

Міністерство освіти і науки України
Вінницький національний аграрний університет
ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Львівський національний університет ветеринарної медицини
та біотехнологій ім. С.З. Гжицького
Подільський державний аграрно-технічний університет
Відокремлений структурний підрозділ «Чернятинський фаховий
коледж Вінницького національного аграрного університету»
Відокремлений структурний підрозділ «Технологічно-промисловий
фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»
Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський
технологічно-економічний фаховий коледж Вінницького національного
аграрного університету»



**ПРОГРАМА
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
«Інноваційні технології у тваринництві та харчовій галузі»**



26-27 листопада 2020 року
ВНАУ, вул. Сонячна, 3, м. Вінниця, Україна
Захід внесено в реєстр УкрІНТЕІ (посвідчення № 519 від 13 жовтня 2020 р.)

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

26 листопада 2020 р.

Ознайомлення з науково-технічними розробками, науковими фаховими виданнями Вінницького національного аграрного університету та матеріально-технічною базою університету та ННБК «Всеукраїнського науково-навчального консорціуму».

27 листопада 2020 р.

9⁰⁰-10⁰⁰ Реєстрація учасників конференції (ауд. 2220).

10⁰⁰-12³⁰ ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ (ауд. 2220).

12³⁰-14⁰⁰ Перерва.

14⁰⁰-16⁰⁰ РОБОТА СЕКЦІЙ.

Секція 1. Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва та рибництва (ТПФК ВНАУ, ауд. 8).

Секція 2. Інновації у ветеринарії, гігієні та розведенні тварин (ТПФК ВНАУ, ауд. 1).

Секція 3. Сучасні тенденції та перспективи розвитку харчової промисловості (ТПФК ВНАУ, ауд. 28).

16⁰⁰-16³⁰ Підведення підсумків конференції.

РЕГЛАМЕНТ

Доповідь на пленарному засіданні	до 10 хв.
Доповідь на секційному засіданні	до 5 хв.
Дискусія	до 3 хв.

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Відкриття конференції. Вітальне слово:

10 ⁰⁰ -10 ¹⁰	<p>КАЛЕТНИК Григорій Миколайович, доктор економічних наук, професор, академік НААН України, президент Вінницького національного аграрного університету, президент ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»</p> <p>МАЗУР Віктор Анатолійович, кандидат сільськогосподарських наук, професор, в. о. ректора Вінницького національного аграрного університету</p>
10 ¹⁰ -10 ²⁰	<p>«Особливості застосування стандартів FESAVA в сучасній ветеринарній практиці»</p> <p>УШАКОВ Владлен Михайлович, кандидат ветеринарних наук, декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії</p> <p><i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
10 ²⁰ -10 ³⁰	<p>«Мікробіологічні критерії для контролю показників безпечності тваринницької продукції в Україні відповідно до харчового законодавства Європейської Спільноти»</p> <p>ПРИЛПКО Тетяна Миколаївна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції</p> <p><i>Подільський державний аграрно-технічний університет</i></p>
10 ³⁰ -10 ⁴⁰	<p>«Система оцінки економічної ефективності бджільництва»</p> <p>ПОВОЗНИКОВ Микола Гаврилович, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри конярства і бджільництва</p> <p><i>Національний університет біоресурсів і природокористування України</i></p>

10 ⁴⁰ -10 ⁵⁰	<p>«Ефективність рідинної хроматографії високого тиску при дослідженнях нітрофуранів у меді» ЯРЕМЧУК Олександр Степанович, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
10 ⁵⁰ -11 ⁰⁰	<p>«Обґрунтування вибору насіння з різних сортів винограду для одержання олійно-жирових та косметичних продуктів» КОТЛЯР Євгеній Олександрович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, директор Підготовчого центру «Стартовий факультет» <i>Одеська національна академія харчових технологій</i></p>
11 ⁰⁰ -11 ¹⁰	<p>«Обґрунтування впливу менеджменту годівлі на продуктивні показники кролів за інтенсивної технології вирощування» ДАРМОГРАЙ Любомир Мирославович, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри годівлі тварин та технології кормів <i>Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького</i></p>
11 ¹⁰ -11 ²⁰	<p>«Особливості бджолозапилення колекційного саду Відокремленого структурного підрозділу «Чернятинський фаховий коледж Вінницького НАУ» КУЧЕРЯВИЙ Віталій Петрович, доктор сільськогосподарських наук, професор, директор Відокремлений структурний підрозділ «Чернятинський фаховий коледж ВНАУ»</p>
11 ²⁰ -11 ³⁰	<p>«Проведення ветеринарно-санітарної оцінки товарної риби» ПЕТРОВ Роман Вікторович, доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри вірусології, патанатомії та хвороб птиці ім. професора Панікара І.І. <i>Сумський національний аграрний університет</i></p>

