

**Міністерство освіти і науки України**  
**Вінницький національний аграрний університет**  
**ННБК «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.**

**9<sup>00</sup>-10<sup>00</sup>** Реєстрація учасників конференції (ауд. 2220).

**10<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>** ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ (ауд. 2220).

**12<sup>30</sup>-14<sup>00</sup>** Перерва.

**14<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>** 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).

**16<sup>00</sup>-16<sup>30</sup>** 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 <sup>00</sup> -10 <sup>10</sup>	<p><b>КАЛЕТНИК Григорій Миколайович</b>, доктор економічних наук, професор, академік НААН України, президент Вінницького національного аграрного університету, президент ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»</p> <p><b>МАЗУР Віктор Анатолійович</b>, кандидат сільськогосподарських наук, професор, в. о. ректора Вінницького національного аграрного університету</p>
10 <sup>10</sup> -10 <sup>20</sup>	<p><b>«Особливості застосування стандартів FESAVA в сучасній ветеринарній практиці»</b></p> <p><b>УШАКОВ Владлен Михайлович</b>, кандидат ветеринарних наук, декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії</p> <p><i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
10 <sup>20</sup> -10 <sup>30</sup>	<p><b>«Мікробіологічні критерії для контролю показників безпечності тваринницької продукції в Україні відповідно до харчового законодавства Європейської Спільноти»</b></p> <p><b>ПРИЛПКО Тетяна Миколаївна</b>, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції</p> <p><i>Подільський державний аграрно-технічний університет</i></p>
10 <sup>30</sup> -10 <sup>40</sup>	<p><b>«Система оцінки економічної ефективності бджільництва»</b></p> <p><b>ПОВОЗНИКОВ Микола Гаврилович</b>, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри конярства і бджільництва</p> <p><i>Національний університет біоресурсів і природокористування України</i></p>

10 <sup>40</sup> -10 <sup>50</sup>	<p><b>«Ефективність рідинної хроматографії високого тиску при дослідженнях нітрофуранів у меді»</b>  <b>ЯРЕМЧУК Олександр Степанович</b>, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин  <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
10 <sup>50</sup> -11 <sup>00</sup>	<p><b>«Обґрунтування вибору насіння з різних сортів винограду для одержання олійно-жирових та косметичних продуктів»</b>  <b>КОТЛЯР Євгеній Олександрович</b>, 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 <sup>00</sup> -11 <sup>10</sup>	<p><b>«Обґрунтування впливу менеджменту годівлі на продуктивні показники кролів за інтенсивної технології вирощування»</b>  <b>ДАРМОГРАЙ Любомир Мирославович</b>, 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 <sup>10</sup> -11 <sup>20</sup>	<p><b>«Особливості бджолозапилення колекційного саду Відокремленого структурного підрозділу «Чернятинський фаховий коледж Вінницького НАУ»</b>  <b>КУЧЕРЯВИЙ Віталій Петрович</b>, доктор сільськогосподарських наук, професор, директор Відокремлений структурний підрозділ «Чернятинський фаховий коледж ВНАУ»</p>
11 <sup>20</sup> -11 <sup>30</sup>	<p><b>«Проведення ветеринарно-санітарної оцінки товарної риби»</b>  <b>ПЕТРОВ Роман Вікторович</b>, доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри вірусології, патанатомії та хвороб птиці ім. професора Панікара І.І.  <i>Сумський національний аграрний університет</i></p>

