

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПРОГРАМА

всеукраїнської науково-практичної конференції

СТАЛІ ВІДНОСИНИ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

16 травня 2024 року

Біла Церква

2024

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Шуст О.А., д-р екон. наук, професор, 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;

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук, доцент, в.о декана БТФ;

Мерзлова Г.В., канд. с.-г. наук, доцент, в.о. зав. кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Шурчкова Ю.О., д-р техн. наук, професор кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Чернюк С.В., канд. с.-г. наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Роль Н.В., канд. с.-г. наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Недашківська Н.В., канд. с.-г. наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Надточій В.М., канд. с.-г. наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Качан А.Д., канд. с.-г. наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Цебро А.Д., канд. с.-г. наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Лесь С.А., канд. с.-г. наук, асистент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів;

Білий В.Ю., асистент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів.

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

16 травня 2024 року, аудиторія 200, корпус 9, 14:00

Вітальне слово учасникам конференції

Шуст О.А., ректор БНАУ, д-р екон. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Вітальне слово учасникам конференції

Варченко О.М., д-р с.-г. наук, професор, проректор з наукової та інноваційної діяльності

Білоцерківський національний аграрний університет

Вітальне слово учасникам конференції

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

Вітальне слово учасникам конференції

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук, доцент, в.о. декана біолого-технологічного факультету

Білоцерківський національний аграрний університет

Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів

Сплодитель О.Ю.

Директор ПРАТ «Оріль-лідер» (Виробник ТМ «Наша ряба»)

Від якісної сировини до здорового продукту і чи насправду норми НАССР можуть протирічати найдорожчим м'ясним та молочним делікатесам відомих світових брендів та українському крафту

Прокопенко О.О., провідний експерт з якості харчових продуктів, експерт Дорадник з НАССР, засновник руху «Від якісної сировини до здорового продукту»

Засновник крафтової сироварні LembergCheese

Забезпечення безпечності харчових продуктів

Халченкова Н.В., менеджер з персоналу

ТОВ «Євро Фуд Сервіс»

Технологія виробництва макаронних виробів швидкого приготування

Астахов М.В., начальник зміни

ТОВ «Євро Фуд Сервіс»

Розвиток підприємництва. Успішний стартап

Лемешінський Д.Ю., директор

ТМ «Sweet life»

Практичні аспекти здійснення державного контролю та нагляду у сфері безпечності харчових продуктів

Омельченко В.О., заступник начальника – начальник відділу безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Білоцерківського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Київській області

СЕКЦІЙНІ ЗАСІДАННЯ

Секція: КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Дослідження впливу кисломолочних функціональних продуктів на мікробіологічний баланс травної системи

Мерзлова Г.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Використання продуктів бджільництва у м'ясній галузі

Новгородська Н.В., канд. с.-г. наук, доцент

Вінницький національний аграрний університет

Стійкість бактерій закваски сметани до вмісту антимікробних речовин у сировині

Міщенко О.П., аспірант

Мерзлов С.В., доктор с.-г. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Модифікація білоквмісних носіїв для закваски ряжанки

Германський І.Ю., аспірант

Мерзлов Г.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Безпечність та якість продуктів швидкого приготування

Шурчкова Ю.О., д-р техн. наук, професор

Шулько А.І., магістр

Білоцерківський національний аграрний університет

Безпечність та якість біфідовмісних кисломолочних напоїв функціонального призначення

Надточій В.М., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Зміна реологічних властивостей тіста при використанні різних хлібних заквасок

Недашківська Н.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Використання біфідобактерій під час виробництва ферментативних молочних продуктів

Цebro А.Д., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Використання антиоксидантів в технології виробництва олії

Калініна Г.П., канд. техн. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Мікробіологічні показники бринзи за використання різних сичужних ензимів

Біла В.В., аспірант

Білоцерківський національний аграрний університет

Вплив високих температур на активність мезофільних заквасок за технології м'яких сирів

Білий В.Ю., асистент

Білоцерківський національний аграрний університет

Оцінка радіаційної безпеки молока на радіоактивно забруднених територіях південної частини Київської області у віддалений період Чорнобильської катастрофи

Перцьовий І.В., канд. с.-г. наук, доцент,

Розпутній О.І., д-р с.-г. наук, професор,

Герасименко В.Ю., канд. с.-г. наук, доцент,

Бабань В.П., канд. с.-г. наук, асистент,

Скиба В.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Використання харчових добавок як допоміжних матеріалів у виробництві питних йогуртів