11 ³⁰ -11 ⁴⁰	<p>«Концепція інтенсивного вирощування кролів в Україні» ЛУЧИН Ігор Станіславович, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, заступник завідувача відділу біорізноманіття та екології <i>Черкаська дослідна станція біоресурсів НААН України</i></p>
11 ⁴⁰ -11 ⁵⁰	<p>«Ефективна бактеріальна закваска – запорука якості силосу» ДАНИЛЕНКО Світлана Григорівна, доктор технічних наук, старший науковий співробітник, завідувач відділу біотехнології <i>Інститут продовольчих ресурсів НААН</i></p>
11 ⁵⁰ -12 ⁰⁰	<p>«Сенсорний метод аналізу якості варених ковбас» САВІНОК Оксана Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби та морепродуктів <i>Одеська національна академія харчових технологій</i></p>
12 ⁰⁰ -12 ¹⁰	<p>«Вплив стимулюючих підгодівель бджолиних сімей на прийом личинок на маточне виховання і якість неплідних маток» РАЗАНОВА Олена Петрівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
12 ¹⁰ -12 ²⁰	<p>«Актуальні проблеми виробництва якісного м'яса гусенят під впливом добавок літію в комбікорми» МОРКЛЯК Михайло Іванович, директор <i>Відокремлений структурний підрозділ «Тульчинський фаховий коледж ветеринарної медицини БНАУ»</i></p>
12 ²⁰ -12 ³⁰	<p>«Сучасні тенденції годівлі сільськогосподарських тварин» ЧАРКІН Володимир Олександрович, генеральний директор <i>Компанія «Декофіт»</i></p>

СЕКЦІЯ 3

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Голова секції: БЕРНИК Ірина Миколаївна – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій та мікробіології

Секретар секції: БОНДАР Мар'яна Михайлівна – асистент кафедри харчових технологій та мікробіології

14 ⁰⁰ -14 ⁰⁵	<p>«Розробка наукових і практичних основ виробництва вершкового масла підвищеної біологічної цінності» РИЖКОВА Таїсія Миколаївна, доктор технічних наук, професор кафедри технології переробки, стандартизації та технічного сервісу <i>Харківська державна зооветеринарна академія</i></p>
14 ⁰⁵ -14 ¹⁰	<p>«Технологія сиру що визріває за участі двох видів плісені» ОРЛЮК Юрій Тимофійович, кандидат технічних наук, науковий співробітник, завідувач відділу масло- та сироробства <i>Інститут продовольчих ресурсів НААН</i></p>
14 ¹⁰ -14 ¹⁵	<p>«Якість та безпечність харчових продуктів за використання ультразвукових кавітаційних технологій» БЕРНИК Ірина Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій та мікробіології <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
14 ¹⁵ -14 ²⁰	<p>«Наукові підходи до виробництва і переробки молока в умовах ТОВ «Азорель» ХРАНОВСЬКА Юлія Юрївна, головний технолог <i>ТОВ «Азорель» Немирівського району Вінницької області</i></p>
14 ²⁰ -14 ²⁵	<p>«Міжнародні вимоги до якості зерна на експорт» СИЧ Богдана Валеріївна, технік-лаборант <i>ТОВ «Збаразький КХП» Тернопільської області</i></p>

