

Scientific Research Priorities – 2018: theoretical and practical value

***Proceedings of the
III International Scientific and Practical Conference
27th-30th of November 2018***

***Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University
Nowy Sacz, Poland***

Volume 3

Edited by

Dariusz Woźniak

Nowy Sącz, Poland, 2018

Reviewers:

Dr Justyna-Sokołowska-Woźniak (Ph.D., Faculty of Social and Computer Sciences, Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University, Poland)

Dr Maria Sidor (Ph.D., Library Director, Faculty of Social and Computer Sciences, Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University, Poland)

**Proceedings of the III International scientific and practical conference
“Scientific research priorities: theoretical and practical value”, 27th-30th
of November 2018, Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University,
Nowy Sącz, Poland**

Proceedings of the III International scientific and practical conference “Scientific research priorities: theoretical and practical value” include theses of reports of the conference participants in the fields such as: actual problems of social sciences; perspective areas of research in the humanities; priorities of applied scientific researches.

The Proceedings of the conference are intended for scientists, entrepreneurs, professors, postgraduates and students.

© Copyright by Wyższa Szkoła Biznesu - National-Louis University in Nowy Sącz, 2018 (2018, Vol.3)

eISBN 978-83-88421-99-0

Publisher:

Wyższa Szkoła Biznesu – National-Louis University
ul. Zielona 27
33-300 Nowy Sącz
www.wsb-nlu.edu.pl

Татарчук Людмила Василівна

ОСОБЛИВОСТІ РЕМОДЕЛЮВАННЯ ЕНДОТЕЛІОЦИТІВ АРТЕРІАЛЬНИХ ТА ВЕНОЗНИХ СУДИН ДВАНADЦЯТИПАЛОЇ КИШКИ ПРИ ПОСТРЕЗЕКЦІЙНІЙ ПОРТАЛЬНІЙ ГІПЕРТЕНЗІЇ	228
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Тон Юлія Миколаївна

МЕТОДИКА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ.....	230
--------------------------------------	-----

Турпутова Тетяна Михайлівна

ВИКОРИСТАННЯ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ В ГОДІВЛІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ	231
----------------------------------------------------------------------------	-----

Чернега Ілона Савелівна

ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ КОНСЕРВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОМБІКОРМІВ	233
--------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Ясіновський Олег Борисович

МОРФОМЕТРИЧНА ОЦІНКА ЗМІН ДЕЯКИХ УЛЬТРАСТРУКТУР СКОРОТЛИВИХ КАРДІОМІОЦИТІВ ПРАВОГО ШЛУНОЧКА ЛЕГЕНЕВОГО СЕРЦЯ.....	235
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ КОНСЕРВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОМБІКОРМІВ

Птахівництво є найбільш потужною галуззю світового агропромислового комплексу, що вирізняється надзвичайно високою динамічністю розвитку, є поза конкуренцією щодо витрат кормів та затрат праці на одиницю продукції та забезпечує населення високоякісними продуктами харчування.

Але, попри все, птахівництво стикається з рядом проблем. Однією з головних проблем є пошук нових видів нетрадиційної сировини, які зможуть знизити вміст злакових в раціоні птиці. Вони здатні розширити сировинну базу та зменшити вартість комбікормової продукції [1-2].

Поруч з цим, при виробництві рослинних консервів утворюється велика кількість побічних продуктів, які характеризуються багатим хімічним складом.

Томатні вичавки є хорошим джерелом білка, вітамінів і мінералів, але можуть бути обмежені в енергії за рахунок високого вмісту клітковини. Окрім цього, томатні вичавки містять значну кількість природних пігментів, таких як бета-каротин і лікопін. Вони в поєднанні з наявними доступними пігментами можуть сприяти більш темному забарвленню жовтка яєць, що є бажаним для споживачів [3-5].

Стимулюючим фактором використання томатних вичавок при виробництві комбікормів являється висока вологість, яка являється прекрасним середовищем для розвитку патогенної мікрофлори та істотно скорочує їх терміни зберігання. Вони дуже швидко псуються та потребують негайної утилізації. Існуючі недоліки значно ускладнюють переробку та використання побічних продуктів консервної промисловості високої вологості при виробництві комбікормів.

Аналіз літературних джерел показує різні способи переробки томатних вичавок. Їх можна згодовувати у свіжому вигляді тваринам, силосувати та піддавати сушінню і гранулюванню [6].

До недавнього часу найбільш раціональним способом переробки вважалося сушіння томатних вичавок до вологості 8...14 %. Проте даний спосіб не є економічно виправданим, оскільки є досить енерговитратним процесом. Тому ефективним шляхом вирішення проблеми використання побічних продуктів консервного виробництва при виробництві комбікормів є удосконалення технології переробки томатних вичавок в кормові добавки.

Список використаних джерел

1. Інновації в птахівництві: ефективність, продуктивність, якість / Аграрний тиждень. – 2013. – № 35-36 (275). – С.24-27.
2. Yegorov B. Technological foundations of processing tomato pomace in feed additives / B. Yegorov, I. Malaki // Ukrainian Food Journal. – 2014. – Vol. 3. – Issue 2. – P. 228-235.
3. Aghajanzadeh A. Comparison of nutritive value of tomato pomace and brewers grain for ruminants using in vitro gas production technique / A. Aghajanzadeh, N. Maheri, A. Mirzai, A. Baradaran // A J Anim and Vet Advance. – 2010. – №5(1). – p. 43-51.
4. Delvalle M. Chemical characterization of tomato pomace / M. Delvalle, M. Camara, M.E. Torija // Journal of the Science of Food and Agriculture. – 2006. – №86. – p. 1232-1236.
5. Егоров Б.В. Использование отходов переработки томатов в составе комбикормов / Б.В. Егоров, А.И. Шарова, И.С. Малаки // Хранение и переработка зерна. – 2014. – №8(185). – С. 44-46.
6. Егоров Б.В., Малаки И.С. Перспективы использования побочных продуктов консервных производств // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – №4(52). – С. 28-32.