



ТДАТУ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГІЙ ТА ЕКОЛОГІЇ
РАДА МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ

МАТЕРІАЛИ
XI ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЗА ПІДСУМКАМИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ 2023 РОКУ



Запоріжжя 2024

УДК [633+634+614+502/504+664](043)
Т 13

XI Всеукраїнська науково-технічна конференція здобувачів вищої освіти ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали XI Всеукр. наук.-техн. конф., 19-23 лютого 2024 р. Запоріжжя: ТДАТУ, 2024. 135 с.

У збірнику представлено виклад тез доповідей і повідомлень, поданих на XI Всеукраїнську науково-технічну конференцію здобувачів вищої освіти Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного.

Тези доповідей та повідомлень подані в авторському варіанті.

Відповідальність за представлений матеріал несуть автори та їх наукові керівники.

Матеріали для завантаження розміщені за наступними посиланням:

<http://elar.tsatu.edu.ua/?locale=uk>

Електронний Інституційний репозитарій Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

<http://www.tsatu.edu.ua/ate/nauka/publikaciji-zdobuvachiv-vyschoji-osvity/>

ІНТЕРНЕТ-сторінка факультету агротехнологій та екології

Матеріали для завантаження розміщені за наступними посиланням:

<http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/rada-molodyh-vchenyh-ta-studentiv/> сторінка

Ради молодих учених та студентів ТДАТУ

<http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/naukovi-vydannja/>

«Наукові видання»ТДАТУ

Відповідальний за випуск: к.с.-г.н., доцент кафедри геоєкології і землеустрою Вікторія Скиба

© Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2024

ЗМІСТ

	стр.
Басянець С.В.	РЕСУРСОЩАДНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ СОНЯШНИКУ..... 6
Бедрик Б.О., Сидоренко М.О.	УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ ОХОРОНИ ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ АГРАРНОГО СЕКТОРУ ЕКОНОМІКИ..... 8
Безь І.М.	АНАЛІЗ СТРУКТУРИ ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА СОКІВ В УКРАЇНІ..... 10
Безь І.М.	РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОКУ АБРИКОСОВОГО ТА АЛИЧЕВОГО З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРАКТУ СТЕВІЇ..... 13
Береславська П.О.	СОРТОВІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ БАТАТУ ЗА ВИРОЩУВАННЯ РОЗСАДИ..... 16
Белов І.М.	МАРМЕЛАДНІ ВИРОБИ ЗІ ЗБІЛЬШЕНИМ ВМІСТОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН..... 18
Бугаєв О.В.	РОЗРАХУНКОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ СКОРОЧЕННЯ ВИКИДІВ ПАРНИКОВИХ ГАЗІВ, ЯКІ ПРОДУКУЮТЬСЯ БІОВІДХОДАМИ (НА ПРИКЛАДІ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ)... 20
Виборнова Ю.І.	МОНІТАЖНИЙ ОПІК ВИШНІ – ШКОДОЧИННІСТЬ І ПРОФІЛАКТИКА..... 24
Ганчева А.І.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТУ ФОНДАН..... 26
Глаговська А.	ДИФЕРЕНЦІАЦІЯ ГЕНЕРАТИВНИХ БРУНЬОК ПЕРСИКА РІЗНИХ СОРТІВ ВЛІТКУ 2021 І 2022 РОКІВ ПІД ВРОЖАЙ 2022 І 2023 РОКІВ..... 27
Гордовий І.С., Каменєва О.В.	ФОРМУВАННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ СОЇ НА ЗРОШЕННІ В УМОВАХ ПІВДЕННОГО СТЕПУ УКРАЇНИ..... 28
Дериглазов Д.Г., Фатєєва О.П.	СУПУТНИКОВИЙ МОНІТОРИНГ ЕКОЛОГІЧНОГО СТАНУ ВБУ АРХІПЕЛАГ ВЕЛИКІ І МАЛІ КУЧУГУРИ..... 30
Дзюба Є.Д.	ОСНОВНІ ВИДИ ЕНЕРГЕТИЧНОГО ЗАБРУДНЕННЯ ДОВКІЛЛЯ..... 33
Іванчегло В.С.	АНАЛІЗ ПОТЕНЦІАЛУ ВИРОЩУВАННЯ ОБЛІПИХИ В УКРАЇНІ..... 37
Каріна Я.М., Акименко А.С.	АГРОБІОЛОГІЧНА ОЦІНКА СУНИЦІ ПРИ ВИРОЩУВАННІ В УМОВАХ ПІВДЕННОГО СТЕПУ УКРАЇНИ..... 40
Кацька В.О.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕГАНСЬКОГО СОЧЕВИЧНОГО ХЛІБА..... 42
Кінаш Д.В.	ВПРОВАДЖЕННЯ ЄВРОПЕЙСЬКИХ СТАНДАРТІВ ОХОРОНИ ПРАЦІ В ДІЯЛЬНІСТЬ УКРАЇНСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ..... 43
Ковальчук Д.І.	ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСО- РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ФУНКЦІОНАЛЬНОЮ ПРИДАТНІСТЮ..... 45
Коломоєць А.В.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЙОГУРТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ З ЕКСТРАКТОМ ЯЛІВЦЮ ТА ГРЕЙПФРУТОМ..... 47
Коробова Я.В.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗЛАКТОЗНОГО ПОЛУЧИНОГО ПРОМБІРУ..... 49
Коцюба М.Ю., Саніна О.В.	ПОСІВНА ЯКІСТЬ НАСІННЯ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ СОРТУ ЛІРА ОДЕСЬКА ЗА ДІЇ РЕГУЛЯТОРА РОСТУ РОСЛИН АКМ 50