Гаюк Н.В. доктор філософії

Білоцерківський національний аграрний університет

Виготовлення рибних напівфабрикатів, як продуктів функціонального призначення на основі природних компонентів

Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор

Подільський державний університет

Вплив термооброблення на білкову складову м'яса яловичини

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Технологія виробництва сиру із овечого молока

Король А.П., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Безпека та вимоги до первинної обробки великої рогатої худоби та свиней на м'ясопереробних підприємствах

Недашківський В.М., д-р. с.-г. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Якісні показники м'ясних продуктів залежно від способів охолодження

Качан А.Д., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Оцінювання показників безпеки та якості рибних напівфабрикатів функціонального призначення

Загоруй Л.П., канд. вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Якісні показники м'яса австралійських раків за згодовування їм біомаси вермикультури

Ковтун П.В., аспірант

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

Білоцерківський національний аграрний університет

Аналіз порушень харчової поведінки людини під час воєнного стану

Мазур Т.Г., канд. вет. наук, доцент

Богатко Н.М., д-р. вет. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Застосування стабілізованих біологічних заквасок у технології сиркопчених ковбас

Федорук Н.М., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Якісні показники хімічного складу яйця страусинового

Поліщук В.М., канд. с.-г. наук, доцент

Поліщук С.А., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Біологічний моніторинг водного середовища при виробництві продукції аквакультури

Веред П.І., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Оцінка мікробіологічних показників рибної товарної продукції («Риба в олії», «Форель с/с»)

Слюсаренко С.В., канд. вет. наук, доцент

Гриневич Н.Є., д-р. вет. наук, професор

Слюсаренко А.О., канд. вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Система управління якістю на підприємствах HORECa

Наріжний С.А., канд. тех. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Корисні властивості фруктових смузі при здоровому харчуванні

Король-Безпала Л.П., канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування в умовах війни

Роль Н.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Основні методи і біологічні принципи прогнозування можливого вилову

Присяжнюк Н.М., канд. вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Підходи сталого розвитку за виробництва безалкогольних напоїв

Гребельник О.П., канд. технічних наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Шляхи розширення асортименту морозива на споживчому ринку України

Руденко І.О., аспірант

Вінницький національний аграрний університет

Оцінка безпечності продукції свинарства в контексті євроінтеграції

Вотінцева І.В., викладач

ВСП «Олександрійський аграрний фаховий коледж Білоцерківського національного аграрного університету»

***Секція: ЕКОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ВІД ЛАНУ ДО СТОЛУ***

Використання наночастинок металів у харчовій промисловості

Цехмістренко С.І., д-р. с.-г. наук, професор

Бітюцький В.С., д-р. с.-г. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Integrating green bionanotechnology into the food industry: challenges and opportunities

Melnychenko Y.O., candidate of agricultural sciences

Bityutsky V.S., Doctor of agricultural sciences

Bila Tserkva National Agrarian University

Вплив екологізації тваринництва на якість продукції

Шулько О.П., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Ефективність використання харчових відходів у процесах вермикомпостування

Онищенко Л.С., старший викладач

Білоцерківський національний аграрний університет

Показники безпеки гречки при використанні мулових мас у технології вирощування

Холоденко І.В., аспірант

Білоцерківський національний аграрний університет

Оцінка радіаційної безпеки населення на територіях постраждалих внаслідок Чорнобильської катастрофи

Розпутній О.І. доктор с.-г. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Радіологічний контроль продовольчої продукції у віддалений період Чорнобильської катастрофи

Перцьовий І.В., кандидат с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Моніторинг радіоактивно забруднених територій південної частини Київської області, 38 років після аварії на ЧАЕС

Герасименко В.Ю., кандидат с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Безпека продуктів харчування як складова безпечної життєдіяльності людини

Бабань В.П., кандидат с.-г. наук, асистент

Білоцерківський національний аграрний університет

Вплив різних рівнів живлення картоплі на якісні показники сировини у технології картопляних чіпсів

Федорук Ю.В., канд. с.-г. наук, доцент

Лозінська Т.П., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Удосконалення елементів технології вирощування сочевиці за органічного виробництва

