

Вітаміни	B6, B12, B2	н/д	обмежений набір
----------	-------------	-----	-----------------

білків та збагачення смако-ароматичними добавками (томатний порошок, спеції), дозволяють досягти органолептичних показників, максимально наближених до традиційних м'ясних виробів[2,4,5]. Подальші дослідження доцільно спрямувати на оптимізацію рецептур з використанням вітчизняної сировинної бази (зокрема, соняшникового шроту як побічного продукту олійно-жирової промисловості) та вивчення стабільності показників якості при зберіганні.

Список використаних джерел

1. Фарш на рослинній основі Eat me at : калорійність та склад. Таблиця калорійності. URL: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/farsh-na-roslynniy-osnovi-eat-me-at-1> (дата звернення 31.01.2026).
2. Виробництво веганської продукції в Україні: як та де виготовляють рослинне м'ясо та рибу. Телеканал "Дім". 2023. URL: <https://kanalDIM.tv/vyrobnyctvo-veganskoyi-produkcziyi-v-ukrayini-yak-ta-de-vygotovlyayut-roslynne-myaso-ta-rybu/> (дата звернення 31.01.2026).
3. Рослинне м'ясо Eat Me At: що воно таке та з чим його їсти. Харчові технології. 2022. URL: https://harch.tech/2022/09/21/roslynne_mjaso-eat-me-at/ (дата звернення 31.01.2026).
4. Eat me at - український виробник рослинного м'яса: офіційний сайт URL: <https://eat-me-at.com/uk/> (дата звернення 31.01.2026).
5. Andrade, T.N., et al. (2025). Exploring new plant-based products: Acceptance of sunflower meal as a protein source in meat alternative products. *Food Research International*. 2025. Vol. 209. P. 116158. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.116158>

Науковий керівник: Кошель О. Ю. д.ф., доц.

УДК 338.439

АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД СТАНУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

Закірко І., здобувач вищої освіти СВО «Бакалавр»

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя, Україна

Харчова промисловість належить до стратегічно важливих секторів економіки України. Вона охоплює 22 профільні підгалузі та забезпечує виробництво понад 10 тисяч найменувань продукції [1].

Серед ключових напрямів розвитку харчової галузі та харчового машинобудування особливе місце займає розроблення й впровадження високопродуктивного технологічного устаткування. Реалізація цього завдання сприятиме зростанню продуктивності праці, раціональному використанню сировинних ресурсів і суттєвому зниженню техногенного навантаження на довкілля.

Упродовж останніх років підприємства харчової індустрії дотримуються єдиного вектора модернізації, що передбачає використання спеціалізованого обладнання з мікропроцесорним керуванням. Під час підбору устаткування для механізації технологічних ліній переробні підприємства орієнтуються на низку ключових показників, зокрема: продуктивність машин, рівень енергоспоживання, ергономічні характеристики, якість виготовлення та експлуатаційну надійність.

Функціональне призначення технологічних ліній на підприємствах харчової та переробної промисловості полягає у здійсненні комплексної переробки сільськогосподарської

сировини з подальшим виготовленням готової харчової продукції.

До складу таких ліній входить широкий спектр машин і апаратів, які групуються відповідно до їх функціонально-технологічного призначення. Зокрема, розрізняють:

- устаткування для реалізації механічних і гідромеханічних процесів;
- обладнання, призначене для здійснення масообмінних і теплообмінних операцій;
- технічні засоби для проведення біотехнологічних процесів;
- спеціалізовані машини для дозування та пакування готової продукції.

Роботу машин у складі технологічної лінії можна вважати узгодженою за умови, що тривалість виконання окремих операцій є однаковою або кратною між собою. Водночас необхідною умовою є вирівнювання їх продуктивності. У випадку, коли обладнання, включене до лінії, характеризується близькими значеннями продуктивності, доцільним є застосування однопоточної схеми компоновки з використанням транспортних пристроїв для послідовної передачі напівфабрикату від однієї машини до іншої. Багатопоточна організація виробництва формує автономні ділянки технологічної лінії, кожна з яких оснащується власною системою керування, пов'язаною з іншими зонами, а також окремими засобами транспортування сировини та готової продукції.

Таким чином, проведений аналіз сучасного стану й тенденцій розвитку переробної та харчової промисловості свідчить про наявність суттєвих структурних проблем: близько 51% підприємств потребують повної заміни виробничих потужностей, 30% – технічного переоснащення та модернізації, і лише 19% виробництв відповідають міжнародним стандартам і світовому рівню технічного розвитку.

Список використаних джерел

1. Самойчук К. О., Паляничка Н. О., Верхоланцева В. О. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій. ТДАТУ. Мелітополь: ВПЦ «Forward press», 2020. Ч. 1. 255 с.

Науковий керівник: Паляничка Н. О., к.т.н., доц.

UDC 637.134.001.57

JUSTIFICATION OF THE DESIGN OF A CENTRIFUGAL MILK SEPARATOR

Izotov V., recipient of higher education “Bachelor's” degree

Dmytro Motornyi Tavria State Agrotechnological University, Zaporizhzhia, Ukraine

Fresh raw milk possesses a temperature that is optimal for the growth and proliferation of most microorganisms. Therefore, if it is not promptly cooled after milking, microbial populations increase rapidly, resulting in a rise in acidity and subsequent souring of the milk [1].

The OM-1A milk cooler–clarifier is designed for centrifugal purification and continuous cooling of milk. A significant disadvantage of this device is that, in order to remove accumulated contaminants from the drum, the milk clarifier must be stopped, followed by disassembly and manual cleaning of its working surfaces [2]. Such interruptions lead to a decrease in the productivity of the primary milk processing line and require additional manual labor for dismantling and subsequent cleaning operations.

Therefore, the development of a design solution that enables cleaning of the working surfaces of the centrifugal clarifier drum without dismantling the unit is a relevant and technically justified task. Such an approach would eliminate manual labor associated with the cleaning procedure and enhance the operational efficiency of the primary milk processing line [3].

This objective is achieved by modifying a centrifugal milk clarifier that comprises a centrifugal drum cantilever-mounted on a vertical drive shaft, with a set of internal discs, inlet and outlet nozzles