11 <sup>30</sup> -11 <sup>40</sup>	<p><b>«Концепція інтенсивного вирощування кролів в Україні»</b>  <b>ЛУЧИН Ігор Станіславович</b>, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, заступник завідувача відділу біорізноманіття та екології  <i>Черкаська дослідна станція біоресурсів НААН України</i></p>
11 <sup>40</sup> -11 <sup>50</sup>	<p><b>«Ефективна бактеріальна закваска – запорука якості силосу»</b>  <b>ДАНИЛЕНКО Світлана Григорівна</b>, доктор технічних наук, старший науковий співробітник, завідувач відділу біотехнології  <i>Інститут продовольчих ресурсів НААН</i></p>
11 <sup>50</sup> -12 <sup>00</sup>	<p><b>«Сенсорний метод аналізу якості варених ковбас»</b>  <b>САВІНОК Оксана Миколаївна</b>, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби та морепродуктів  <i>Одеська національна академія харчових технологій</i></p>
12 <sup>00</sup> -12 <sup>10</sup>	<p><b>«Вплив стимулюючих підгодівель бджолиних сімей на прийом личинок на маточне виховання і якість неплідних маток»</b>  <b>РАЗАНОВА Олена Петрівна</b>, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва  <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
12 <sup>10</sup> -12 <sup>20</sup>	<p><b>«Актуальні проблеми виробництва якісного м'яса гусенят під впливом добавок літію в комбікорми»</b>  <b>МОРКЛЯК Михайло Іванович</b>, директор  <i>Відокремлений структурний підрозділ «Тульчинський фаховий коледж ветеринарної медицини БНАУ»</i></p>
12 <sup>20</sup> -12 <sup>30</sup>	<p><b>«Сучасні тенденції годівлі сільськогосподарських тварин»</b>  <b>ЧАРКІН Володимир Олександрович</b>, 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 <sup>00</sup> -14 <sup>05</sup>	<p><b>«Розробка наукових і практичних основ виробництва вершкового масла підвищеної біологічної цінності»</b> <b>РИЖКОВА Таїсія Миколаївна</b>, доктор технічних наук, професор кафедри технології переробки, стандартизації та технічного сервісу <i>Харківська державна зооветеринарна академія</i></p>
14 <sup>05</sup> -14 <sup>10</sup>	<p><b>«Технологія сиру що визріває за участі двох видів плісені»</b> <b>ОРЛЮК Юрій Тимофійович</b>, кандидат технічних наук, науковий співробітник, завідувач відділу масло- та сироробства <i>Інститут продовольчих ресурсів НААН</i></p>
14 <sup>10</sup> -14 <sup>15</sup>	<p><b>«Якість та безпека харчових продуктів за використання ультразвукових кавітаційних технологій»</b> <b>БЕРНИК Ірина Миколаївна</b>, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій та мікробіології <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
14 <sup>15</sup> -14 <sup>20</sup>	<p><b>«Наукові підходи до виробництва і переробки молока в умовах ТОВ «Азорель»</b> <b>ХРАНОВСЬКА Юлія Юрївна</b>, головний технолог <i>ТОВ «Азорель» Немирівського району Вінницької області</i></p>
14 <sup>20</sup> -14 <sup>25</sup>	<p><b>«Міжнародні вимоги до якості зерна на експорт»</b> <b>СИЧ Богдана Валеріївна</b>, технік-лаборант <i>ТОВ «Збараський КХП» Тернопільської області</i></p>

14 <sup>25</sup> -14 <sup>30</sup>	<p><b>«Удосконалення технології використання жировмісної сировини у виробництві ковбас»</b>  <b>КАЧАН</b> <i>Анатолій Дмитрович</i>, кандидат сільськогосподарських тварин, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів  <i>Білоцерківський національний аграрний університет</i></p>
14 <sup>30</sup> -14 <sup>35</sup>	<p><b>«Міжнародні вимоги до безпеки молока та молочних продуктів»</b>  <b>НАДТОЧІЙ</b> <i>Валентина Миколаївна</i>, кандидат сільськогосподарських тварин, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів  <i>Білоцерківський національний аграрний університет</i></p>
14 <sup>35</sup> -14 <sup>40</sup>	<p><b>«Порівняльна оцінка якості м'ясних копченостей виготовлених з використанням нетрадиційної коптільної деревини»</b>  <b>ПОПОВА</b> <i>Вікторія Олександрівна</i>, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології переробки, стандартизації та технічного сервісу  <i>Харківська державна зооветеринарна академія</i></p>
14 <sup>40</sup> -14 <sup>45</sup>	<p><b>«Інноваційні методи удосконалення технології рослинно-вершкової суміші з какао»</b>  <b>МЕРЗЛОВА</b> <i>Галина Вікторівна</i>, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів  <i>Білоцерківський національний аграрний університет</i></p>
14 <sup>45</sup> -14 <sup>50</sup>	<p><b>«Важливість лабораторних досліджень за отримання якісного молока»</b>  <b>ФАРІОНІК</b> <i>Тарас Володимирович</i>, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології  <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>

