви, порічок, аґрусу, вишні та абрикоса.

Свіжа сировина гарбузів є обов'язковою частиною досліджуваних компотів, має високий вміст каротиноїдів (22,3 мг%), а вітаміну С та фенольних речовин – небагато (7,5 мг% і 179,0 мг% відповідно). Найвищий вміст вітаміну С та каротиноїдів у порівнянні з іншими фруктовими добавками виявлено у свіжих плодах обліпихи (125,0 мг% і 30,0 мг% відповідно). Багато вітаміну С містять також свіжі плоди кизилу (66,9 мг%) та айви японської (36,6 мг%), а каротиноїдів – досить мало (сліди і 2,4 мг% відповідно).

Як відомо, технологічна обробка свіжої сировини при виготовленні компотів негативно впливає на вміст біологічно активних речовин. Після відповідної обробки при приготуванні гарбузово-фруктових компотів найвищий рівень вітаміну С мав гарбузово-обліпиховий компот (13,2 мг%), дещо нижчий – гарбузово-кизиловий (7,4 мг%).

Досліджено, що після технологічної обробки, необхідної для приготування кабачково-фруктових нектарів, найвищий рівень вітаміну С мав кабачково-порічковий нектар (18,3 мг%), дещо нижчий – кабачково-аґрусовий (13,9 мг%) і кабачково-вишневий (10,2 мг%). Найменше цього вітаміну збереглося у кабачково-абрикосовому нектарі. У всіх досліджуваних нектарах не виявлено каротиноїдів [4].

Отже, проведені дослідження свідчать, що для підвищення харчової цінності плодоовочевих консервів до їх складу доцільно додавати мед та рослинні добавки, такі як плоди обліпихи, кизилу та айви, порічки, агрус. Ці добавки містять підвищену кількість біологічно активних речовин, таких як ферменти, вітаміни, глюкоза, фруктоза, каротиноїди та фенольні речовини.

Список використаних джерел

1.Короленко В.О., Стоянова О.В. Інновації щодо збагачення овочевих консервів біологічно активними речовинами. Вісник ХНТУ, 2018. № 4 (67). С. 178–182.

2.Єгоров Б.В., Мардар М.Р. Розробка збагачених харчових продуктів із покращеними споживними властивостями. Тези доповідей міжнародної науково - практичної конференції: Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2012. С. 124–126.

3.Черевко О. І., Михайлов В. М., Загорулько О. Є., Загорулько А. М. Удосконалення способу виробництва напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини гарантованої якості. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2018. Т. 24, № 5. С. 153–162.

4.Основи харчових технологій: навчальний посібник. Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Т.С. Маціпура, Н.В. Коробецька та ін. Харків: Факт, 2016. Ч 1. 152 с.

УДК 637.1/.3:664.696:614.31

ПАРАЩЕНКО М.Ю., ДЮБА А.В., магістранти
Науковий керівник – **ЦЕБРО А.Д.,** канд. с.-г. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

До продуктів функціонального призначення відносять молочні (йогурт, сир, вершки та морозиво) а також немолочні (м'ясопродукти, хліб, соки), які допомагають зберігати та покращувати здоров'я, знижують ризик виникнення різних захворювань. Їх використовують у харчуванні різні групи населення.

