

Міністерство освіти і науки України
Вінницький національний аграрний університет
ННВК «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>ПОВОЗНІКОВ 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	«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>
14 ⁰⁵ -14 ¹⁰	«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>
14 ¹⁰ -14 ¹⁵	«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>
14 ¹⁵ -14 ²⁰	«Наукові підходи до виробництва і переробки молока в умовах ТОВ «Азорель» ХРАНОВСЬКА Юлія Юрївна , головний технолог <i>ТОВ «Азорель» Немирівського району Вінницької області</i>
14 ²⁰ -14 ²⁵	«Міжнародні вимоги до якості зерна на експорт» СИЧ Богдана Валеріївна , технік-лаборант <i>ТОВ «Збараський КХП» Тернопільської області</i>

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

Доповідь

На тему: «Застосування апіпродуктів у десертах кисломолочних»

Бондар Мар'яни Михайлівна

Йогурт посідає провідне місце в організації здорового харчування населення України та інших країн світу. На сьогодні у галузі харчування широко застосовують різні шляхи удосконалення кисломолочних напоїв з метою збагачення їх корисними дефіцитними нутрієнтами. Така необхідність виникає у зв'язку з підвищенням рафінованості та техногенності сировинних компонентів кисломолочних продуктів. Крім того, за останні двісті років харчування зазнало значних змін. Різко збільшилося вживання модифікованих харчових продуктів, негативний вплив яких нині все більше турбує світову наукову спільноту. Змінився склад і співвідношення нутрієнтів, що беруть участь у забезпеченні організму пластичними та регуляторними сполуками. Різко зменшилося надходження в організм сучасної людини молочнокислих бактерій.

Наразі для збагачення кисломолочних напоїв використовують синтетичні, рідше природні, інгредієнти, які, до того ж, можуть стимулювати приріст пробіотичної мікрофлори у готовому продукті.

Проте потенціал натуральних збагачувачів, які мають надзвичайно широкі можливості, не розкритий повністю. Зокрема, таке унікальне джерело есенціальних нутрієнтів – апіпродукти, не знайшли широкого впровадження у виробництво кисломолочних напоїв. Це пов'язано з тим, що біотехнологія таких продуктів передбачає певні технологічні складнощі, продиктовані чутливістю натуральних компонентів до високотемпературної обробки та специфікою їх підготовки і внесення у молочну основу.

Природні лікувально-профілактичні засоби мають ряд переваг перед синтетичними: практична їхня нетоксичність, відсутність небажаних побічних ефектів, висока ефективність і комплексна позитивна дія на організм людини (імуномодулюючий, радіо-, геро-, гепатопротекторний, детоксикуючий,

антиоксидантний вплив, стимуляція росту й розвитку організму, активація нервової, серцево-судинної, ендокринної, опорно-рухової систем.

Квітковий пилок - це сукупність пильцевих зерен (чоловічих елементів - гематофітів) квітки. Цим і обумовлене надзвичайне багатство його складу (більше 50 біологічно активних речовин), якому визначено природою забезпечити початок життя нового покоління рослини (найбільш відповідальний і складний період розвитку).

Цілющі властивості квіткового пилка відкриті зовсім недавно й, можна сказати, випадково. В 1946 р. за результатами статистичного дослідження з довгожителів старше 100 років помітили, що більшість із них були бджолярами й систематично вживали пилок. Уже перші біохімічні дослідження показали багатий зміст у цьому продукті істотних протеїнів і вуглеводів з живильною цінністю, амінокислот, ферментів і інших речовин.

Розрізняють два види пилку - анемофільний (запилюють за допомогою вітру) та ентомофільний (запилюють за допомогою комах) рослин.

Розміри пилкових зерен різних рослин сильно коливаються, у більшості видів вони досягають 15-20 мкм в діаметрі; найбільші зерна у пилк гарбуза - до 140 мкм; одні із самих дрібних - у незабудки, близько 10 мкм.