14 <sup>50</sup> -14 <sup>55</sup>	<p><b>«Продукти функціонального призначення з використанням рослинних наповнювачів»</b>  <b>СОЛОМОН Алла Миколаївна</b>, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології  <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
14 <sup>55</sup> -15 <sup>00</sup>	<p><b>«Дослідження якості кисломолочних напоїв з козиного молока»</b>  <b>ОВСІЄНКО Світлана Миколаївна</b>, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології  <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
15 <sup>00</sup> -15 <sup>05</sup>	<p><b>«Розробка технології сиркових мас з харчовими волокнами»</b>  <b>НОВГОРОДСЬКА Надія Володимирівна</b>, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології  <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
15 <sup>05</sup> -15 <sup>10</sup>	<p><b>«Дослідження фізичних властивостей різних сортів зерна пшениці в процесі післязбиральної обробки»</b>  <b>МАКСИМОВА Ірина Миколаївна</b>, кандидат технічних наук, спеціаліст вищої категорії  <i>Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ»</i></p>
15 <sup>10</sup> -15 <sup>15</sup>	<p><b>«Вплив рослинних біостимуляторів на фізико-хімічні показники молока дійних корів»</b>  <b>СІЛЬЧЕНКО Катерина Петрівна</b>, старший викладач кафедри тваринництва та харчових технологій  <i>Луганський національний аграрний університет</i></p>
15 <sup>15</sup> -15 <sup>20</sup>	<p><b>«Використання нетрадиційних добавок в плавлених сирах»</b>  <b>ГЕЙДА Ірина Михайлівна</b>, старший викладач кафедри технології переробки, стандартизації та технічного сервісу  <i>Харківська державна зооветеринарна академія</i></p>



15 <sup>20</sup> -15 <sup>25</sup>	<p><b>«Ефективність комплексного використання вторинної сировини тваринного походження в технології харчових продуктів»</b>  <b>БОДНАРЧУК Ірина Миколаївна</b>, старший викладач кафедри технології переробки, стандартизації та технічного сервісу  <i>Харківська державна зооветеринарна академія</i></p>
15 <sup>25</sup> -15 <sup>30</sup>	<p><b>«Перетворення ліпідів у технологіях харчових продуктів»</b>  <b>МОРОЗОВА Любов Петрівна</b>, старший викладач кафедри годівлі сільськогосподарських тварин і водних біоресурсів  <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
15 <sup>30</sup> -15 <sup>35</sup>	<p><b>«Інноваційний підхід по оптимізації якості хлібобулочних виробів з доданою харчовою цінністю»</b>  <b>ШИНКАРУК Марія Володимирівна</b>, асистент кафедри інженерії харчового виробництва  <i>Херсонський державний аграрний університет</i></p>
15 <sup>35</sup> -15 <sup>40</sup>	<p><b>«Застосування апіпродуктів у десертах кисломолочних»</b>  <b>БОНДАР Мар'яна Михайлівна</b>, асистент кафедри харчових технологій та мікробіології  <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
15 <sup>40</sup> -15 <sup>45</sup>	<p><b>«Сучасний стан розвитку м'яса і м'ясної продукції на ринку України»</b>  <b>НЕМЕРОВСЬКА Наталія Валеріївна</b>, викладач Відокремлений структурний підрозділ «Технологічно-промисловий фаховий коледж ВНАУ»</p>
15 <sup>45</sup> -15 <sup>50</sup>	<p><b>Дослідження впливу процесу приготування тіста на якість і черствіння хлібобулочних виробів»</b>  <b>ТУЗОВА Світлана Дмитрівна</b>, завідувач навчально-виробничої практики, викладач Відокремлений структурний підрозділ «Технологічно-промисловий фаховий коледж ВНАУ»</p>

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

## «Розробка технології сиркових мас з харчовими волокнами»

**НОВГОРОДСЬКА Надія Володимирівна,**  
доцент кафедри харчових технологій та мікробіології  
*Вінницький національний аграрний університет*

Встановлено, що щоденні раціони населення України дефіцитні за вмістом практично всіх харчових речовин, зокрема, харчових волокон на 30 %, вітамінів на 30-55 %. У зв'язку з цим створення широкого асортименту функціональних продуктів для корекції раціонів харчування населення є актуальним завданням різних галузей харчової промисловості.

Важливим для здоров'я людини є вживання овочів, фруктів, ягід, а також продукції, виготовленої на основі рослинної сировини. Цікавим є розроблення технології продуктів на основі молочно-овочевої сировини, оскільки рослинна сировина дозволяє збагатити молочні продукти натуральними вітамінами, пектинами, мінеральними речовинами, а також природними фарбуючими речовинами.

Експериментальна частину роботи була виконана у лабораторії кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету.



Рис. 1. Структурна схема досліджень

Органолептичні показники сиркових виробів на відповідність ДСТУ приведено у табл. 1.