Кривенко Є.Г.	ПРОДУКТИВНІСТЬ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ЗА РІЗНИХ СТРОКІВ СІВБИ В УМОВАХ ПІВДЕННОГО СТЕПУ УКРАЇНИ.....	51
Крижньов Р.С.	<i>ASIMINA TRILOBA</i> (L.). ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ.....	54
Кужель В.	ДОСЛІДЖЕННЯ МАСИ ТА ДІАМЕТРУ ПЛОДІВ ЧЕРЕШНІ ЩО ВИРОЩЕНІ В УМОВАХ САДІВНИЧИХ ГОСПОДАРСТ ПІВДНЯ СТЕПОВОЇ ЗОНИ УКРАЇНИ.....	56
Курковський С.В.	ЕФЕКТИВНІСТЬ ФУНГІЦИДНОГО КОНТРОЛЮ БІЛОЇ ГНИЛІ СОНЯШНИКУ.....	58
Кухта Є.О.	ОЦІНКА СОРТІВ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ЗІ СТІЙКІСТЮ ДО ХВОРОБ І УРОЖАЙНІСТЮ.....	60
Кюрчева Ю.С.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КУКУРУДЗЯНИХ ПАЛИЧОК.....	62
Лактіонов Д.Л.	ГЕРБІЦИДНИЙ ЗАХИСТ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ.....	63
Лещук А.К., Лещук Д.В.	ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ВРОЖАЮ ЛОХИНИ РІЗНИХ СТРОКІВ ДОСТИГАННЯ В УМОВАХ ПОМІРНО-КОНТИНЕНТАЛЬНОГО КЛІМАТУ НІМЕЧЧИНИ.....	65
Любчинська О.С.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КРУП'ЯНИХ СНІДАНКІВ...	67
Мазуркевич А., Живиця Д., Громов А.	ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПЛОДІВ ДЮКІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПЛОДОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ВИСОКОЇ ЯКОСТІ.....	68
Макарчук Б. М.	ВЕРМИКОПОСТ ЯК УНІВЕРСАЛЬНЕ ОРГАНІЧНЕ ДОБРИВО І ПОЛІПШУВАЧ ҐРУНТУ.....	70
Макарчук Б. М.	ЗАСТОСУВАННЯ БІОЧАРУ У ОРГАНІЧНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ПОЛЬОВИХ КУЛЬТУР.....	71
Масалабов О.	СЕНСОРНІ ПОКАЗНИКИ ПЛОДІВ ЧЕРЕШНІ ВИРОЩЕНІ В УМОВАХ ПІВДНЯ СТЕПОВОЇ ЗОНИ УКРАЇНИ.....	73
Машківський В.В.	ПЕРСПЕКТИВИ ФОРМУВАННЯ ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ПЛОДІВ ЯБЛУНІ ЗА ДІЇ УДОБРЕННЯ.....	75
Мітяєв І.С.	ОБЛІПИХА - СПОЖИВЧІ ТА ЦІННІ ВЛАСТИВОСТІ КУЛЬТУРИ.....	77
Муравйова О.А.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКИХ СИРІВ.....	79
Пендрак Я.І.	УДОБРЕННЯ РІПАКУ ЗА ДІЇ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ.....	81
Подзега Д.	ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЯГІД ГОДЖІ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	83
Покопцев В.О., Саніна О.В.	ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ВРОЖАЮ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ СОРТУ ЛІРА ОДЕСЬКА ЗА ДІЇ РЕГУЛЯТОРА РОСТУ РОСЛИН АКМ В УМОВАХ ПІВДЕННОГО СТЕПУ УКРАЇНИ.....	85
Прасолов Д.С.	ВЛАСТИВОСТІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ КАРАГЕНАНУ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	87
Прасолов Д.С.	УДОСКОНАЛЕННЯ ОБРОБКИ ПИВА З ВИКОРИСТАННЯМ КАРАГЕНАНУ.....	90
Розумейко А.А.	ВЕГАНСЬКИЙ БРАУНІ З ВИКОРИСТАННЯМ ВІВСЯНОГО МОЛОКА: СМАЧНА ТА ЗДОРОВА АЛЬТЕРНАТИВА.....	93
Савва О.С.	ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ БІСКВІТІВ ЗІ ЗНИЖЕНИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ В НАЧИНКАХ.....	94

