



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Сертифікат

про участь

Гончар Максима

у I Міжнародній науково-практичній конференції
**«Сталий ланцюг харчування та безпека крізь
науку, знання та бізнес»**

18 травня 2023 р.

Голова оргкомітету,
проректор з наукової
роботи ДБТУ



Валерій МИХАЙЛОВ



**СТАЛИЙ ЛАНЦЮГ ХАРЧУВАННЯ
ТА БЕЗПЕКА КРІЗЬ НАУКУ,
ЗНАННЯ ТА БІЗНЕС**

**Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції**

18 травня 2023 року

Харків

**Міністерство освіти і науки України
Харківська обласна державна адміністрація
Департамент науки і освіти
Харківська торгово-промислова палата
Громадська організація
«Національна асоціація громадського харчування»
Державна наукова установа
«Інститут модернізації та змісту освіти»
Державний біотехнологічний університет
Національний університет харчових технологій
Державний торговельно-економічний університет
Сумський національний аграрний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
University of Nottingham School of Biosciences
(м. Ноттингем, Великобританія)
Mukhtar Auezov South Kazakhstan University
(м. Шимкент, Казахстан)
University of Economics (м. Варна, Болгарія)
Lankaran State University (м. Ленкорань Азербайджан)
Wyzsza Szkoła Zdrowia Urody i Edukacji w Poznaniu
(м. Познань, Польща)
ТОВ «Тайфун-2000» (м. Харків)**

СТАЛИЙ ЛАНЦЮГ ХАРЧУВАННЯ ТА БЕЗПЕКА КРІЗЬ НАУКУ, ЗНАННЯ ТА БІЗНЕС

**Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції**

18 травня 2023 року

**Харків
ДБТУ
2023**

УДК 664-049.5:001:658](06)

C76

Редакційна колегія:

Михайлов В.М., д.т.н., проф.; Янчева М.О., д.т.н., проф.; Гринченко О.О., д.т.н., проф.; Гавриш Т.В., к.т.н., доц.; Євлаш В.В., д.т.н., проф.; Погарська В.В., д.т.н., проф.; Гринченко Н.Г., д.т.н., проф.; Савицька Н.Л., д.с.н., проф.; Камбулова Ю.В., д.т.н., проф.; Кравченко М.Ф., д.т.н., проф.; Перцевої Ф.В., д.т.н., проф.; Капліна Т.В., д.т.н., проф.; Сметанська І.М., д.і.н., проф.; Дугіна К.В., Шенгісов А.У., Микаїл Магеррамов, д.т.н., проф.; Алієв Б.А., д.фіз.-мат.н., доц.; Мухтарханова Р.Б., к.т.н., доц.; Доктор Якуб Коралевски, Буторина Н.М.; Степаненко С.В.

Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, 18 травня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – 271 с. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/>

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, ресторанного господарства, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих вчених у відповідних галузях.

УДК 664-049.5:001:658](06)

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний
університет, 2023

ХАРАКТЕРИСТИКА СОРТІВ НУТУ ЗА КОМПЛЕКСОМ ГОСПОДАРСЬКО-ЦІННИХ ОЗНАК

**Гончар М.В., аспірант 1-го року навчання
Панцирева Г.В. канд. с.г. наук, доц.
Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця,
Україна**

Нут – важлива сільськогосподарська культура, площі вирощування якої постійно збільшуються в Україні. Однак, рівень врожайності нуту залишається практично на одному рівні, що свідчить про недостатню ефективність використання екологічних та агротехнічних факторів. Забезпечити ефективне підвищення продуктивності нуту можливо лише за умов раціонального використання усіх факторів технології та раціонального використання біологічного потенціалу агроценозів. Застосування сучасних факторів технології та правильний підбір сортів нуту дозволяє уникнути додаткових затрат на збереження врожаю та повністю розкрити біологічний потенціал рослин.

Згідно результатів досліджень встановлено, що представлені сорти нуту не лише вітчизняної селекції, але всі вони є придатними для поширення на території України. Встановлено, що основними факторами, які впливають на величину врожайності, а також показники якості є генетичний потенціал сорту та ґрунтово-кліматичні умови регіону. Відтак, агрокліматичні умови регіону досліджень є досить сприятливим для вирощування рослин нуту. Сорти нуту Скарб та Достаток є придатними для створення високопродуктивних посівів в умовах правобережного Лісостепу України. За комплексом основних цінних господарських ознак в умовах регіону досліджень мають вагомні переваги сорти нуту Скарб та Достаток.

