

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

Таблиця 2 – Компоненти комбікормів для риб різних виробників

Назва виробника комбікормів	Склад
Skretting	мука рибна низькотемпературна, мука кальмарова, глютен (пшеничний і кукурудзяний), кукурудза, жир риб'ячий, мука соєва, соєвий концентрат, гемоглобін, олія льняна, олія рапсова, премікс, амінокислоти
AQVAREX	мука рибна LT, мука кров'яна, пшениця, шрот соєвий, протеїн гороховий, зародки пшениці, холін хлорид, жир риб'ячий, премікс
Aller Aqua	мука рибна LT, мука рибна «Digestor», мука крилева, субпродукти, мука соєва, пшениця, олії рослинні, жир риб'ячий, глютен, вітаміни, мінеральні добавки, імуностимулятори, астаксантин, макухи, шроти

Отже, відзначено що розведення кларієвого сому має значні перспективи як у світі, так і в Україні, досліджено переваги вирощування кларієвого сому в Україні, відповідно промисловість потребує виробництва вітчизняних комбікормів для риб, проаналізовано потреби даного виду риб у амінокислотах, мікро- та мікроелементах і вітамінах, наведено розроблену програму годівлі кларієвого осму та особливості рецептури.

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОМБІКОРМІВ

**Єгоров Б.В. д-р техн. наук, професор, Чернега І.С. канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Досягнення сталого росту виробництва продукції тваринництва, забезпечення потреби населення в продуктах харчування є основним завданням тваринництва. Одним з головних чинників збільшення тваринництва, підвищення продуктивності тварин є виробництво повноцінних кормів. Низький рівень продуктивності сільськогосподарських тварин в даний час обумовлений недостатньою кормовою базою.

Важливим джерелом утворення вторинних сировинних ресурсів у системі агропромислового комплексу є плодоовочева, цукрова й інші галузі, які переробляють сільськогосподарську сировину. Підприємства цих галузей споживають велику кількість сировини, а вихід готової продукції по відношенню до маси вихідної сировини не перевищує 10...15 %. Таким чином, більша частина сировини перетворюється на відходи.

Оскільки в переробних галузях АПК частка матеріальних та енергетичних витрат у собівартості продукції складає більше 80 %, особливої актуальності набуває необхідність зниження матеріаломісткості. Цього можна досягти завдяки широкому впровадженню безвідходних технологій, комплексного використання сировини і вторинних ресурсів в комбікормовому виробництві.

До побічних продуктів плодоовочевої промисловості відносять вичавки томатів, яблук, моркви і буряка, тощо. Вони характеризуються багатим хімічним складом і дуже короткими термінами зберігання в силу своїх незадовільних фізичних властивостей і високої вологості.

Щорічно консервна промисловість стикається з такими проблемами як комплексна переробка вторинних сировинних ресурсів, створення безвідходних та екологічно чистих виробництв. Головний несприятливий екологічний вплив створюють не утилізовані відходи переробки рослинної сировини.

Таким чином, актуальною проблемою для кормовиробництва України є не тільки відродження безвідходного виробництва ринку консервної продукції, а й раціональне

використання ресурсів, в рішенні якої важливе місце займає використання побічних продуктів томатної і морквяної консервної продукції.

На сьогоднішній день екструзія – ідеальний технологічний процес для збагачення зернових продуктів, які характеризуються високим вмістом крохмалю, природною сировиною рослинного походження з підвищеним вмістом білка, вітамінів, мікроелементів, органічних кислот і іншими добавками.

Досліди, проведені на кафедрі технології комбікормів і біопалива Одеської національної академії харчових технологій, підтвердили можливість переробки побічних продуктів консервної промисловості в кормові добавки. Переробку вичавок проводили спільно з зерновими.

