

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ

Одеса 2023

Наукове видання

Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів

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

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 14 від 20.06.2023 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

Технічний редактор Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова: Іванченкова Л.В., д.е.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Агунова Л.В., к.т.н., доцент

Артеменко С.В., д.т.н., професор

Басюркіна Н.Й., д.е.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Бордун Т.В., к.т.н., доцент

Верхівкер Я.Г., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Гаркович О.Л., к.б.н., доцент

Добрянська Н.А., д.е.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., професор

Філіпенко О.І., к.філ.н., доцент

Згадова Н.С., к.е.н., доцент

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Капустян А.І., д.т.н., доцент

Коваленко О.О., д.т.н., професор

Косой Б.В., д.т.н., професор

Котлик С.В., к.т.н., доцент

Козак К.Б., д.е.н., професор

Лагодієнко В.В., д.е.н., професор

Лебеденко Т.Є., д.т.н., професор

Ломовцев П.Б., к.т.н., доцент

Макаринська А.В., д.т.н., професор

Ніколюк О.В., д.е.н., професор

Немченко В.В., д.е.н., професор

Осадчук П.І., д.т.н., доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Солоницька І.В., к.т.н., доцент

Седікова І.О., д.е.н., професор

Сергеева О.Є., д.ф-м.н., професор

Семенюк Ю.В., д.т.н., професор

Симоненко Ю.М., д.т.н., професор

Скрипніченко Д.М., к.т.н., доцент

Соловей А.О., к.т.н., доцент

Струк Б.І., к.п.н., доцент

Тіплов О.С., д.т.н., професор

Тележенко Л.М., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Ткачук Г.О., д.е.н., професор

Фесенко О.О., к.т.н., доцент

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Одеський національний технологічний університет

Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів.

Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2023. – 395 с.

Отримані дані свідчать про те, що максимальна кількість білка у молоці спостерігається у квітні та травні і надалі починає знижуватись до 2,8 % у лютому.

Відповідно до величини масової частки білка у молоці змінювалась густина молока: з квітня по серпень густина становила 1028 кг/см³, з вересня по грудень – 1027 кг/см³, а з січня по березень – 1026,5 кг/см³.

Отримані дані свідчать про те, що максимальна кількість жиру у молоці спостерігається у жовтні та листопаді 3,80±0,01 %.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Ланженко Л.О.

Література

1. Кріп, О.М., Федорович, Є.І. Динаміка хімічного складу молока корів різних ліній української чорно-рябої молочної породи. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. – 2012. – № 2-2. (52).

2. Чернявська, Т.О. (2022). Особливості формування показників якості молока українських бурих молочних корів. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво*, (2). – С. 74-77. <https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2022.2.11>

3. Підпала, Т.В., Петрова, О.І., Шевчук, Н.П. Молочна продуктивність української червоної молочної породи великої рогатої худоби. *In The 10 th International scientific and practical conference «Science, innovations and education: problems and prospects»(May 4-6, 2022) CPN Publishing Group, Tokyo, Japan. 2022.* – 624 p. (p. 13).

ФОРМУВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ СУЧАСНОГО ФАХІВЦЯ З ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА НА ОСНОВІ ЗНАТЬ БІОЛОГІЇ, ФІЗИКИ І ХІМІЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Кучер Аліна, Горбатюк Аліна, студенти СВО «Бакалавр» ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Тваринництво має велике народногосподарське значення. Воно являє собою джерело забезпечення населення такими важливими продуктами харчування, як м'ясо, молоко, яйця, а також дає для промисловості вовну, шкіру та іншу сировину.

За освітньо-професійною програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» студенти, ставши фахівцями з переробки молока, зможуть реалізувати свої професійні навички в навчально-дослідних господарствах, сільськогосподарських підприємствах, фермерських господарствах та наукових установах; перспективою є можливість співпраці з іноземними установами, що спеціалізуються на питаннях нових підходів до переробки молока в сучасних умовах, виведення нових порід тварин або удосконалення існуючих. Але, шлях до професії вимагає постійного розвитку та самовдосконалення, особливо майбутні фахівці це відчули, коли приймали участь у заходах по акредитації спеціальності, спілкуванні зі спеціалістами молочної галузі, проходженні практики на цільових підприємствах.

Сучасний фахівець з переробки молока, виконуючи дуже відповідальну роботу, повинен володіти великою кількістю спеціалізованих професійних навичок і теоретичних знань, до яких можна віднести знання з біології, фізики і хімії молочної сировини. Внесок знань з цих дисциплін, у подальшому, надає здатність розв'язувати комплексні проблеми з

технології виробництва і переробки молока, у тому числі дослідницько-інноваційної діяльності, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та здійснення інновацій щодо виробничої діяльності.