ЗМІСТ

АЛЄКСЕЄВ О.А., БЄЛОВ В.В , КАЛІНІНА Г.П. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОПЧЕНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ…… **3**
АРУТЮНОВ А.В., МАХАРИНЕЦЬ І.М., ЧЕРНЮК С.В. МЕНЕДЖМЕНТ ВИРОЩУВАННЯ РЕМОНТНИХ ТЕЛИЦЬ…… **5**
БАБИЧ Ж.С., ТЕРЛЕЦЬКА М.О., КАЛІНІНА Г.П. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА…. **7**
БІЛОШИЦЬКА О.Л., СИВАК Є.Р., КАЧАН А.Д. ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ……... **8**
ВАСИЛЕНКО Д.М., НЕНЬКО С.О., МАЛИНА Р.М., МЕРЗЛОВА Г.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РИБНОЇ КОНСЕРВИ…… **10**
ВАСИЛЬЧЕНКО О.С., БАБЕНКО С.П. АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ В ФГ КАГАРЛИЦЬКЕ ТА ЇЇ ПЕРЕРОБКА НА САЛТІВСЬКОМУ М'ЯСОКОМБІНАТІ…… **12**
ВАРДАНЯН А.Г., ГОЛОВЧЕНКО Т.Є., ФЕДОРУК Н.М. НОВІТНІ РОЗРОБКИ В СЕГМЕНТІ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ……. **16**
ВЕРПАХІВСЬКИЙ І.В., СТАРОСТЕНКО І.С. ВПЛИВ ЖИВОЇ МАСИ І ВІКУ ТЕЛИЦЬ УКРАЇНСЬКОЇ ЧЕРВОНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ ПРИ ПЛІДНОМУ ОСІМЕНІННІ НА ЇХ МОЛОЧНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ…….. **17**
ВЛАСОВ А.П., СИДОРЕНКО М.М., НЕДАШКІВСЬКА Н.В. ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ МЕДУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВОГО ПИВА…….. **19**
ВОЛОШИН В., БОНДАРЕНКО Л.В. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОЩУВАННЯ НУТРІЙ…… **21**
ГВОЗДЬОВ Р.В., КРЕЧКОВСЬКИЙ А.В., КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА Л.П. ЯЄЧНИЙ МЕЛАНЖ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ……... **23**
ГЛАДУН В. В.,РЕЗВИХ Н.І. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕПЛООБМІННИХ АПАРАТІВ ДЛЯ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ…… **25**
ГУЖКОВ Р.М., БАБЕНКО С.П. АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ГУСЕЙ В ФГ «ОБЕРІГ-П» ЗВЕНИГОРОДСЬКОГО РАЙОНУ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ ТА ПЕРЕРОБКА І РЕАЛІЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ГУСІВНИЦТВА…… **26**
ГОБЖИЛА К.Г., МАГІСТРАНТ ДОБРОВА О.М., ГРЕБЕЛЬНИК О.П ЗАСТОСУВАННЯ НАПОВНЮВАЧІВ У СУЧАСНОМУ ВИРОБНИЦТВІ НЕЗБИРАНОМОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ……. **30**
ГУМЕНЮК Ю. О., РОЛЬ Н.В. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ….. **32**
ДОМАЛЕВСЬКИЙ А.С., КУЗЬМЕНКО О.А. СТАН ТА ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБНИЦТВА ЯЛОВИЧИНИ В УКРАЇНІ……. **34**
ДРАГАЛЬЧУК А.І., ДОВГІЙ І.М., ТИТАРЬОВА О.М. ПРОДУКТИВНІСТЬ ПОРОСЯТ НА ДОРОЩУВАННІ ЗА ЗГОДОВУВАННЯ ПРОТЕЇНОВО СМАКОВОЇ ДОБАВКИ YELA PROSECURE **36**
ДЯЧЕНКО Р.В., МАКЛАКОВ Д.К., ЗАГОРУЙ Л.П. ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ В СЕГМЕНТІ КОВБАСНОЇ ПРОДУКЦІЇ……. **38**
ЗАГОРУЙ Л.П., ШУРЧКОВА Ю.О. ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО…… **40**
ЗАХАРЧУК М.С., БОМКО В.С. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОТЕЇНАТУ КУПРУМУ В ГОДІВЛІ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ…….. **43**
ЗБИРЧОГ С.Е., КОРНЄВ О.О., ТРЕТЯКОВ Б.Д., ДАНЧЕНКО О.С. КОРОЛЬ А.П. ПЕРСПЕКТИВНЕ УТРИМАННЯ ОВЕЦЬ…….. **46**
ЗУБЕНКО О.М., ТИТАРЬОВА О.М. АЛЬТЕРНАТИВНІ ВИДИ КОРМІВ…… **47**
ІЩЕНКО К.М., ЄМЕЛЬЯНОВ В.О., НЕДАШКІВСЬКА Н.В. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ КОМПОНЕНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЦУКЕРОК **49**
КАРПЕНЧУК Ю.В., ЄНЗЕЛЬ Р.М., КАЧАН А.Д. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ДЕЯКИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ З ТРИВАЛИМ ТЕРМІНОМ ЗБЕРІГАННЯ…… **50**
КИРІЄНКО А.Ю., ВОВК В.В., КОРОЛЬ А.П. ОСОБЛИВОСТІ ДОЇННЯ КІЗ……. **53**