Єзерковська Л.В., канд. с.-г. наук, доцент

Караульна В.М., канд. с.-г. наук, доцент

Покотило І.А., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Використання плодових і ягідних рослин лісу у харчовій промисловості

Лозінська Т.П., канд. с.-г. наук, доцент

Пенькова С.В., доктор філософії,

Шита О.П., здобувач

Білоцерківський національний аграрний університет

Ефективність різних періодів формування кормових запасів на зимовий період в умовах домінуючих посівів соняшнику на території Лісостепу правобережного

Разанов О.С., науковий співробітник апітерапії ННЦ

Інститут бджільництва імені П.І. Прокоповича, м. Київ

**Секція: СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТВАРИННИЦТВІ СПРЯМОВАНІ НА
ВИРОБНИЦТВО БЕЗПЕЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Ефективність використання протеїнатів Цинку і Купруму в годівлі тварин

Бомко В.С., д-р. с.-г. наук, професор

Сиваченко Є.В., здобувач

Білоцерківський національний аграрний університет

Рівень збереженості телят як показник добробуту у стадах молочної худоби

Ставецька Р.В., д-р. с.-г. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Біологічні консерванти для харчових продуктів

Чернюк С.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Ефективність використання ферментного препарату Nemicel у складі повнораціонних кормових сумішок для качок

Бабенко С.П., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Ефективність використання живих кормів для годівлі коропових риб на ранньомальковій стадії росту

Сломчинський М.М., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Технологічні та екологічні аспекти виробництва свинини за використання сучасних кормових засобів

Кузьменко О.А., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Шляхи зменшення вмісту важких металів у кролятині та свинині

Титарьова О.М., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Продуктивність та хімічний склад м'яса свиней за згодовування кормової добавки

Чернявський О.О., канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

Перспективи використання личинки *Lucilia sericata* в харчових ланках

Надточій П.В., здобувач

Білоцерківський національний аграрний університет

Біотехнологічні процеси при бродінні меду

Безпалій І.Ф. канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Вплив шроту фенхелю у складі комбікормів на якість м'яса перепелів

Холявська Т.Л. здобувач

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Вплив згодовування вермикультури вирощеної на субстраті ферментованої біодеструктором на біохімічний склад курчат-бройлерів

Осіпенко І.С., доктор філософії

Білоцерківський національний аграрний університет

Хімічний склад м'яса коропових за згодовування їм вермикультури збагаченої кобальтовмісної кормової добавки

Машкін Ю.О., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Енергетична цінність та хімічний склад м'яса кролів за використання препарату КАФІ

Малина В. В., канд. вет. наук, доцент

Федорченко М. М., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет.

Вплив кормової бази на смакові якості м'яса криля

Бондаренко Л.В., канд. вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Результати ветеринарно-санітарної оцінки продуктів забою кролів після застосування пробіотику Протекто-актив

Федорченко М. М., канд. с.-г. наук, доцент

Малина В. В., канд. вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет.

Вплив технологічних факторів на якість молока

Лесь С.А., канд. с.-г. наук, асистент

Білоцерківський національний аграрний університет

Особливості виробництва екологічно чистої продукції тваринництва

Ліскович В.А., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Продуктивні і відтворні ознаки корів-помісей української чорно-рябої молочної з швіцькою породою

Борщ О.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Якість молока корів-помісей української чорно-рябої і молочної з швіцькою породою

Борщ О.О., док. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Тривалість господарського використання високопродуктивних корів голштинської породи

Косіор Л.Т., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Мінливість показників спермопродукції бугаїв в залежності від віку і породи

Старостенко І.С., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Ефективність використання термінальних кнурів датської селекції

Судика В.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Одержання ембріонів великої рогатої худоби in vitro

Ткаченко С.В., канд. біологічних наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Ефективність довічного використання корів української чорно-рябої молочної породи

Титаренко І.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Аналіз генетичної структури телиць голштинської породи за використання мікросателічних маркерів ДНК

Бабенко О.І., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Продуктивні якості овець залежно від їхньої багатоплідності

Клопенко Н.І., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Оцінка категорій вгодованості свиней

Фесенко В.Ф., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Використання півнів яєчних порід як альтернативне джерело високоякісного м'яса птиці

Каркач П.М., канд. біолог. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Особливості режимної годівлі поросят-сисунів в умовах промислової технології