Савельєва Н.В.	УРОЖАЙНІСТЬ ПЕРСИКА РІЗНИХ СОРТІВ В ЗРОШУВАНИХ УМОВАХ ПІВДЕННОГО СТЕПУ УКРАЇНИ...	95
Салько Д.С.	ОГЛЯД ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ФАКЕЛУ ВИКИДІВ ВІД СТАЦІОНАРНОГО ДЖЕРЕЛА ЗАБРУДНЕННЯ АТМОСФЕРНОГО ПОВІТРЯ.....	97
Севастьянович М.В.	ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА З ГРИБНИМИ НАЧИНКАМИ.....	101
Сокот О.Є.	ОЦІНКА ТЕХНІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ХЛІБА З ДОДАВАННЯМ ВІДВАРЕНИХ ГРИБІВ ГЛИВИ.....	102
Старостюк В.Є.	НЕОБХІДНІСТЬ ОЦІНКИ ПАРАМЕТРІВ МІКРОКЛІМАТУ В ОХОРОНІ ПРАЦІ.....	104
Стахник Д.А.	ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА УМОВ ПРАЦІ ЗА ПОКАЗНИКАМИ МІКРОКЛІМАТУ	107
Татти Т.І.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ СИРІВ.....	110
Ткаченко А.Г.	ОЦІНКА СУЧАСНИХ МЕТОДІВ ЗБЕРЕЖЕННЯ УРОЖАЮ ГРИБІВ LENTINULA EDODES (BERK.) PEGLER.....	111
Тоцька О.П.	БОТАНІКО-БІОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ASIMINA TRILOBA (L.) DUN.	114
Туряк К.С.	ЗАКОНОДАВЧЕ ПІДГРУНТЯ ТА ПРАКТИКА ПОВОДЖЕННЯ З БІОВІДХОДАМИ В КРАЇНАХ ЄС.....	117
Угріна П.О.	ОЦІНКА ПЕРСПЕКТИВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА ФРУКТОВО-ОВОЧЕВОЇ ПАСТИЛИ З ПІДВИЩЕНОЮ ФУНКЦІОНАЛЬНОЮ ПРИДАТНІСТЮ.....	121
Українець В.М.	УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТРАВЯНИХ ЧАЇВ.....	122
Фашевська М.	ЕКОЛОГІЧНІ НАСЛІДКИ ЗАСТОСУВАННЯ ХІМІЧНОЇ ЗБРОЇ.....	123
Хитриченко В.М.	ЗАХИСТ АТМОСФЕРНОГО ПОВІТРЯ ВІД ВИКИДІВ ПРОМИСЛОВОГО ПИЛУ.....	125
Чернишова П.А.	ВИКОРИСТАННЯ МЕТОДІВ СУПУТНИКОВОГО МОНІТОРИНГУ ДЛЯ ОЦІНКИ СТУПЕНЯ ЕРОДОВАНOSTІ ҐРУНТІВ.....	127
Шабанов Д.І.	ЗАГРОЗИ ЕКОСИСТЕМАМ ПРИРОДООХОРОННИХ ТЕРИТОРІЙ ПІВДНЯ УКРАЇНИ ВНАСЛІДОК РОСІЙСЬКОЇ АГРЕСІЇ.....	130
Шипиленко Є.А.	БІОМЕТРИЧНІ ПОКАЗНИКИ ДЕРЕВ ПЕРСИКУ ЗА МІКОРИЗАЦІЇ КОРЕНІВ СИМБІОТИЧНИМИ ГРИБАМИ.....	132
Яковенко А. А.	ЗНИЩЕННЯ ЛІСОВИХ НАСАДЖЕНЬ ПІВДНЯ УКРАЇНИ ВІД ПОЖЕЖ ВНАСЛІДОК ВОЄННИХ ДІЙ.....	134