Таблиця 1

**Органолептичні показники сиркових виробів  
згідно ДСТУ 4503:2005**

Назва показника	Характеристика
Консистенція	Маси сиркової – однорідна, ніжна, в міру щільна. Дозволено наявність часток застосованих наповнювачів, м'якої сирної крупки, легка мучнистість
Смак та запах	Характерний кисломолочний, в міру або солоний. З присмаком, притаманним відповідному наповнювачу
Колір	Білий, білий з кремовим відтінком або обумовлений кольором уведеного наповнювача
Зовнішній вигляд	Фасовані або формовані сиркові вироби різної форми

В якості основної сировини було вибрано – кисломолочний сир. В якості наповнювача була обрана морська капуста.

Для подальших досліджень були складені рецептури на основі традиційних рецептур виробництва сиру з додаванням рослинної сировини.

Для цього приготували кисломолочний сир з масовою часткою жиру 5 % кислотнo-сичужних способом, на основі закваски що містить суміш множинних штамів *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris* і *Lactococcus lactis subsp. Diacetylactis*. Культура виробляє аромат і CO<sub>2</sub>.

В ході підбору складу сирного продукту з морською капустою, були досліджені різні співвідношення молочної основи рослинного компонента:

Зразок 1: співвідношення кисломолочного сиру, морської капусти, кухонної солі і стабілізатора 83,9: 15: 1,0: 0,1

Зразок 2: співвідношення кисломолочного сиру, морської капусти, кухонної солі і стабілізатора 88,2: 10: 1,5: 0,3

Зразок 3: співвідношення кисломолочного сиру, морської капусти, кухонної солі і стабілізатора 93: 5: 1,5: 0,5

Розроблені рецептури сиркових виробів наведені із розрахунку на 1000 кг готового продукту (без врахування виробничих витрат).

У табл. 2, наведено 3 варіанти пропонованих рецептур солоних сиркових мас із використанням морської капусти.

Таблиця 2

**Рецептури солоних сиркових мас із додаванням морської капусти**

№ п/п	Компоненти	Види рецептур		
		1	2	3
1	Сир кисломолочний м. ч. ж. 5%	839,0	882,0	930,0

2	Морська капуста	150,0	100,0	50,0
3	Кухонна сіль	10,0	15,0	15,0
4	Стабілізатор (желатин)	1,0	3,0	5,0
	Всього	1000	1000	1000

Рослинно-сиркові маси оцінювалися по зовнішньому вигляду, кольору, запаху, смаку та консистенції.

Були розроблені профілограми зовнішнього вигляду, консистенції, запаху та смаку.

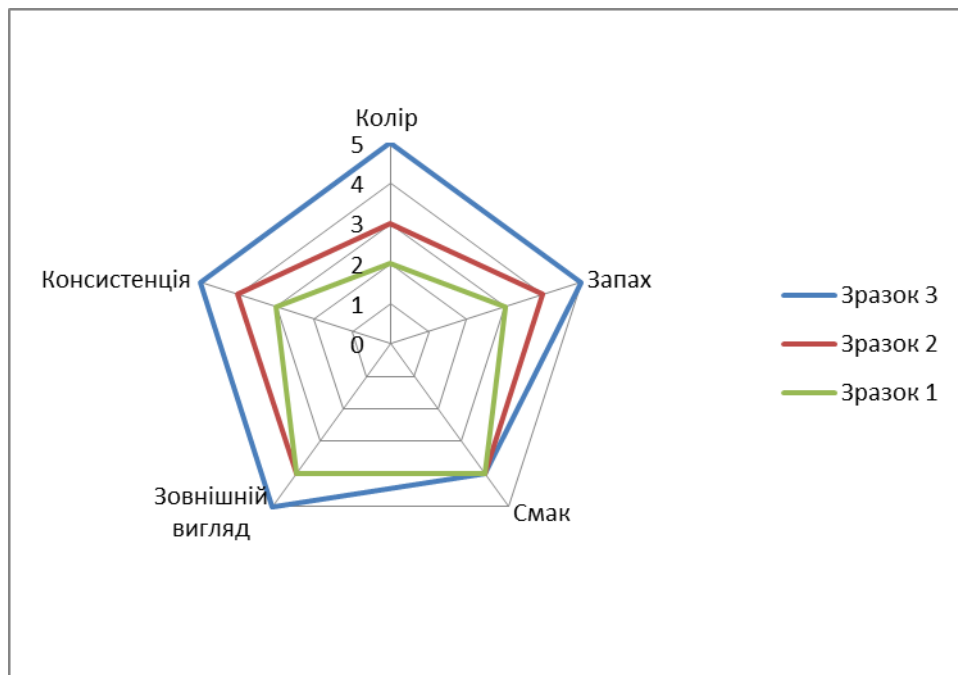


Рис 2. Сенсорна оцінка сирної маси з вмістом наповнювача дослідних зразків

Органолептичні показники солених сиркових мас із використанням морської капусти наведені у таблиці 3.

