

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКА АКАДЕМІЯ
м. СОФІЯ (Болгарія)
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
м. ПЛОВДІВ (Болгарія)
УНІВЕРСИТЕТ ІМ. ШАХІДА БЕХОНАРА
м. КЕРМАН**

Кафедра технології виробництва молока і м'яса



ПРОГРАМА

міжнародної науково-практичної конференції

**НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

20-21 листопада 2019 р.

Біла Церква

2019

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

20 листопада

13⁰⁰-17⁰⁰ – заїзд учасників конференції

21 листопада

9⁰⁰-10⁰⁰ - реєстрація учасників конференції (вестибюль навчального корпусу № 9);

10⁰⁰-12³⁰ - пленарне засідання (навчальний корпус № 9);

12³⁰-13⁰⁰ - перерва на обід;

13⁰⁰-15⁰⁰ - робота секцій;

15⁰⁰ - підсумки роботи конференції.

Закриття конференції.

РЕГЛАМЕНТ РОБОТИ:

- доповіді на пленарному засіданні – 15 хв;
- доповіді на секційному засіданні – 10 хв;
- виступи в обговоренні – до 3 хв.

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ:

Даниленко А.С., д-р екон. наук, академік НААН, ректор університету, голова оргкомітету.

Варченко О.М., д-р екон. наук, професор, проректор з наукової та інноваційної діяльності, заступник голови оргкомітету.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук, професор, проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності.

Мерзлов С.В., д-р с.-г. наук, професор, декан БТФ.

Луценко М.М., д-р с.-г. наук, професор, зав. каф. технології виробництва молока та м'яса.

Бомко В.С., д-р с.-г. наук, професор, зав. каф. технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин.

Вовкогон А.Г., канд. с.-г. наук, доцент, зав. каф. безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів.

Буштрук М.В., канд. с.-г. наук, доцент каф. генетики, розведення та селекції тварин.

Борщ О.В., канд. с.-г. наук, доцент кафедри технології виробництва молока та м'яса.

Ліскович В.А., канд. с.-г. наук, доцент кафедри технології виробництва молока та м'яса.

Косіор Л.Т., канд. с.-г. наук, доцент кафедри технології виробництва молока та м'яса.

Король А.П., канд. с.-г. наук, доцент кафедри технології виробництва молока та м'яса.

Пірова Л.В., канд. с.-г. наук, доцент кафедри технології виробництва молока та м'яса.

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук, асистент кафедри технології виробництва молока і м'яса.

Борщ О.О., канд. с.-г. наук, асистент кафедри технології виробництва молока і м'яса.

Безпалій І.Ф., ст. викладач кафедри технології виробництва молока і м'яса.

Jalil Ghassemi Nejad, PhD, Post. Doctoral associate, Kangwon National College of Animal Life Sciences, Kangwon, Korea.

Lyudmila Nikolova, PhD, Assoc. Prof. of Institute of Biology and Immunology of Reproduction, Sofia, Bulgaria.

Секція 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

21 листопада 2019 року, 13:00, ауд. 100 (корп. 9)

Керівник – д-р с.-г. наук Луценко М.М.

Секретар – канд. с.-г. наук Пірова Л.В.

1. Стан дійок і вимені корів за доїння на установці "Ялинка".
Борщ О.В., канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
2. Вплив різних видів підстилки на продуктивність та поведінку корів у різні пори року.
Борщ О.О., канд. с.-г. наук, асистент
Білоцерківський національний аграрний університет
3. Молочна продуктивність корів голштинської породи за умов інтенсивних технологій.
Косіор Л.Т., канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
4. Improving calf transportation.
Lastovska I.A., candidate of agricultural sciences
Bila Tserkva National Agrarian University
5. Адаптація високопродуктивних корів до умов мотиваційного доїння.
Легкодух В.А., аспірант
Науковий керівник – **Луценко М.М.**, д-р с.-г. наук, професор
Білоцерківський національний аграрний університет
6. Кормова поведінка високопродуктивних корів голштинської породи за безприв'язно-боксового утримання.
Король А.П., канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
7. Дослідження ефективності використання високопродуктивних доїльних установок в умовах інноваційних технологій.
Галай О. Ю., здобувач
Науковий керівник – **Луценко М.М.**, д-р с.-г. наук, професор
Білоцерківський національний аграрний університет
8. Показники елімінації сичужних ензимів за дії екстрагентів.
Білий В.Ю., аспірант
Науковий консультант – **Мерзлов С.В.**, д-р с.-г. наук, професор
Білоцерківський національний аграрний університет
9. Підготовка та аналіз якості сировини за технології виробництва сметани.
Риндін А.В., аспірант
Науковий керівник – **Машкін Ю.О.**, канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
10. Розробка рецептур дитячих сосисок.
Новгородська Н.В., канд. с.-г. наук, доцент
Вінницький національний аграрний університет