14 ²⁵ -14 ³⁰	<p>«Удосконалення технології використання жировмісної сировини у виробництві ковбас» КАЧАН <i>Анатолій Дмитрович</i>, кандидат сільськогосподарських тварин, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів <i>Білоцерківський національний аграрний університет</i></p>
14 ³⁰ -14 ³⁵	<p>«Міжнародні вимоги до безпечності молока та молочних продуктів» НАДТОЧІЙ <i>Валентина Миколаївна</i>, кандидат сільськогосподарських тварин, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів <i>Білоцерківський національний аграрний університет</i></p>
14 ³⁵ -14 ⁴⁰	<p>«Порівняльна оцінка якості м'ясних копченостей виготовлених з використанням нетрадиційної коптильної деревини» ПОПОВА <i>Вікторія Олександрівна</i>, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології переробки, стандартизації та технічного сервісу <i>Харківська державна зооветеринарна академія</i></p>
14 ⁴⁰ -14 ⁴⁵	<p>«Інноваційні методи удосконалення технології рослинно-вершкової суміші з какао» МЕРЗЛОВА <i>Галина Вікторівна</i>, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів <i>Білоцерківський національний аграрний університет</i></p>
14 ⁴⁵ -14 ⁵⁰	<p>«Важливість лабораторних досліджень за отримання якісного молока» ФАРІОНІК <i>Тарас Володимирович</i>, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>

14 ⁵⁰ -14 ⁵⁵	<p>«Продукти функціонального призначення з використанням рослинних наповнювачів» СОЛОМОН Алла Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
14 ⁵⁵ -15 ⁰⁰	<p>«Дослідження якості кисломолочних напоїв з козиного молока» ОВСІЄНКО Світлана Миколаївна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
15 ⁰⁰ -15 ⁰⁵	<p>«Розробка технології сиркових мас з харчовими волокнами» НОВГОРОДСЬКА Надія Володимирівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
15 ⁰⁵ -15 ¹⁰	<p>«Дослідження фізичних властивостей різних сортів зерна пшениці в процесі післязбиральної обробки» МАКСІМОВА Ірина Миколаївна, кандидат технічних наук, спеціаліст вищої категорії <i>Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ»</i></p>
15 ¹⁰ -15 ¹⁵	<p>«Вплив рослинних біостимуляторів на фізико-хімічні показники молока дійних корів» СІЛЬЧЕНКО Катерина Петрівна, старший викладач кафедри тваринництва та харчових технологій <i>Луганський національний аграрний університет</i></p>
15 ¹⁵ -15 ²⁰	<p>«Використання нетрадиційних добавок в плавлених сирах» ГЕЙДА Ірина Михайлівна, старший викладач кафедри технології переробки, стандартизації та технічного сервісу <i>Харківська державна зооветеринарна академія</i></p>

15 ²⁰ -15 ²⁵	<p>«Ефективність комплексного використання вторинної сировини тваринного походження в технології харчових продуктів» БОДНАРЧУК Ірина Миколаївна, старший викладач кафедри технології переробки, стандартизації та технічного сервісу <i>Харківська державна зооветеринарна академія</i></p>
15 ²⁵ -15 ³⁰	<p>«Перетворення ліпідів у технологіях харчових продуктів» МОРОЗОВА Любов Петрівна, старший викладач кафедри годівлі сільськогосподарських тварин і водних біоресурсів <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
15 ³⁰ -15 ³⁵	<p>«Інноваційний підхід по оптимізації якості хлібобулочних виробів з доданою харчовою цінністю» ШИНКАРУК Марія Володимирівна, асистент кафедри інженерії харчового виробництва <i>Херсонський державний аграрний університет</i></p>
15 ³⁵ -15 ⁴⁰	<p>«Застосування апіпродуктів у десертах кисломолочних» БОНДАР Мар'яна Михайлівна, асистент кафедри харчових технологій та мікробіології <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
15 ⁴⁰ -15 ⁴⁵	<p>«Сучасний стан розвитку м'яса і м'ясної продукції на ринку України» НЕМЕРОВСЬКА Наталія Валеріївна, викладач Відокремлений структурний підрозділ «Технологічно-промисловий фаховий коледж ВНАУ»</p>
15 ⁴⁵ -15 ⁵⁰	<p>Дослідження впливу процесу приготування тіста на якість і черствіння хлібобулочних виробів» ТУЗОВА Світлана Дмитрівна, завідувач навчально-виробничої практики, викладач Відокремлений структурний підрозділ «Технологічно-промисловий фаховий коледж ВНАУ»</p>