КАСИНЕЦЬ А.В., МЕЛЬНИК А.А., ЦЕБРО А.Д. ВИКОРИСТАННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ЗА ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ……. **54**
КОВАЛЬ А.А., ГРИШКО В.А. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ПАРАМЕТРИ МІКРОКЛІМАТУ РЕКОНСТРУЙОВАНОГО КОРІВНИКА У ПЕРЕХІДНІ ПЕРІОДИ В УМОВАХ ННДЦ…….. **56**
КОВАЛЬЧУК М.М., ФЕДОРУК Н.М. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ТВЕРДОГО СИРУ…… **59**
КОВАЛЬЧУК О.В., ЛІСКОВИЧ В.А. НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА …….. **60**
КОВТУН І.В., ДЗЕРИН М.Ф., МАРТИНЕНКО І.О., ТРИГУБ М.А., МЕРЗЛОВА Г.В., МЕРЗЛОВ С.В. СКВАШУВАННЯ МОЛОКА ІЗ ВМІСТОМ ПЕНІЦИЛІНУ ЗАКВАСКОЮ ДЛЯ ЙОГУРТУ……. **62**
КОЛІСНИК С. С., КЛОПЕНКО Н. І. ДИНАМІКА ЖИВОЇ МАСИ КОРІВ УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ У ПЕРІОД ЇХ ВИРОЩУВАННЯ…… **64**
КРАПИВНА В. В., СТАРОСТЕНКО І.С. ВПЛИВ ПАРАТИПОВИХ ФАКТОРІВ НА МОЛОЧНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ КОРІВ-ПЕРВІСТОК УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ…… **67**
КУРИШКО Д.В., БОРЩЕВСЬКИЙ В.О., СВИСТУЛА Н.К. БОРЩ О.В. АДАПТАЦІЙНІ ОЗНАКИ КОРІВ ДО СУЧАСНИХ ДОЇЛЬНИХ УСТАНОВОК……. **68**
ЛИПОВА Д. В., ЧЕРНЯВСЬКА Т. О. ДОСЛІДЖЕННЯ МОРФОЛОГІЧНИХ ОЗНАК ВИМЕНІ КОРІВ-ПЕРВІСТОК УКРАЇНСЬКОЇ БУРОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ…… **71**
ЛОБКО Н.В., ЛУГИНА Б.М., ТИТАРЬОВА О.М. АЛЬТЕРНАТИВНІ КОРМИ ТА ВІДХОДИ ТЕХНІЧНИХ ВИРОБНИЦТВ У ГОДІВЛІ СВИНЕЙ…….. **72**
МАЛЬКОВИЧ Г.М., ТИТАРЕНКО І.В. ВІДТВОРЮВАЛЬНА ЗДАТНІСТЬ ПЕРВІСТОК ГОЛШТИНСЬКОЇ ПОРОДИ РІЗНОГО РІВНЯ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ ……. **75**
МАЛЬКОВИЧ О.М., ТИТАРЕНКО І.В. ЗАКОНОМІРНОСТІ РОСТУ І РОЗВИТКУ ЧИСТОПОРОДНОГО ТА ПОМІСНОГО МОЛОДНЯКУ СВИНЕЙ……. **77**
МОШЕНЕЦЬ Є. М., ГОНЧАР В. В., СТАВЕЦЬКА Р.В. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ ЧИСТОПОРОДНИХ І ПОМІСНИХ БУГАЙЦІВ М´ЯСНОГО НАПРЯМКУ ПРОДУКТИВНОСТІ…….. **78**
НАГОРНИЙ Р.В., БАБЕНКО С.П. АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА У ФГ "НИВА" ТА ЙОГО ПЕРЕРОБКА В КОМПАНІЇ "РУДЬ" ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ……. **81**
НАКАЛЮЖНИЙ Є.І., СОБОЛЄВА С.В. УДОСКОНАЛЕННЯ СТРУКТУРИ КОМБІКОРМІВ У ГОДІВЛІ КОРОПА……. **84**
ОЛІЙНИК Н.Р., КУЗЬМЕНКО О.А. ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОЩУВАННЯ КАЧОК НА М'ЯСО…….. **87**
ОРЛЮК Д.І., СЛОМЧИНСЬКИЙ М.М. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ У ТОВ «НИВА» ТА ЇЇ ПЕРЕРОБКИ У ТОВ «ВІЗИТ» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ…….. **88**
ПАВЛЮК А.П., СЛОМЧИНСЬКИЙ М.М. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА У ТОВ «МІЛК-АЙЛЕНД» ТА ЙОГО ПЕРЕРОБКИ У ТОВ «БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ МОЛОЧНИЙ КОМБІНАТ»…… **90**
ПАВЛЕНКО Т.О., КІНЩАК О.М., НАДТОЧІЙ В.М. ПЛОДООВОЧЕВІ КОНСЕРВИ, ЗБАГАЧЕНІ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ…… **92**
ПАРАЩЕНКО М.Ю., ДЮБА А.В., ЦЕБРО А.Д. МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ…….. **93**
ПЕТРОВА А.О., БАБЕНКО О.І. МОЛОЧНА ПРОДУКТИВНІСТЬ КОРІВ З УРАХУВАННЯМ ЖИВОЇ МАСИ ТА ВІКУ КОРІВ ЗА ПЕРШОГО ПЛІДНОГО ЗАПЛІДНЕННЯ…….. **95**
РОМАНОВСЬКИЙ В.В., ТРОФІМЕНКО Р.О., НАДТОЧІЙ В.М. ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО МОРОЗИВА…… **97**
САЧЕНКО В.О., КОЛОМІЄЦЬ І.О., ДУДКА В.О., МЕРЗЛОВА Г.В. ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЗАСТОСУВАННЯ ДРІЖДЖІВ ТА ЗАКВАСКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА…….. **99**
СИВАЧЕНКО Є.В., БОМКО В.С. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОТЕЇНАТУ ЦИНКУ НА ПРОДУКТИВНІСТЬ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ…… **101**
СИЧЕВСЬКИЙ Б.Ю., ХОДОРОВСЬКА О.П., БОРЩ О.О. ТРИВАЛІСТЬ ГОСПОДАРСЬКОГО ВИКОРИСТАННЯ ВИСОКОПРОДУКТИВНИХ КОРІВ РІЗНОГО ПОХОДЖЕННЯ…… **103**
СЛЮСАРЕНКО С.В., КАЛІНІНА Г.П. ЗНАЧЕННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ НАДХОДЖЕННЯ ВОДОРОЗЧИННИХ ВІТАМІНІВ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ…… **106**