11. Молочна продуктивність кіз залежно від технології доїння та періоду лактації.
Пірова Л.В., канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
12. Вплив ензимів на процес дозрівання меду.
Безпалій І.Ф., ст. викладач
Білоцерківський національний аграрний університет
13. Біотехнологія відтворення судака (*Luciorerca luciorerca*) у ПрАТ "Чернігіврибгосп".
Гриневич Н.Є., доктор вет. наук, доцент
Ткач М. В., асистент
Білоцерківський національний аграрний університет
14. Іхтіологічний та іхтіопатологічний моніторинг впливу біотичних та абіотичних чинників за відтворення коропових риб.
Присяжнюк Н.М., канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
15. Гістологічна характеристика шкіри норок різних типів забарвлення.
Гурко Є.Ю., аспірант
Одеський державний аграрний університет
16. Визначення впливу кисломолочних бактерій на мікробіологічні показники м'ясної сировини для технології сиркопчених ковбас.
Федорук Н.М., канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
17. Осадження білків відновленого молока у технології м'яких сирів.
Калініна Г.П., канд. техн. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
18. Методи дослідження масової частки білка у молоці та молочних продуктах.
Надточій В.М., канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
19. Вплив технологічних факторів на поживну і біологічну цінність м'яса.
Качан А.Д., канд. с.-г. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
20. Іхтіологічний моніторинг природних водойм Дніпропетровської області за морфометричними показниками в'юна звичайного.
Горчанок А.В., канд. с.-г. наук
Дніпровський державний аграрно-економічний університет
21. Процеси вільнорадикального окиснення в організмі кролів різного віку.
Роль Н.В., канд. с.-г. наук, асистент
Білоцерківський національний аграрний університет
22. Ліпідний склад жовтка яєць та грудного м'яза перепелів.
Пономаренко Н.В., канд. с.-г. наук, доцент

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ДИТЯЧИХ СОСИСОК

Н. В. Новгородська

Вінницький національний аграрний університет

м. Вінниця, Україна

Харчування для будь-якого живого організму - це джерело енергії, продуктів, що беруть участь в обміні речовин, пластичного матеріалу. Правильне в кількісному і якісному відношенні харчування - найважливіший фактор зростання і гармонійного розвитку дитини, адаптації до постійно мінливих умов зовнішнього середовища, підвищення імунітету.

Повноцінне харчування дітей - необхідна умова забезпечення їх здоров'я, стійкості до дії інфекцій та інших несприятливих чинників навколишнього середовища, - має сприяти навчанню в усі періоди дорослішання.

Харчування дитини має бути збалансовано в залежності від віку, статі, зони проживання і характеру діяльності.

За даними всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) в даний час в країнах, що розвиваються, від недостатності білка в харчуванні страждає близько половини дітей дошкільного віку. У зв'язку з цим Генеральна Асамблея ООН зарахувала боротьбу з білковою недостатністю до однієї з найважливіших соціальних проблем сучасності.

Білок - основний будівельний матеріал для нашого організму. З білка складаються м'язи, внутрішні органи, кровоносна, імунна система, шкіра, волосся, нігті. Білки потрібні для побудови ферментів, гормонів, основних компонентів імунного захисту організму.

Для зростаючого організму необхідний повноцінний білок, кількість тваринних білків повинна складати у трирічної дитини 70%, у п'яти-семирічного - 60% загального їх числа. При правильному співвідношенні тваринних і рослинних білків їх засвоєння відбувається більш повно. Білок в їжі дітей дошкільного віку в середньому має забезпечувати 15% її загальної калорійної цінності.