Засуха Ю.В., д-р. с.-г. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Оцінка якості жирової тканини відгодівельного молодняку свиней породи Дюрок

Кузьменко П.І., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Стабільність зберігання феромонів страху вермикультури

Германська І.І., аспірант

Машкін Ю.О., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Технологія екстракції коензимів із селезінки птиці

Міщенко В.В., аспірант

Мерзлова Г.В., канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Молочна продуктивність корів у період роздою та якість молока за введення до раціону білково-вітамінно-мінерального преміксу

Разанова О.П., канд. с.-г. наук

Вінницький національний аграрний університет

Продуктивність молодняку свиней за використання ферментів

Войціцький О.В., аспірант

Вінницький національний аграрний університет

Вплив мінеральних добавок на якість м'яса птиці

Хабінець І.І., аспірант

Вінницький національний аграрний університет

Ефективність впливу підгодівель на продуктивність бджолиних сімей

Капріца В.О., аспірант

Вінницький національний аграрний університет

Комахи як джерело поживних речовин в раціоні поросят

Безносюк А.М., аспірант

Вінницький національний аграрний університет

Показники засвоєння поживних речовин в організмі тварин за згодовування їм спіруліни збагаченої мікроелементами

Григораш Ю.В., аспірант

Білоцерківський національний аграрний університет

Температурно-вологісний режим при вирощуванні личинки *Hermetia illucens*

Джус В.М., аспірант

Білоцерківський національний аграрний університет

Використання продуктів бджільництва у м'ясній галузі

Новгородська Надія Володимирівна

канд. с.-г. наук, доцент кафедри біоінженерії

Вінницький національний аграрний університет

В системі суспільного виробництва на всіх ступенях його розвитку значне місце належить виготовленню м'ясних продуктів.

Один із найпопулярніших м'ясних делікатесів – сиров'ялена ковбаса. Для її приготування використовується м'ясо вищого ґатунку, тому вартість продукції в разі відрізняється від інших ковбасних виробів. Основні характеристики продукту – ніжний аромат та пікантний приємний смак. Жоден гурман у світі не залишиться байдужим, якщо спробує хоча б шматочок цієї вишуканості.

Проблема безпечного та здорового харчування населення – найважливіший фактор, що визначає здоров'я нації. Продукти здорового харчування допомагають попередити хвороби та старіння організму в сформованому способі життя та екологічній ситуації.

Правильна рецептура сиров'яленої продукції дозволяє зберегти всі важливі елементи, необхідні людині. Користь сиров'яленої ковбаси полягає в тому, що вона містить ряд вітамінів, включаючи РР, В₁, В₂, а також мікроелементів, серед яких – кальцій, калій, залізо, йод, магній та ін. голод.

Якщо у вас діагностовані порушення роботи нервової системи, є труднощі із засипанням або надмірна стомлюваність, включіть у свій раціон сиров'ялену ковбасу. Також це дозволить позбутися серцево-судинних захворювань та налагодити роботу шлунково-кишкового тракту.

Мета дослідження – розробка рецептури та технології сиров'яленої ковбаси, збагаченої біологічно активними інгредієнтами з бджолоїної перги, оцінка її харчової цінності та безпеки.

Для досягнення поставленої мети вирішувались наступні **завдання**:

- Експериментально обґрунтувати вибір м'ясної сировини та дати оцінку біологічній ефективності перги бджолоїної для виробництва сиров'ялених ковбасних виробів.

- Вивчити органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники готової продукції.

Проблеми здоров'я людини, тривалість її життя актуальні у всі часи. Здоров'я для всіх та кожного – сучасний погляд Всесвітньої організації охорони здоров'я.

Здоров'я людини виходить на перший план у загальнонаціональній ідеї. Однак слід зазначити, що прогрес науки та техніки не супроводжується позитивними процесами в біологічному та соціальному статусі людини, особливо у молодому віці.

Серед інших негативних проявів звертається увага на високу захворюваність, фізичну слабкість тіла, соціальну інфантильність. Нераціональне харчування на тлі соціально-економічних та екологічних проблем сприяє зниженню якості життя українців.