ТКАЧУК Є. М., **ЛУЦЕНКО М. М.** ЯКІСТЬ РОБОТИ РОБОТИЗОВАНИХ СИСТЕМ ДОЇННЯ В УМОВАХ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА……. **108**
РЕМЕЗ В.А., ЛІСКОВИЧ В.А. ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ОПЕРАЦІЙ ЗА БЕЗПРИВ'ЯЗНОГО УТРИМАННЯ КОРІВ……. **110**
ТАБАЧНИЙ А.С., КОСІОР Л.Т. АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА У СТОВ «ВІЛЬШАНКА»…… **111**
ТЕРЕЩЕНКО О.Ю., ЛІСКОВИЧ В.А. ЗВ'ЯЗОК АЛЮРІВ КОНЕЙ ІЗ ТИПОМ ВИЩОЇ НЕРВОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ…… **113**
УСТИМЕНКО В. О., КЛОПЕНКО Н. І. ЕФЕКТИВНІСТЬ ГОСПОДАРСЬКОГО ВИКОРИСТАННЯ КОРІВ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА ЄВРОПЕЙСЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ…….. **115**
ФЕДОРУК Н.М., ШУРЧКОВА Ю.О. ВПЛИВ ІНОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ……. **117**
ЦОКАН В. О., ЛАСТОВСЬКА І.О. РОЗВИТОК СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО М'ЯСНОГО СКОТАРСТВА ЯК ШЛЯХ ДО ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ…….. **118**
ЧЕРНОВА Т.Ф., **СЛОМЧИНСЬКИЙ М.М**. АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ СТРАУСІВНИЦТВА У ТОВ «ЯСНОГОРОДСЬКЕ» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ…… **120**
ШТЕФАН М. В., СЕРГЕЄВ Б. Ю., ОСТРОВИЙ В. О., ЧЕРНЯВСЬКИЙ О.О. ВПЛИВ ДОБАВОК МІКРОБІАЛЬНОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ОРГАНІЗМ СВИНЕЙ…….. **121**
ШУМСЬКА Т.С., КОВТУН Г.Ю., КАЛІНІНА Г.П. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ У ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ……. **123**
ШАБЕЛЬНИЙ Р.А., РОМАНИК Ю.Б., КУЗЬМЕНКО П.І. ВИКОРИСТАННЯ ПАРААМІНОБЕНЗОЙНОЇ КИСЛОТИ ТА МІНЕРАЛЬНИХ БРИКЕТІВ У ГОДІВЛІ МОЛОДНЯКУ СВИНЕЙ…… **125**
ШАЛЬ В.І., КУЗЬМЕНКО О.А. СУЧАСНІ СИСТЕМИ ГОДІВЛІ ІНДИКІВ ЗА ВИРОЩУВАННЯ НА М'ЯСО…….. **127**
ЮРЧУК Ю.В., ФЕСЕНКО В.Ф. АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ВИОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СВИНИНИ ТА ШЛЯХИ ЇЇ УДОСКОНАЛЕННЯ В СТОВ «РЕШЕТИЛІВКА» ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ ТА ЇЇ ПЕРЕРОБКИ В ПП«ВОРСКЛА»…….. **129**
ЮЩИШЕНА К.О., **МАЛИНА В. В**. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНИЙ АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СКОТАРСТВА У ПСП «ЗОЛОТА НИВА»……. **131**
CHERNIAVSKIY B.O., **KARIY O.M., BURLAKA O.V**., **MASHKIN Y.O.** GROWTH PERFORMANCE OF BROILER CHICKENS WITH FEEDING PHYTOGENIC FEED ADDITIVES…… **133**
FROLOVA O.E., **STAROVIT V.V.**, **MASHKIN Y.O.** APPLICATION OF ACIDIFIER IN THE CULTIVATION OF MEAT QUAILS…….. **136**
ХОМЕНКО В.В., ШУЛЬГА М.О., ЗАГОРУЙ Л.П. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ…….. **138**