15 ⁵⁵ -16 ⁰⁰	<p>«Сучасні тенденції та перспективи розвитку елеваторної промисловості» ГАЇНА Тетяна Іванівна, викладач Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський технологічно-економічний фаховий коледж ВНАУ»</p>
16 ⁰⁰ -16 ⁰⁵	<p>«Аналіз актуальних шляхів вирішення екологічних проблем на прикладі підприємств харчової промисловості м. Ладижин» ПОПОВ Іван Іванович, викладач Відокремлений структурний підрозділ «Ладижинський фаховий коледж ВНАУ»</p>
16 ⁰⁵ -15 ¹⁰	<p>«Аналіз ролі механізації тваринництва у сучасному виробництві молочної продукції на прикладі компанії Villa Milk» ПОДОЛЯН Василь Юхимович, викладач Відокремлений структурний підрозділ «Ладижинський фаховий коледж ВНАУ»</p>
16 ¹⁰ -16 ¹⁵	<p>«Вплив комплексу реакції карамелізації на якість фруктових приправ» БЕЮ Ірина Юрївна, викладач Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський технологічно-економічний фаховий коледж ВНАУ»</p>
16 ¹⁵ -15 ²⁰	<p>«Відновлення молока за використання ультразвуку» ОГОРОДНІЧУК Інна Олександрівна, аспірантка Вінницький національний аграрний університет</p>

Місце проведення всеукраїнської науково-практичної конференції
**«Інноваційні технології у тваринництві та харчовій
галузі»**

21008, Україна, м. Вінниця, вул. Сонячна, 3.
Вінницький національний аграрний університет
26-27 листопада 2020 року

«Дослідження якості кисломолочних напоїв з козиного молока»

ОВСІЄНКО Світлана Миколаївна,

доцент кафедри харчових технологій та мікробіології

Вінницький національний аграрний університет

В даний час йогурт користується великою популярністю. Йогурт - це молочний продукт, який виготовлений з натурального молока з шляхом його сквашування термофілі-ним стрептококом і болгарською паличкою. Йогурт містить багато корисних речовин, таких як вітаміни B₂ і B₁₂, також вітамін D. Також цей продукт збагачений фосфором, кальцієм і магнієм, які необхідні для росту і розвитку дітей та підтримки здоров'я у дорослих людей. В даний час йогурт споживають у великих кількостях, адже він є популярним компонентом здорової дієти, він багатий важливими поживними речовинами.

Йогурт відноситься до числа корисних молочних продуктів, йогурт перетравлюється краще, ніж молоко. Тому люди, які страждають від непереносимості лактози, можуть вживати в їжу йогурти. Вони містять кисломолочні та біфідобактерії, які пригнічують ріст і розвиток хвороботворних і гнильних мікроорганізмів. Така розробка нових продуктів дуже конкурентоспроможна. Головною відмінністю йогурту від інших молочних продуктів є те, що в складі йогурту знаходяться молочнокислі бактерії, здатні впливати на середовище, в яке вони потрапляють. Користь йогурту полягає в тому, що молочнокислі бактерії підтримують баланс мікрофлори у кишечнику.

Серед усього розмаїття молочних і кисломолочних продуктів на ринку - йогурт з козиного молока є одним з найвідоміших і популярних кисломолочних продуктів. Він поєднує в собі широкий спектр корисних властивостей: сприяє нормалізації роботи травної системи, покращує мікрофлору кишечника, сприятливо впливає на загальний стан організму, підвищує імунітет, поліпшує стан шкірного покриву, кісток і зубів.

При розробці нових видів йогуртів першочергову увагу приділяють властивостям заквасок, які сприяють формуванню щільної структури і густої консистенції продуктів, скороченню тривалості сквашування і низькому нарощуванню кислотності, яке покращує смак і консистенцію продукту в процесі виробництва, упаковки і транспортування, особливо в умовах недостатнього охолодження або перепаду температур.

Вивчено вплив двох видів заквасок прямого внесення українського виробника торгової марки «YOGURTON» виробник ТОВ «Віво-Актив» на режими сквашування (температуру і тривалість) і органолептичні показники якості йогуртів.

Закваска Йогурт класичний містить корисні бактерії: болгарську і ацидофільну палички, біфідобактерії, термофільний стрептокок.

Закваска Йогурт Пробіо містить 3 види біфідобактерій, 6 видів лактобактерій, термофільний стрептокок.

Згідно з рекомендаціями виробника використання її у виробництві дозволяє отримати йогурт з дуже густою консистенцією, м'яким смаком і низьким нарощуванням кислотності.