Скорочення середньої тривалості життя громадян, висока захворюваність серед дітей, найвищі показники дитячої смертності, зростання аліментарно-залежних захворювань викликають особливу тривогу. На тлі акселерації спостерігається фізичне «ослаблення» молодого покоління: 10 %, призовників мають дефіцит маси тіла. Такі універсальні якості, як адаптація та саморегуляція дозволяють утримувати суттєві параметри організму у фізіологічних межах, забезпечуючи стабільність системи.

У розвинених країнах здоровий спосіб життя, що включає і здорове харчування, зведені в ранг Державної політики. Адекватне харчування забезпечує нормальне зростання та розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань, підвищення працездатності та продовження повноцінного життя людей. В Україні, де негативні тенденції в стан здоров'я населення (за даними медиків, від 65 до 85% громадян у тій чи іншій мірі схильні до дисбактеріозу) посилюються нестабільністю економічної ситуації та неблагополучною екологічною обстановкою, оздоровлення нації набуває особливої актуальності. В останні роки велика увага приділяється функціональному харчуванню, як одному з ефективних факторів терапевтичного впливу на організм людини.

Збагачення національних продуктів харчування, повернення їх у раціон харчування населення з використанням сучасних технологій, у тому числі пакування та дизайну, промислове виробництво екологічно чистих продуктів із застосуванням місцевої м'ясної, молочної, рослинної сировини повинно проводитися:

- по-перше, на основі вивчення структури захворюваності, генетичної обумовленості схильності до різних спадкових захворювань, екології довкілля;

- по-друге, на основі дослідження раціонального досвіду використання нетрадиційної сировини;

- по-третє, на основі аналізу особливостей місцевої сировинної бази, вивчення хімічного складу харчової сировини в залежності від еколого-географічних факторів та поєднання компонентів з позиції сучасних уявлень науки;

- по-четверте, на основі економічного обґрунтування доцільності та конкурентоспроможності розроблюваних продуктів.

Такі фактори цивілізації, як розвиток техніки, автоматизація виробництва та урбанізація, звільнення людини від важкої фізичної праці та створення умов для інтелектуального розвитку в той же час призводять до зростання числа захворювань серцево-судинної та ендокринної систем, дегенеративним захворюванням опорно-рухового апарату, розладам діяльності центральної нервової системи та органів травлення.

Серед причин, що визначають здоров'я людини та її довголіття, на перше місце виділяються саме абіологічні тенденції в сучасному способі життя, в індивідуальному та суспільній свідомості. Абіологічні тенденції пов'язані переважно із забрудненням природного середовища всілякими домішками, зменшенням часу спілкування з природним середовищем.

За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, на якість здоров'я впливають:

- спосіб життя – 50%
- спадковість – 20%;
- довкілля – 20%;
- якість медичного обслуговування – 10%.

Якщо розглядати спосіб життя окремо, то 50% з усього складає раціональне харчування з використанням БАД та пробіотиків.

Визнано, що фактор харчування є найважливішим фактором, визначальним здоров'я людини. Ніщо інше не характеризує більш наочно якість здоров'я населення будь-якої країни, як середня тривалість життя. Хороше здоров'я – показник якості життя сучасної людини, і прагнення до неї має бути першорядним соціальним завданням. Поліпшення здоров'я населення, попередження хронічних захворювань у зрілому віці зменшують витрати, пов'язані як з наданням медичної допомоги, так і з економічною шкодою внаслідок втрати працездатності.

Головне завдання держави полягає у створенні соціально-економічних умов, які б забезпечували доступність такої кількості їжі та рівня її якості, які необхідні для задоволення фізіологічної потреби людини в поживних речовин і енергії та виконання ним соціальних функцій.

Споживач двадцять першого століття дуже вимогливий. У достатку представленої продукції він шукає найсмачніший, зовні привабливий, дешевий, а головне – корисний продукт.

Крім того, в останні роки в Україні помітно зросла кількість людей, орієнтованих на дієтичне харчування. На жаль, не всі продукти традиційного харчування відповідають їхнім вимогам. З огляду цього розробляються технології нових продуктів, адаптованих до нових вимог споживача.

В даний час майже всі провідні європейські підприємства для розширення асортименту, покращення якості та отримання недорогих, корисних продуктів використовують функціональні добавки.

Для розширення асортименту м'ясних продуктів функціонального призначення необхідно розробити технологію виготовлення цих продуктів, збагачених біологічно активними добавками, що дозволить використовувати їх для задоволення фізіологічних потреб організму людини в поживних речовинах та енергії, а також виконувати профілактичні та лікувальні функції. Вирішення цієї актуальної проблеми має важливе медичне та соціальне значення.