За формою пилкові зерна бувають: кулясті (квасоля, кукурудза, жовта люцерна, білий конюшина), овальні (морква, гречка), трикутні (липа, малина, ріпа, кабачки), багатогранні (кульбаба, настурція) і т. Д. У більшості ентомофільних рослин зовнішня оболонка пилкових зерен покрита різноманітними виростами у вигляді шипів (соняшник, маргаритка, мальва), горбків (огірок, малина), гребінців і т. п., тоді, як у анемофільних вона має гладку поверхню (кукурудза). Вирости оболонки зерна пилку легко зачіпляються за волоски, що покривають тіло бджоли. Цьому сприяє також липка масляниста рідина, що виділяється поверхнею пилкових зерен. Для збору пилку має значення флора довколишнього оточення (0,4-1 мкм). Збір пилка з квіток бджоли здійснюють ротовими органами, ніжками і волосками, які покривають їх тіло. Зібраний

пилоч збирається в грудочку, називається обніжжям. За кольором обніжжя можна визначити, з яких рослин зібраний пилоч: білий - з малини, жовтуватий - з яблуні, золотисто-жовтий - з груші, темно-червоний - з абрикоса і каштана, коричневий - з білої і шведської конюшини, жовто-зелений - з дуба і клена, світло-зелений - з липи, фіолетовий - з акації і т. д.

За зовнішнім виглядом квітковий пилоч (обніжжя-сирець) являє собою легкосіпку, зернисту масу. Кількість розпавших обніжок має бути не більше 1,5%. Кожна гранула обніжжя має форму квасолі розміром не менше 2,0 мм і м'яккую консистенцію, легко розминається пальцями. Колір обніжок жовтий, помаранчевий, пісочний, фіолетовий з відтінками (залежить від рослини, з якого зібраний пилоч). Запах специфічний, медово-квітковий, характерний, солодкуватий, може бути кислуватим або злегка гіркуватим. Не допускається ураженість продукту цвілью, личинками молі та інших комах. Свіже обніжжя має вологість 2.5-35%, що залежить від кількості нектару, меду або секрету залоз, які використовуються при формуванні обніжжя. Злежування і глевкість - перші ознаки зниження якості. При псуванні з'являється неприємний запах, кислий присмак, змінюється консистенція (грудочки руйнуються, змінюють форму). Це супроводжується зміною хімічного складу пилку, який стає непридатний до вживання. Вибирають пилоч з вулика пильцеуловлювачі щодня в кінці робочого дня і негайно передають на сушку або зберігають на сітці шаром 2-3 см при температурі не вище 6 ° С протягом 1,5-2 діб. До сушки можна зберігати в тіні або сухому приміщенні 12-18 годину. при температурі не вище 18 ° С, на аркуші паперу шаром не більше 1 см. Можна проводити попереднє підсушування. Сушку продукту проводять до залишкової вологості 10-12%. Транспортують обніжжя при температурі не вище 2-3 ° С. Термін зберігання обніжжя з моменту збору її бджолами до висушівання не повинен перевищувати 1,5-2 доби. Через 2 доби втрачається близько 20% біологічно активних речовин білкової природи (за іншими даними на 62% через 5 годин).

Деякі показники при зберіганні обніжжя

Показники	Термін зберігання (міс.)	Результати визначень
рН	2-5	4,19-4,30
	9-11	4,30-4,47
	13-15	4,19-4,27
Йодне число	1-3	6,02-9,30
Аскорбінова кислота	10-11	3,82- 6,3

Хімічний склад пилку

Показник	%
Вода	3-4
Відновлюючі цукри	20-40
Не відновлюючі цукри	0-20
Жири	1-20
Білки	11-35
Амінокислоти	10-45
Зола	1-7
Вітаміни	всі групи

Якість подрібнення обніжжя бджолиного має помітний вплив на органолептичні особливості готового продукту (табл. 1).

Зразки йогурту, які містили у своєму складі обніжжя, подрібнене до розміру частинок 10-20 мкм, мали найвищу якість. У них був гармонійний смак та аромат, відмінна консистенція. Зразки, які містили порошок більш крупного помелу також володіли високими смаковими якостями, проте, присутність наповнювачу у них була більш виражена, що погіршувало загальне враження від продукту і призводило до утворення осаду жовтого кольору.

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.)

БОНДАР МАР'ЯНИ МИХАЙЛІВНИ

Президент Консорціуму
Г.М. КАЛЕТНИК

В.о. ректора ВНАУ
В.А. МАЗУР



26-27 листопада 2020 р.
м. Вінниця

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.)

БОНДАР МАР'ЯНИ МИХАЙЛІВНИ

Президент Консорціуму
Г.М. КАЛЕТНИК

В.о. ректора ВНАУ
В.А. МАЗУР



26-27 листопада 2020 р.
м. Вінниця