Так як проведення теплової обробки вимагає зволоження продукту перед екструдуванням, то в якості зволожувача суміші до екструдування використовували томатні і морквяні вичавки, які відрізняються підвищеним вмістом вологи. Це дозволило зменшити витрати, пов'язані з зволоженням.

Проведення процесу екструдування дозволило підвищити засвоєння поживних речовин, поліпшити смакові, ароматичні та фізичні властивості, а також дало можливість використовувати побічну консервну продукцію в якості компонента комбікормів. Отримані кормові добавки дозволяють знизити витрати на виробництво комбікормів, вирішити проблему пошуку нових альтернативних джерел сировини і утилізації відходів консервної промисловості.

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИИ РОЗВИТКУ ІНДИКІВНИЦТВА

**Сгоров Б.В., д.т.н., проф., Ворона Н.В., к.т.н., доц.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Вже не перший рік у світовій структурі м'ясного ринку спостерігаються зміни. Птахівництво займає лідируючі позиції. За даними «Союзу птахівників України» доля птахівничої продукції у світі до 2030 року зросте до 40 %. Це пов'язано із зростаючим попитом на м'ясну продукцію. В жорстких умовах конкуренції, зниження площі плодючих земель, обмеження ресурсів та підвищення чисельності населення планети виробники мають виробляти якісну та безпечну продукцію, використовуючи усі сучасні досягнення науки та техніки.

Лідером у птахівництві, як у світі, так і в Україні, є виробництво м'яса бройлерів. Однак в останні роки різко підвищився інтерес до індиківництва, як галузі прибуткового бізнесу, та м'яса індиків, як альтернативи свинини та яловичини. Щороку в нашій країні інвестиційна привабливість цього бізнесу зростає на 20-30 %, його рентабельність складає 20-25 %.

М'ясо індички дієтичне, легко засвоюється. Воно багате протеїном, але має низький вміст жиру, містить вітаміни групи В, є джерелом цинку, сприяє правильному засвоєнню жирів, білків і вуглеводів, містить багато фосфору, заліза, калію, магнію. Забезпечує організм людини необхідними амінокислотами, позитивно впливає на здоров'я, зокрема – на стан кровотворних органів і кісток. Підвищений інтерес до індичого м'яса пояснюється ще і розповсюдженням тенденції споживання органічних продуктів та правильного харчування. Крім того, на м'ясо індички не має релігійних заборон на відміну від свинини та яловичини.

Встановлено, що коефіцієнт конверсії комбікорму для індиків складає близько 3 кг/кг, при цьому вихід чистого м'яса досягає 80 %. Таких показників можна досягти без використання гормональних препаратів та стимуляторів росту. Для порівняння коефіцієнт конверсії комбікорму для поросят складає 4,5 кг/кг, а вихід чистого м'яса – не більше 65 %.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА, ВИГОТОВЛЕННЯ КОМБІКОРМІВ ТА БІОПАЛИВА»

ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА ДРІБНОНАСІННЄВИХ КУЛЬТУР В МЕТАЛЕВИХ СИЛОСАХ	
Овсянникова Л.К., Соколовська О.Г., Валецька Л.О., Орлова С.С., Горішна І.С.....	3
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПАРТІЙ ПШЕНИЦІ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД КРУПНОСТІ ЗЕРНА	
Станкевич Г.М., Борта А.В., Пенаки А.А.....	4
ВПЛИВ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ НА НАСІННЄВІ ВЛАСТИВОСТІ СПЕЛЬТИ	
Станкевич Г.М., Васильєв С.В.....	5
ДОСЛІДЖЕННЯ КІЛЬКІСНО-ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ВІДВАНТАЖЕННЯ ЗЕРНА НА	
ВОДНИЙ ТРАНСПОРТ НА ТОВ «УКРЕЛЕВАТОПРОМ»	
Станкевич Г.М., Кац А.К., Шпак В.М.....	6
ВПЛИВ ТРАНСПОРТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ОПЕРАЦІЙ НА ТРАВМУВАННЯ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ	
Станкевич Г.М., Борта А.В., Страхова Т.В., Желобкова М.В.....	8
ПРОСО І МЕТОДИ ЙОГО СУШІННЯ НА СУЧАСНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	
Юрковська В.В., Овсянникова Л.К.....	9
ВПЛИВ ФЕРМЕНТНОГО КОМПЛЕКСУ НА ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ВЛАСТИВОСТІ МУКИ	
Жигунов Д.О., Чумаченко Ю.Д., Мусієнко Л.А.....	11
ДОСЛІДЖЕННЯ ВОДОПОГЛИНАЛЬНОЇ ЗДАТНОСТІ І КІЛЬКОСТІ ПОШКОДЖЕНОГО КРОХМАЛЮ В	
ІНДИВІДУАЛЬНИХ ПОТОКІВ БОРОШНА	
Жигунов Д.О., Ковальова В.П., Ковальов М.О.....	13
ЗАСТОСУВАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБУ В УКРАЇНІ: АКТУАЛЬНІ	
ПИТАННЯ ТА МОЖЛИВІ ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ	
Жигунов Д.О., Марченков Д.Ф.....	14
УДОСКОНАЛЕННЯ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ В КРУПУ ТА ЕКСТРУДОВАНІ ПРОДУКТИ	
Буняк О.В., Соц С.М.....	17
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ГРЕЧАНИХ КРУПІ, ПРЕДСТАВЛЕНИХ У РОЗДРІБНОМУ ПРОДАЖУ М. ОДЕСИ	
Волошенко О.С., Хоренжий Н.В., Дєткова К.С.....	18
ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ АМІНОКИСЛОТ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОМБІКОРМІВ	
Макаринська А.В., Єгоров Б.В.....	20
BIOLOGICAL ASSESSMENT OF THE MIXED FODDER'S WITH VEGETABLE PEA CONCENTRATE	
Alla Makarynska, Tetiana Turpurova, Pona Cherneha.....	21
АЛІМЕНТАРНА ПРОФІЛАКТИКА ДИСБІОТИЧНОГО СИНДРОМУ	
Левицький А.П.....	23
ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБГРУНТУВАННЯ СПОСОБІВ КОРЕКЦІЇ МІКРОБІОЦЕНОЗУ	
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН ТА ПТИЦІ	
Левицький А.П., Лапінська А.П.....	24
АНАЛІЗ МІЖНАРОДНО-ПРАВОВИХ АКТІВ ІЗ ЗАХИСТУ ДОМАШНІХ ТВАРИН	
Єгоров Б.В., Бордун Т.В.....	26
СУСПЕНЗІЯ ХЛОРЕЛИ В РАЦІОНАХ СВИНЕЙ І ПТИЦІ	
Карунський О.Й., Восцька О.Є.....	28
ХАРАКТЕРИСТИКА НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ МІНЕРАЛЬНОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Восцька О.Є.....	30
РОЗРОБКА ПРОГРАМИ ГОДІВЛІ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ КЛАРІЄВОГО СОМУ	
Фігурська Л.В., Єгоров Б.В.....	32
ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ	
КОМБІКОРМІВ	
Єгоров Б.В., Чернега І.С.....	34
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДИКІВНИЦТВА	
Єгоров Б.В., Ворона Н.В.....	35
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ОЧИЩЕННЯ КАРТОПЛІ В ГОДІВЛІ СІЛЬСЬКО-	
ГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН	
Лапінська А.П., Цюндик О.Г.....	37
РОЗВИТОК ТЕХНОЛОГІЇ ГРАНУЛЮВАННЯ КОМБІКОРМІВ У ВИГЛЯДІ СУМІШІ КРУПОК	
Єгоров Б. В., Батієвська Н. О.....	38

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ, ХЛІБОПЕКАРНИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»

ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПАСТИЛО-МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ	
Іоргачова К.Г., Аветісян К.В.....	40