Козине молоко є одним з найдавніших і корисних продуктів на нашій планеті. Воно має унікальну поживність і здатність відновлювати здоров'я людини після важких захворювань. У ньому містяться біологічно активні речовини, яких немає в коров'ячому молоці, тому козине молоко довго зберігається свіжим, воно може зберігатися при кімнатній температурі протягом трьох днів. Це є великою перевагою при переробці козиного молока.

Йогурт з козиного молока – це збалансований продукт, який має високу оздоровчу цінність і володіє легкою засвоюваністю завдяки тому, що його жирові кульки і казеїнові міцели в 10 разів дрібніше, ніж у коров'ячого молока, тим самим вони легше всмоктуються стінками кишечника і легко засвоюються шлунком. Наявність в йогурті біфідобактерій дозволяє захищати його до так званим «живим» продуктам харчування. У зв'язку з цим виробництво йогурту з козиного молока є перспективним напрямком.

Якісні показники козиного молока визначали в лабораторії кафедри харчових технологій та мікробіології, дані представлені в таблиці 1.

1. Фізико-хімічні показники козиного молока

Показник	Значення
Вміст жиру, %	4,1
Кількість білка, %	3,1
Титрована кислотність, °Т	17,5
Густина, кг/м ³	1028

За всіма показниками козине молоко, яке використовували в якості сировини для виробництва йогурту, відповідає вимогам ДСТУ 7006:2009 Молоко козине сировина. Технічні умови.

Ліофілізовані культури заквасок, запропонованої фірми і виробника, вносили в охолоджене до 40 °С молоко в кількості 1 г на літр козиного молока і ретельно перемішували. Отриману суміш переливали в ємності для сквашування (йогуртниця) і залишали при температурі 40 °С на 9-11 годин до утворення щільного згустку.

Дослідження показника визначення інтенсивності кислотоутворення представлено у таблиці 2, а саме наростання утворення кислот.

2. Наростання кислотності, °Т

Назва закваски	1 год.	2 год.	3 год.	4 год
Йогурт класичний	21	33	41	64
Йогурт Пробіо	21	32	45	53

Дослідження утворення CO₂ показали, що Пробіо Йогурт «YOGURTON» утворив згусток пористий, у процесі сквашування згустку спостерігаються утворення пухирців газу, згусток піднявся на 3,5 см.

При внесенні закваски Йогурт класичний «YOGURTON» утворений згусток не має яскраво вираженої пористої консистенції, згусток піднявся на 1,8 см.

Характерний аромат кисломолочних продуктів з'являється в результаті діяльності молочнокислих бактерій. Він утворюється від карбонільних з'єднань і летких кислот, які накопичуються при сквашуванні молока в якості побічних продуктів.

Зразки йогуртів оцінювали органолептично за 10-ти бальною шкалою за такими показниками: вершковість, щільність в ложці, тягучість згустку, глянець на поверхні, однорідність, щільність у роті, смак у роті, відчуття кислоти в роті, післясмак.

Встановлено, що кращі органолептичні показники мав зразок йогурту з закваски Йогурт Пробіо.

Фізико-хімічні показники йогурту з козиного молока представлені в таблиці 3.

3. Фізико-хімічні показники йогурту з козиного молока

Показник	Значення
Вміст жиру, %	4,1
Кількість білка, %	3,1
Титрована кислотність, °Т	17,5
Фосфатаза	-

Проведені дослідження впливу різних заквасок на якісні показники йогурту з козиного молока дозволяють рекомендувати до використання закваску Йогурт класичний «YOGURTON» при виробництві кисломолочних продуктів. Органолептичні і фізико-хімічні показники готового продукту відповідали нормативній документації.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ННВК «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ КОНСОРЦІУМ»
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



Всеукраїнський науково-навчальний консорціум
Ukrainian scientific-educational consortium

СЕРТИФІКАТ

УЧАСНИКА ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ



«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ТВАРИННИЦТВІ ТА ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ»

(Держ. реєстр. УкрІНТЕІ № 519 від 13.10.2020 р.)

ОВСІЄНКО СВІТЛАНИ МИКОЛАЇВНИ

Президент Консорціуму
Г.М. КАЛЕТНИК

В.о. ректора ВНАУ
В.А. МАЗУР



26-27 листопада 2020 р.
м. Вінниця