Мед, маточне молочко, бджолина отрута, прополіс, пилок (обніжжя) та перга є продуктами бджільництва, які відомі як натуральні стимулятори зростання. У ряді країн бджолопродукти застосовуються як вітамінний комплекс натурального походження.

Дані продукти мають високу біологічну активність. Серед них найбільш цінним хімічним складом як поживна субстанція мають пилок-обніжжя і перга. Білкові речовини та вуглеводи в цих продуктах бджільництва становлять близько 1/5 частини сухої речовини.

Крім того, в пилку – обніжці та перзі присутні також активні речовини, такі як: вітаміни, мінеральні речовини, ферменти, фенольні сполуки та ін. Широке використання знайшли такі якості продуктів бджільництва, як: противірусні, протимікробні імуностимулюючі, радіопротекторні та антигіпоксичні.

Корисні властивості бджолої перги важко переоцінити. Вона корисна не тільки для бджіл, які використовують її для вирощування своїх личинок, а й у людини. За кількістю вмісту в ній корисних речовин перга у кілька разів перевершує бджолиний пилок. У цьому продукті бджільництва міститься безліч корисних вітамінів (Е, С, D, В₁, В₂, В₃, В₆), ферментів та мікроелементів (залізо, магній, цинк, селен). Перга надає позитивний вплив на травну та ендокринну системи, шкіру, покращує кровообіг, підвищує захисні функції організму. Тому важливо щоб перга, що є у продажу, зберігала свої властивості.

Завдяки комплексу квіткових фітонцидів та бджолиних ферментів бджолине обніжжя добре регулює перистальтику шлунково-кишкового тракту, має антимікробну дію, у тому числі проти бактерій, стійких до антибіотиків, покращує процеси засвоєння їжі при недостатньому виділенні шлункового соку та секреції підшлункової залози, не створюючи додаткової навантаження на систему травлення. У травному тракті вміст обніжжя вивільняється, легко засвоюється, надаючи загальний позитивний вплив на весь організм. У пилку немає вибіркового впливу, він однаково корисний і необхідний всім органам та системам. І якщо необхідно спрямувати дію компонентів пилку на певний орган, то підключаються транспортні функції рослинних екстрактів.

Бджолине обніжжя багате на найрізноманітніші корисні компоненти – у ньому містяться ненасичені жирні кислоти, флавоноїди, фосфоліпіди та інші цінні речовини, здатні надавати оздоровлюючу дію на організм. Тому пилок і перга в першу чергу продукти для запобігання хворобам та пом'якшенню їх наслідків. Крім того, вони мають антиоксидантні (перешкоджають старінню тканин) та адаптогенні властивості (підвищують опірність організму).

Завдяки комплексу речовин бджолине обніжжя добре регулює фізіологічні процеси в організмі, має антимікробну дію, у тому числі проти бактерій, стійких до антибіотиків, прискорює процеси відновлення.

Ще більш ефективна з точки зору відновлення та зміцнення здоров'я перга – продукт бродіння пилку і меду. Перга є природним анаболіком. За хімічним складом вона відрізняється від пилку вищим вмістом вуглеводів, вітамінів, молочної кислоти та зниженим вмістом білків та жирів. Перга містить молочнокислі бактерії та амінокислоти, які гальмують зростання хвороботворних мікроорганізмів та грибків.

Пилок є складним продуктом, що складається з харчових та біологічно активних речовин. До його складу входять білки, вуглеводи, ліпіди, нуклеїнові кислоти, зольні елементи, вітаміни та інші біологічно важливі речовини. Вона є потенційним джерелом білка для споживання людиною. У пилку відмічено присутність всіх видів рослинних каротиноїдів. При проведенні консервації

кількість вітамінів у пилку зменшується.

Пилок і перга є субстанціями, вільними від присутності в них нітратів і нітритів навіть за умови, що бджоли збирали їх компоненти з рослин, що виростають на сильно удобреному ґрунті. Властивість пилового обніжжя нейтралізувати нітрати та нітрити обумовлено її біологічно активним складом (наявністю вітамінів, поліненасичених) жирних кислот і біофлавоноїдів), отже, і перга виключає в собі наявність цих сполук.