Діти шкільного віку повинні щодобово споживати 78 - 104 г білків, причому половину із них тваринного походження. Найбагатшими на білки, з оптимальним співвідношенням амінокислот, є м'ясо, риба, яйця, ікра, молоко, сир. Деякі амінокислоти володіють вираженими ростовими властивостями. До них відносяться лізин, триптофан, аргінін. Найбільш багаті ними білки м'яса і риби, де лізин, триптофан і аргінін знаходяться в оптимальних для засвоєння співвідношеннях. Тому м'ясо і риба обов'язкові в дитячому харчуванні не тільки як джерела пластичних речовин, але і як джерела ростових речовин.

Дефіцит білків у дітей приводить до важких, часто необоротних, порушень ряду фізіологічних процесів. Одним з основних ранніх слідств недостатності білка в раціоні дітей є різке зниження стійкості організму до інфекції.

Майбутнє суспільства неможливо без гармонійного розвитку підростаючого покоління. При цьому основною і першочерговою умовами є високий рівень здоров'я ще з дитячого віку.

Правильне харчування забезпечує нормальний ріст і розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань, створює умови для адекватної адаптації дітей до умов навколишнього середовища. Раціональне харчування підростаючого покоління має стратегічне значення для розвитку та безпеки нашої країни.

В концепції державної політики в галузі здорового харчування населення України передбачається здійснити комплекс заходів, що забезпечують задоволення потреб різних груп населення, і в першу чергу дитячого, в раціональному здоровому харчуванні відповідно до вимог медичної науки, з урахуванням традицій, звичок та економічної ситуації.

Виробництво дитячого харчування - це комплексна задача, рішення якої починається з створення спеціальних сировинних баз, що забезпечують надходження на підприємство, де виробляються дитячі продукти, екологічно безпечні сировини. У вирішенні проблеми дитячого харчування особливий інтерес представляє використання нетрадиційних видів м'ясної сировини з

високою біологічною цінністю.

Одним з основних факторів, що забезпечує нормальний розвиток дитини та безпосередньо впливають на його життєдіяльність, зростання, стан здоров'я та стійкість до різних несприятливих впливів, є правильно збалансоване харчування, що враховує особливості фізіологічного розвитку дітей, що відносяться до різних вікових груп. Не являються виключенням і діти так названого дошкільного віку, тому що саме цей вік характеризується інтенсивними процесами росту, подальшим вдосконаленням функцій багатьох органів і систем, особливості нервової системи, посиленими процесами обміну речовин, розвитком моторної діяльності.

Саме інтенсивними процесами росту та розвитку обумовлюються істотно великі потреби дітей усіх вікових категорій в харчових речовинах в порівнянні з дорослими людьми. У зв'язку з цим, при аналізі особливостей харчування дітей дошкільного віку, логічно слідувати рекомендованим медиками норм споживання харчових речовин, формувати окремо для кожної вікової групи дітей та в багатьох аспектах, враховувати особливості їх фізіологічного розвитку в певний період часу, особливо білка.

Із всіх харчових речовин особливе місце в харчування ростучого організму дитини займають білки.

Білки - основна пластична речовина, яка забезпечує ріст і розвиток дитячого організму, формування його органів та систем. Білки їжі витрачаються на побудову еритроцитів і гемоглобіну, а також на утворення таких життєво важливих біологічних сполук, як ферменти та гормони. Вони беруть участь у виробництві захисних факторів - антитіл, що забезпечують високу резистентність організму до вірусних речовин різних інфекційних захворювань.

Для правильного розвитку дитини велике значення мають не тільки відповідні білки, але і якісний склад. Найбільш повноцінними являються білки тваринного походження (молоко, м'ясо, риба), тому що в їх складі входять незмінні амінокислоти, які не утворюються в організмі і мають велику

біологічну цінність.

Важливим показником якості споживаного білка є його амінокислотний склад. У дитячому віці відзначається підвищена потреба в незамінних амінокислотах, що забезпечують нормальний процес, пов'язаний з інтенсивним ростом і розвитком організму. Для задоволення потреб дитини в незмінних амінокислотах питома вага тваринного білка в раціонах дітей дошкільного віку має бути - 65-70% від загальної (добової) кількості білка.

При дефіциті в раціоні лізину відбувається уповільнення росту і зменшення прибавки маси тіла. При недостатності метіоніну і цистину змінюється вуглеводний обмін. При дефіциті триптофану спостерігається зниження синтезу гематину.