Таблиця 3

### Органолептичні показники солених сиркових мас

Назва сиркової маси	Колір, зовнішній вигляд	Запах і смак	Консистенція
Зразок 1	Світло-сірий, виражений зелений відтінок	Свіжий, злегка кислуватий, чітко виражений присмак і запах морської капусти	Мазеподібна,, наявні окремі краплі морської капусти
Зразок 2	Світло-сірий,	Свіжий, солений,	Мазеподібна,

	зелений відтінок	злегка кислуватий, легкий, запах і присмак морської капусти	однорідна
Зразок 3	Білий з відтінком наповнювача, рівномірний по всій масі	Чистий, кисломолочний, злегка солонуватий, із запахом, смаком і ароматом наповнювача	Однорідна, ніжна, в міру щільна, з відсутністю частинок наповнювача

Аналіз органолептичних характеристик солених сиркових мас із морською капустою показує, що вони суттєвих змін не зазнали і в основному повністю відповідали нормативним вимогам. Так, колір солених сиркових мас із наповнювачем морської капусти був від білого до світло-сірого із зеленим відтінком. Запах сиркових мас залишився свіжим, кисломолочним. Однак, у зразках 1 та 2 відчувався чітко виражений запах доданого наповнювача. Консистенція дослідних зразків була однорідною, ніжною, пастоподібною у зразках 1 та 2 мазеподібна.

Для дослідження якості рослинно-сиркових мас було обрано наступні фізико-хімічні показники: титрована кислотність, вміст вологи та масова частка кухонної солі.

Масова частка вологи в сиркових масах з рослинним наповнювачем не повинна перевищувати 78,0 %, за вимогами встановленими ДСТУ 4503:2005.

Результати визначення масової частки вологи у дослідних зразках представлені на рисунку 3.

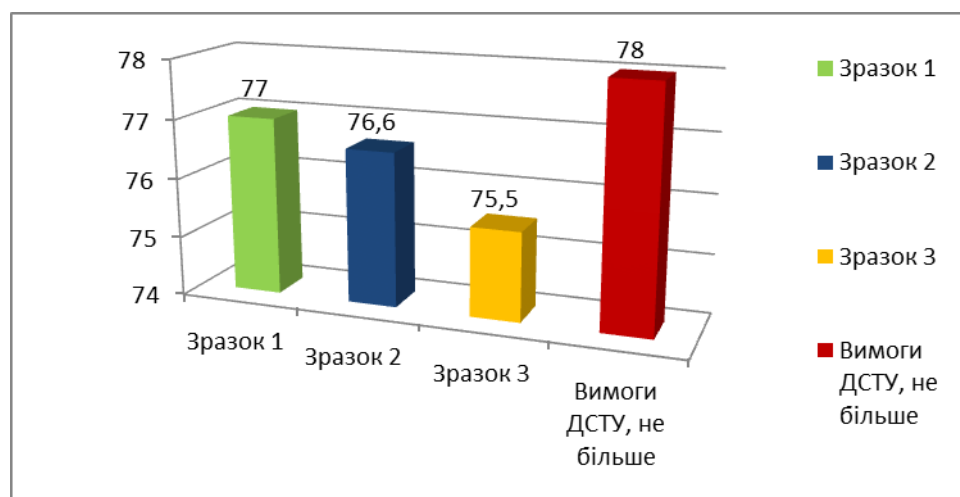


Рис. 3. Масова частка вологи, % у сиркових масах з рослинним наповнювачем

Загалом показник масової частки кухонної солі відповідно до чинної нормативної документації не повинен перевищувати 1,5 %, результати показані на рисунку 4.