конф. присвяченої 91-річчю з дня народження доктора с.-г. наук, проф. Гончарова М. Д. (м. Суми, 25-26 травня 2020 р.). Суми, 2020. С. 109-111.

5. Вінцковська Ю. Ю. Вплив позакореневої обробки насаджень яблуні (*malus domestica* botkh.) біопрепаратами на формування показників якості плодів. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2016. № 1-2. С. 107-112.

Науковий керівник: Іванова І.Є., к.с.-г.н., доцент кафедри рослинництва та садівництва ім. професора В.В. Калитки, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

ОБЛІПИХА - СПОЖИВЧІ ТА ЦІННІ ВЛАСТИВОСТІ КУЛЬТУРИ

Мітяєв І.С. *email:mitaevigor17@gmail.com*

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Здорове харчування протягом всього життя людини сприяє профілактиці цілого ряду захворювань і порушень здоров'я. Саме розширення асортименту виробництва харчової продукції рослинного походження сприяє оптимізації структури харчування населення України. Широке впровадження малопоширених ягідних культур дозволить створити в Україні виробництво нових видів продуктів харчування з протизапальним, полівітамінними, бактерицидними, епітелізуючими, гранулюючими, знеболювальними та антиоксидантними властивостями.

Обліпіха звичайна, або щець звичайний (*Hippophae rhamnoides*) є цінною лікарською, харчовою і лісозахисною культурою, яка набула світового значення. Культурний ареал обліпіхи поширився на країни Східної Європи, Кавказ, Сибір, Середню Азію, Північну та Південну Америку. Ареал підвиду карпатського заходить на територію України у гирлі Дунаю. Успішна селекційна робота проводиться в Німеччині, Китаї та інших країнах. Зростає вона на піщаних ґрунтах поблизу водойм у нижньому ярусі тополевих і вербових лісів або утворює чисті чагарникові зарості. [1].

Обліпіха є дводомною, вітрозапилювальною рослиною. Завдяки симбіотичним взаємовідносинам з азотфіксуючими бактеріями здатна зростати на ґрунтах з низькою родючістю. Пгодно-кліматичні умови України цілком відповідають, за належної агротехніки, вирощуванню обліпіхи та придатні для культивування її у садах, на дачах, присадибних ділянках, аматорських та фермерських господарствах. Але в промислових насадженнях ця культура поки що не використовується. Проте завдяки своїй споживчій цінності, унікальності, перспективності використання у харчовій, переробній, фармацевтичній та косметичній промисловості, ця ягода потребує подальшого розширення ареалу вирощування в Україні.

Метою роботи було проаналізувати споживчі та цінні властивості обліпіхи звичайної та можливість введення культури до промислового вирощування в Україні.

У роді Щець (*Hippophaë* L.) родини Маслинкові (*Elaeagnaceae* Juss.) нараховують 7 видів і 9 підвидів.

До сортів української селекції відносяться Київський янтар, Либідь, в Артемівській дослідній станції розсадництва створено десертний сорт Солодка жінка та низку перспективних форм [2]. Обліпіха отримала народні назви: білотерен, верботерен, дереза, золоте дерево, плоховник жостероподібний, терен таловий, щець саклаковий.