Виходячи з цього, дієтологи при складанні раціонів для дітей дошкільного віку звертають особливу увагу на достатній вміст у них продуктів, що є домінантами джерелами цих незамінних амінокислот.

Білки та їх амінокислоти, що формують, грають особливо важливу роль у підтримці азотистого балансу. Недостатній вміст білка у раціоні дитини може призвести до появи ряду важких захворювань, таких як гіпотофія, анемія, а також до зниження стійкості організму до інфекційних захворювань. Надлишок білку в харчуванні створює навантаження на печінку і нирки внаслідок великого надходження та виведення азотовмісних речовин. Крім того, така ситуація може викликати гіповітаміноз А і В₆. При тривалому використанні високобілкового харчування підвищується нервова збудженість, нерідко алергічні реакції часто проявляються.

Встановлено, що сумарне споживання дітей дошкільного віку енергії з їжею відповідає нормі, при цьому більше, ніж рекомендовано, енергія споживається за рахунок хлібобулочних виробів та простих цукрів. У дитячому раціоні відзначається дефіцит білків на 12-20 %, підвищується споживання жирів при крайньому недостатньому споживанні вітамінів, мінеральних речовин та інших мікронутрієнтів у значній частині дітей всіх вікових груп.

Однією з причин виявлених порушень є використання в раціоні шкільних, дошкільних установ та домашнього харчування м'ясних продуктів загального призначення, що не відповідають вимогам, що пред'являються до продуктів дитячого харчування.

В даний час в раціон харчування дітей дошкільного віку всіх регіонів країни включені солоні вироби загального призначення, які мають підвищений вміст жиру (до 35 %, при вмісті білка 10-14 %), використовують нітрит натрію, фосфати, барвники, гострі прянощі у високих концентраціях, що не відповідає медико-біологічним вимогам до продуктів дитячого харчування.

У зв'язку з вищенаведеним, актуальна розробка нової асортиментної групи дитячих варених ковбасних виробів, збагачених вітамінно-амінокислотним комплексом, що направлено на адекватну специфіку харчування дітей.

Вітамінно-амінокислотний комплекс призначений для збагачення продуктів харчування білками та біологічно активними речовинами, корисними для людини. Комплекс отримують шляхом ступеневої переробки дріжджів з використанням технології іммобілізації БАР. Комплекс містить білки, амінокислоти та вітаміни, іммобілізовані на полісахаридній матриці (целюлоза, гемціцелюлози, пектин, лігнін, маннанолігоцукри), табл. 1, 2.

Таблиця 1

Вміст амінокислот г /100 г

Назва	г/100г	Назва	г/100г
Аргінін	0,88	Фенилаланин	0,83
Валін	1,16	Фенілаланін+Тирозин	1,95
Гістидин	0,5	Аспарагінова кислота	1,13
Ізолейцин	1,23	Аланін	0,61
Лейцин	1,5	Гліцин	0,78
Лізін	1,51	Глутамінова кислота	2,61
Метіонін	0,38	Пролін	0,81
Метіонін+Цистеїн	0,58	Серін	0,96
Треонін	1,06	Тирозин	1,13
Триптофан	0,28	Цистеїн	0,2

Вміст вітамінів, мг / 100г

Назва вітамінів	мг/100г	Макрокомпоненти	г/100г
Вітамін В ₁	1,21	Полісахариди	58
Вітамін В ₂	1,13	Білок	8
Вітамін В ₃	55,03	Жир	5
Вітамін В ₅	7,11	Вода	6-8
Вітамін В ₆	0,96		
Вітамін В ₉	0,91		
Вітамін Н	0,05		
Вітамін РР	19,01		
Вітамін РР	23,83		

Висновки. Як вже було сказано вище, білок займає важливе місце в харчуванні та забезпечує надходження в організм людини корисних і незмінних компонентів їжі. Задоволення потреб людей в харчових продуктах, які є основними джерелами повноцінного білкового харчування, здійснює м'ясну промисловість.

Сучасне промислове виробництво дитячих м'ясних продуктів все в більшій мірі вимагає використання добавок, які покликані забезпечити як високу живильну цінність готового виробу, так і збалансованість показників якості.