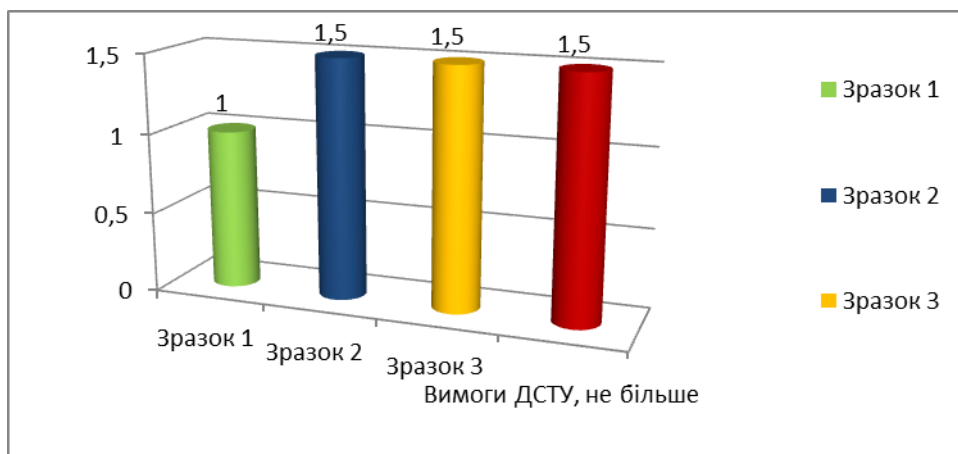


Рис. 4. Масова частка солі, % у сиркових масах з рослинним наповнювачем

Титрована кислотність коливається у межах від 140 до 220 °Т. Кислотність – є одним з основних показників якості у кисломолочних продуктів. Розроблені дослідні зразки – знаходяться в допустимих межах НД (рис. 5).

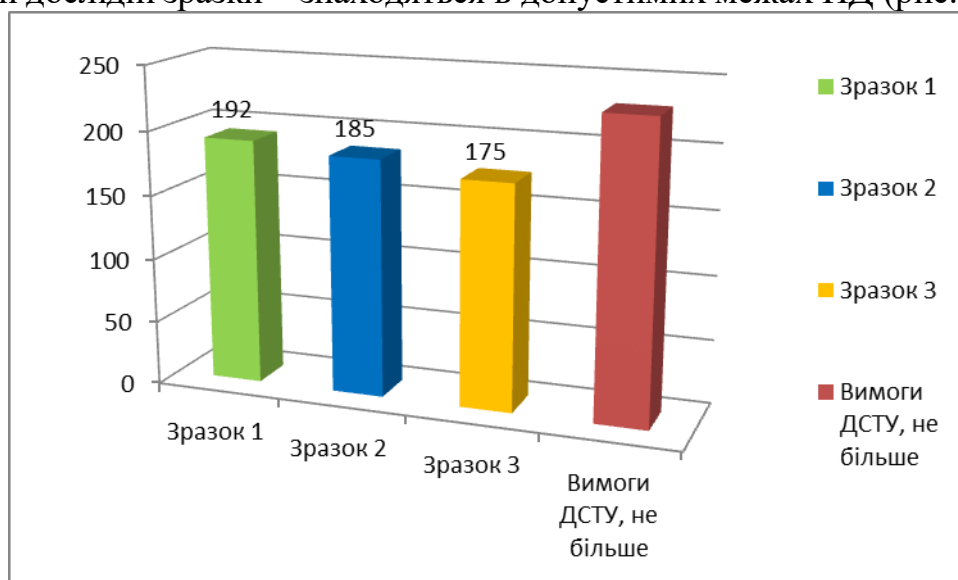


Рис. 5. Титрована кислотність, °Т сиркових масах з рослинним наповнювачем

Так, титрована кислотність дослідних зразків солених сиркових мас складала 175-191 °Т, масова частка вологи 75-77 %. Слід відзначити, що додавання морської капусти суттєво не впливає на фізико-хімічні характеристики дослідних зразків не виводячи їх за межі нормативних величин.

Результати проведених досліджень дозволяють зробити висновок про можливість і доцільність використання морської капусти (ламінарія) для створення нової сиркової маси із гармонійними смаком і ароматом, за допомогою математичного програмування, а також проведення власних експериментальних досліджень дають можливість зробити наступні висновки та внести конкретні пропозиції, як виробникам так і споживачам даної продукції.



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.)

**НОВГОРОДСЬКОЇ НАДІЇ ВОЛОДИМИРІВНИ**

Президент Консорціуму  
С.М. КАЛЕТНИК

Ідентифікаційний  
код: 36834477

В.о. ректора ВНАУ  
В.А. МАЗУР



26-27 листопада 2020 р.  
м. Вінниця