Пилок різних квіткових рослин може бути введений як тонізуюча добавка до раціону при загальній слабкості або відсутності апетиту.

Експерименти китайських вчених показали, що пилок може збільшити здатність адаптуватися на великих висотах з низьким вмістом кисню. Однак пилок може важко засвоюватись через відсутність специфічних ферментів. Крім того, необхідно звернути увагу на алергічні реакції після прийому пилку.

Перга (бджолиний хліб) – законсервований медово-ферментним складом квітковий пилок. Вона синтезується за допомогою анаеробного бродіння з пилку під дією ферментів слини бджіл та меду.

Перга буває трьох основних видів: перга в стільниках – природна, без людської обробки; мелена перга; пергова паста. Пергова паста виробляється людиною шляхом перемелювання стільникової перги та додавання меду (близько 30%). Перга, витягнута з сот має вигляд твердих шестигранних призм-гранул. Очищена від воску, мерви та висушена. В останні роки інтерес до перги різко зріс завдяки багатьом її перевагам перед пилком.

Незважаючи на те, що перга продукується з пилку, їх якісний і кількісний склад має різницю, головна ж відмінність у тому, що перга засвоюється живими організмами легше, ніж пилок.

Перга містить у собі вітаміни, жирні кислоти, незамінні амінокислоти, десятки вуглеводів, десятки мікроелементів, різні гормони, зокрема «гормон зростання» – гетероауксин. Зольні елементи у складі перги представлені калієм, фосфором та ін. (всього більше 28 елементів). Вони є стимуляторами фізіологічних та біохімічних процесів в організмі, необхідні для забезпечення нормальної життєдіяльності. Її поживна цінність та антибіотична активність у 3 рази вища пилку та в 9 разів вище будь-якого іншого замітника пилку.

Велика кількість життєво важливих поживних речовин, вітамінів і мікроелементів спонукала сучасних дослідників випробувати пергу як добавки до корму.

Перга корисна не тільки бджолам, а й людям, і тваринам – вона є постачальником безлічі біологічно активних речовин у натуральному природному вигляді, використовується для профілактики та лікування у тваринництві та сільському господарстві, як добавка до корму.

Поряд із пилком вона є джерелом білкового, жирового, вітамінного та мінерального харчування. Крім того, що міститься в ній молочна кислота і високий рівень цукрів перешкоджають розвитку цвілевих грибків і гнильних бактерій, тобто перга має бактерицидні властивості і є природним підкислювачем.

При вживанні 5-6 г перги на день протягом трьох тижнів організм

отримує достатню кількість вітаміну А (ретинол), у той час як одержання каротиноїдів з інших продуктів харчування знижено. Каротиноїди є рослинними пігментами, виконують антиоксидантну та імуностимулюючу функцію. Перга може бути додатковим джерелом вітамінів групи В, недолік яких проявляється у порушеннях роботи нервової системи, поганий апетит, задишка, розлади шлунково-кишкового тракту, набряклість рук і ніг, больові відчуття в ногах.

Замість перги можна використовувати для лікування пилок, але тільки в тому у разі, якщо відсутня алергія. Перга має адаптогенні, актопротективні властивості з можливостями корекції росту, розвитку та накопичення живої маси, підвищення функціональних резервів організму. Крім того, пилкове обніжжя і перга широко застосовуються в апітерапевтичній практиці. Багато функціональних і коригувальних речовин, що входять до складу перги (вітаміни, жирні кислоти, амінокислоти та ін), досить швидко руйнуються. Перга також може використовуватися як індикатор забруднення навколишнього середовища через те, що вона є природним продуктом.

Робота виконувалась на базі кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій Вінницького національного аграрного університету.

Об'єктом дослідження була сиров'ялена ковбаса з свинина нежирної (65%) і свинячої грудинки (35%). На 100 кг м'ясної сировини додавали 2,5 кг нітритної солі з масовою часткою нітриту – 0,6%, 0,1 кг перецю білого, 0,03 кг мускатного горіху, 0,1 кг цукру, 0,025 кг стартової культури.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сервісу і технологічних процесів



СЕРТИФІКАТ

учасника
всукраїнської науково-практичної конференції

НОВГОРОДСЬКА НАДІЯ ВОЛОДИМИРІВНА

«СТАЛІ ВІДНОСИНИ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»



Ректор Білоцерківського НАУ,
доктор економічних наук, професор

Олена ШУСТ