Данні курсу «Біологія з основами зоології та морфології» формують у студентів першого року навчання знання щодо раціонального засвоєння в подальшому анатомії, фізіології, гістології, основ ветеринарної медицини, тобто готують до засвоєння професійних знань, необхідних при виробництві і переробці молока. В результаті вивчення курсу «Біологія з основами зоології та морфології» студенти, у певному обсязі, знають будову еукаріотичної клітини та її морфологію; рівні структурної організації організмів тварин; мають поняття щодо фізіології клітини та механізмів надходження речовин у клітину. Майбутні фахівці розуміються на: типи тваринних тканин; основи будови скелету, ділянки тіла та розташування внутрішніх органів великої рогатої худоби; будову молочної залози та особливості будов секреторних клітин.

Курс «Хімія і фізика молочної сировини» є джерелом знань щодо хімічного складу молока різних видів ссавців, фізико-хімічних, органолептичних та технологічних властивостей сировини тваринного походження при її переробці у молочні та молоковісні продукти. Отримані раніше знання з курсу «Біологія з основами зоології та морфології» на етапі вивчення курсу «Хімія і фізика молочної сировини», полегшують розуміння питань з синтезу основних компонентів молока в організмі ссавців, джерела сторонніх речовин у молоці і їх вплив на стан здоров'я людей і хід технологічних процесів.

Таким чином, формування компетентностей сучасного фахівця з переробки молока на базі знань з біології, хімії і фізики молочної сировини сприяє здатності до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; генеруванню нових ідей; до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; комплексного досліджування біологічних об'єктів тваринництва та ін. На лекціях, практичних і лабораторних заняттях з цих курсів формуються не тільки професійні, але й особистісні характеристики, які необхідні сучасному фахівцю при роботі в команді.

Науковий керівник – к.х.н., доцент Севастьянова О.В.

ВПЛИВ ЯКОСТІ МОЛОКА-СИРОВИНИ НА ЙОГО ПЕРЕРОБКУ У КИСЛОМОЛОЧНІ НАПОЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Федорчук Дарія, студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Молоко та молочні продукти є важливою складовою повноцінного харчування населення кожної країни. А їх виробництво повинно бути в обсягах норм державної продовольчої безпеки.

В науці про харчування активний розвиток мають продукти оздоровчого призначення, що інтенсивно розвивається в Японії, Великобританії, Німеччині, США й інших країнах. За ствердженням українських і закордонних вчених, цей напрямок є найбільш перспективним у харчовій промисловості. Продукти оздоровчого призначення при систематичному вживанні повинні мати регулюючу дію на організм або його органи й системи, які забезпечують безмедикаментозну позитивну корекцію їхньої функції. Згідно із прогнозом вчених, у найближчі 10-20 років позиціонування й сегмент продажів таких продуктів харчування буде неухильно збільшуватися.

THEORETICAL AND METHODOLOGICAL APPROACHES TO STRATEGIC MANAGEMENT OF TERRITORIAL DEVELOPMENT UNDER THE CONDITIONS OF DIGITALIZATION	
Lagodienko M.	359
ANALYSIS OF SCIENTIFIC APPROACHES TO THE FORMATION OF INTERNATIONAL MARKETING CONFECTIONERY	
Malyuk O.	361
ПЕРЕДУМОВИ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕПЦІЙ МАРКЕТИНГУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО СЕКТОРУ	
Немчинінов Є.В.	364
ТЕОРЕТИЧНИЙ ПІДХІД ДО СТРАТЕГІЧНОГО ПЛАНУВАННЯ РОЗВИТКУ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ ЕНЕРГЕТИКИ В УКРАЇНІ	
Шевченко В.І.	367
ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ	
Ткаченко Д.С.	370

РОЗДІЛ 9 – ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИНИЦТВА

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ МОЛОКА КОРІВ УКРАЇНСЬКОЇ СТЕПОВОЇ ПОРОДИ	
Криклива Діана.	375
ФОРМУВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ СУЧАСНОГО ФАХІВЦЯ З ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА НА ОСНОВІ ЗНАНЬ БІОЛОГІЇ, ФІЗИКИ І ХІМІЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Кучер Аліна, Горбатюк Аліна.	376
ВПЛИВ ЯКОСТІ МОЛОКА-СИРОВИНИ НА ЙОГО ПЕРЕРОБКУ У КИСЛОМОЛОЧНІ НАПОЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Федорчук Дарія.	377
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА НА РИНКУ м. ОДЕСИ	
Ткач Дмитро.	379
ДОСВІД ВИРОБНИЦТВА СИРІВ ПРЕМІУМ КЛАСУ НА МІНІ-СИРОВАРНІ	
Чудік Руслана, Фесенко Дмитро.	380
ВПЛИВ ЯКОСТІ МОЛОКА КОРІВ ГОЛЬШТИНСЬКОЇ ТА УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРІД НА ЯКІСТЬ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ	
Гуляєва Аліна, Кравченко Софія, Нестеренко Родіон.	381