Світова посівна площа нуту становить близько 12 млн. га. В СНД нут висівають на малій площі – близько 30 тис. га. За інтенсивної технології нут може давати до 3,0-3,5 т/га і більше зерна. Така врожайність співвідносна з урожайністю сої, проте в посушливих умовах отримати її буває проблематично. Важливим також є те, що попит на нут вищий, ніж на сою та горох. Тому за останні роки інтерес до цієї культури в Україні зростає і площі посіву її розширюються. На теперішній час площі посіву даної культури в нашій країні займають близько 70 тис. га і постійно зростають.

За поживною цінністю, а саме за складом незамінних амінокислот, нут переважає всі інші види зернобобових культур, включаючи горох, квасолю та сою (табл.1).

Таблиця 1

Харчова цінність нуту (на 100 г їстівної частини)

№ п.п.	Показник	Вміст, г
1	Білки	28,1
2	Жири	4,4
3	Вуглеводи	50,1
4	Харчові волокна	3,7
5	Вода	14,2
6	Моно-і дисахариди	6,3
7	Крохмаль	43,2
8	Зола	3,0

Насіння нуту містить 28,1% білка і до 4,;% олії. За багатством та якістю природного комплексу вітамінів та інших біологічно активних сполук він є одним з найцінніших серед багатьох продуктів рослинного і тваринного походження. Біологічна цінність цього білка складає 52-78%, коефіцієнт перетравлення – 80-83%, тому ця культура може бути хорошим заміником м'яса у переробній промисловості. На корм тваринам використовують переважно сорти нуту з темним кольором насінневої оболонки, які відрізняються найбільшим вмістом білку.

Різноманітний мінеральний склад макро/ і мікроелементів, у тому числі міді і цинку, що беруть участь у синтезі інсуліну і деяких гормонів, визначає дієтичні властивості нуту. Значний вміст калію сприяє виведенню з організму рідини, що розвантажує серцево-судинну систему, сприяє зниженню кров'яного тиску. Захисні властивості нуту цим не обмежуються. У ньому також міститься фолієва кислота, яка знижує рівень в крові небезпечного гомоцистину – амінокислоти, що є проміжним продуктом розпаду метіоніну.

Одержані результати досліджень дають підставу вважати, що для отримання високопродуктивних врожаїв нуту із відповідними показниками якості зерна агроформуванням Правобережного Лісостепу в інтенсивній сортовій технології вирощування рекомендується використання нуту сортів Скарб та Достаток. Впровадження у виробничу практику високопродуктивних сортів нуту дозволить зменшити дефіцит рослинного білка, а також покращити фізикохімічний і фітосанітарний стани ґрунту.

Желсва Т.С., Большакова В.А., Янчева М.О. Використання суміші «KrioMeat» СК 003 у складі м'ясних заморожених напівфабрикатів.....	158
Янушкевич О. М., Гринченко Н.Г. Використання нативних та модифікованих крохмалів в технології соусів термостабільних.....	160
Кравченко М.Ф., Михайлик В.С. Фізико-хімічні властивості шротів з ядер волоського горіха і кунжуту.....	162
Вітряк О.П., Ткаченко Л.В. Композиції з пряно-ароматичної сировини у технології десертів і напоїв.....	164
Сабадос Г.О. Функціонально–технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин в технології страв оздоровчого призначення.....	166

Напрямок 3. ХАРЧОВА БЕЗПЕКА ТА МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В. Обґрунтування доцільності збагачення йогурту томатним шротом.....	168
Lisovska T.O., Kushniruk N.V. The problem of improving food security and preventing food waste to achieve sustainable development	170
Газзаві-Рогозіна Л.В., Євлаш В.В., Головка М.П. Метод визначення ураженості річкової риби метациркаріями опісторхісів (в модифікації).....	172
Головка М.П., Головка Т.М., Газзаві-Рогозіна Л.В. Контроль якості води –запорука безпечності харчових продуктів.....	174
Гончар М.В., Панцирева Г.В. Характеристика сортів нуту за комплексом господарсько-цінних ознак.....	176
Дубівко А.С., Пащенко Б.С. Вплив застосування живильних середовищ на вологоутримуючу здатність пророщеного вівса.....	178
Попова Т.М. Особливості фальсифікації коньяків та складності її виявлення.....	180
Слащева А.В. Показники безпеки овочево-ягідних смузі.....	182
Шеленков Я.С. Види фальсифікації ковбасних виробів.....	184

Напрямок 4. ПОВНОЦІННЕ ХАРЧУВАННЯ ТА СТАЛІ ДІЯТИ В ХАРЧОВИХ ЛАНЦЮГАХ

Сімакова О.О., Орел А.С., Лабойко В.О. Рекомендації щодо здорового харчування та повноцінного способу здорового життя....	186
Білоусько Т.Ю. Продовольча безпека України: стан та тенденції...	188