Обліпіха - це кущ заввишки 0,5 — 4 м, або невелике дерево з колючими гілками до 10 м заввишки. Плоди в пучках щільно обліплюють гілки (рис. 1), звідти і назва рослини. Її крона розлога, але часто негуста. Гілки довгі, колючі, густо улишені. Молоді пагони з дрібними кулястими бруньками, вкриті сріблястими лусочками, а багатолітні гілки — сірі, бурі, або темно-бурі. Листки завдовжки 2—3 см, завширшки близько 0,5 см, лінійно-



Рис. 1. Гілки з плодами обліпихи

ланцетні, без прилистків, цілокраї, зверху зелені, зісподу бурувато-сріблясті (від покриваючих їх білих і буроватих лусочок і волосків), на верхівці тупуваті, рідше злегка загострені, сидять зближено. Цвіте у квітні – травні, а досягає у вересні – жовтні. Плід — овальна кістянка 7—8 мм завдовжки, соковиті, гладкі, блискучі, жовтуваті або помаранчево-червоні кулькоподібні з своєрідним смаком і ароматом. Плоди сидять густо, ніби обліплюючи стебло. Насіння чорне завдовжки до 5 мм, блискуче з рівначком [1].

Офіційною сировиною обліпихи звичайної є плоди, які використовують для одержання обліпихової олії. Ягода обліпихи корисна всіма частинами: м'якоттю, кісточками,

соком та олією. Адже вона містить близько 190 корисних сполук. Крім плодів, з лікувальною метою використовують також кору і листя рослини.

У свіжих достиглих плодах дикорослої обліпихи міститься ароматична олія (8-30%), до 3,5% цукрів, до 4 % органічних кислот (яблучна та цитринова), до 86,4% води, 2,8—7,8 % жирної олії, до 272,5 мг аскорбінової кислоти, до 10,9 мг каротиноїдів, до 0,035 мг тіаміну і до 0,056 мг рибофлавіну, дубильні та пектинові речовини. У м'якуші плодів обліпихи знайдено 18 з 22 амінокислот, половина з яких є незамінними, оскільки вони відіграють важливу роль у різних процесах в організмі, таких як утворення енергії, будова клітин та м'язів, втрата жирової тканини, настрої та функції мозку. У її соці є як мінімум 24 хімічні елементи: N, P, Fe, Mg, Zn, Cu, Mn, B, K, Ca, Al, Si, J та інші. Свіжий сік, сироп та олії з ягід обліпихи використовують при застуді, лихоманці, виснаженні [3].

Найціннішим компонентом плодів обліпихи є їх масла. В олії з плодів — до 300 мг каротиноїдів, зокрема до 60 мг — β -каротину, до 160 мг токоферолів, а в олії з насіння — 3,2 мг β -каротину і до 120 мг — токоферолів. Олія з ягід обліпихи містить в середньому 35% рідкісної та цінної пальмітолеїнової кислоти, яка є компонентом шкірного жиру та підтримує клітинний склад тканини, загоює рани. Олія насіння має високий вміст олеїнової кислоти – 17%, омега-3 і омега-6 кислот приблизно 34% і 31% відповідно, які допомагають регулювати тисячі метаболічних функцій, а також значну кількість β -каротину та вітаміну E, що робить олію ефективними ліками від багатьох захворювань. [1, 3]. Олію з плодів і насіння використовують при запаленнях, розладах шлунково-кишкового тракту, в тому числі при виразковій хворобі та гастриті, екземі та інших виразкових ураженнях слизової оболонки, ранах, запаленнях, опіках, обмороженнях, псоріазі тощо. Завдяки високому вмісту антиоксидантів обліпихова олія широко використовується як протизапальний, антибактеріальний, болезаспокійливий засіб і для регенерації тканин.

З кори виділений серотонін, що має протипухлинну дію, та рекомендується використовувати як профілактику онкозахворювань. Листя багаті на кумарини, тритерпенові (урсолова і олеанова), нікотинову та фолієву кислоти, інозитол, речовини поліфенольного характеру (кемпферол, кверцетин, ізорамнетин, мірицетин, галова кислота), а також вітаміни C, B₁, B₂, B₆.

Обліпиха є невичерним джерелом корисних речовин: антиоксидантів, мінералів, вітамінів, жирних кислот, амінокислот та мікроелементів. При споживанні її у сирому, сушеному та замороженому вигляді, зміцнюються захисні сили організму і в дорослих, і у дітей, а також знижується тиск, рівень стресу, зміцнюються судини, знімається нервова напруга, що покращує сон. В харчовій промисловості обліпиху переробляють на варення, повидло й желе, перетирають з цукром, додають у кондитерські вироби, соки, настойки й лікери. Її використовують для лікування шкірних захворювань, опіків, саден, загоєння ран,

трофічних виразок, хвороб очей, носоглотки (гайморит, хронічний тонзиліт, фарингіт, риніт) і ротової порожнини, лікують пацієнтів із виразкою шлунка, дванадцятипалої кишки, атеросклерозом та у гінекології тощо. Ягоди обліпихи сприяють унормуванню тиску та допомагають у боротьбі з тромбами, знижують рівень холестерину в крові. Оскільки містять антиоксиданти, що захищають організм від дії вільних радикалів, які є головною причиною старіння, виникнення раку та діабету. Оскільки ягода містить кислоту омега-7, вона запобігає захворюванням слизової оболонки кишківника, пришвидшує загоєння виразок шлунку. Обліпиха багата на клітковину, тому підтримує загальну мікрофлору травної системи.

Попри специфічний смак, вона дуже корисна та заслуговує на гідне місце в масштабах промислового виробництва серед інших цінних ягідних культур.

Список використаних джерел:

1. Лушпа В. І. Родина маслинкові у медицині та в інших галузях діяльності людини. *Фітотерапія*. 2004. № 3. С. 49-63.
2. Меженський В. М., Меженська Л. О., Якубенко Б. Є. Нетрадиційні ягідні культури: рекомендації з селекції та розмноження. Київ: Компринт, 2014. 119 с.
3. Товстуха Є. С. Фітотерапія. Київ: Здоров'я, 1990. 304 с.

Науковий керівник: *Пащенко Ю.П., к.б.н., доцент кафедри рослинництва та садівництва ім. професора В.В. Калитки, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного*

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКИХ СИРІВ

Муравйова О.А. *email:elena.muravva@gmail.com*

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Молочна продукція України є важливим сегментом продовольчого ринку, адже забезпечує населення продуктами, які містять легкозасвоювані організмом важливі речовини. Застосування сучасних технологій надає можливість створювати вдалі поєднання, які надають продуктам специфічних органолептичних та фізико-хімічних показників.

Сучасна переробка молока – це складний комплекс взаємопов'язаних між собою фізико-хімічних, біохімічних, технологічних процесів, в результаті яких відбувається комплексна переробка сировини з утворенням продукції.

Сир – це цінний продукт, відомий ще з найдавніших часів що готується з молока корів, кіз, овець. Сировина для виробництва сирів – найцінніший продукт біологічного походження. Приготування сиру завжди служило способом збереження цінних біологічних компонентів молока, так як воно є швидкопсувним продуктом. Різноманіття асортименту сирів, високі смакові переваги визначаються безпосередньо споживачами.

Зараз існує близько 2000 різновидів сиру. На ринку продовольчих товарів України представлені всі основні групи сирів вітчизняного та закордонного виробництва, виготовлених з додаванням сичужного ферменту. Залежно від технології обробки молока, умов і термінів дозрівання, масової частки вологи та жиру сири поділяються на: тверді, напівтверді, м'які, розсільні та перероблені [1].

Найбільш важливими й технічно корисними мікроорганізмами в сировиробництві є молочнокислі бактерії: лактококи, лактобактерії та пропіоновокислі бактерії, які мають протеолітичні й ліполітичні властивості. Як відомо, молочнокислі бактерії завдяки своїй здатності утворювати молочну кислоту та повільно розщеплювати білки і незначну кількість жирів, мають значний вплив на консистенцію, смак, запах сиру і беруть участь в утворенні рисунку сирів. Пропіоновокислі бактерії утворюють пропіонову й оцтову кислоти, пропіонат кальцію та пролін, що сприяє покращенню смакових властивостей сиру. У процесі