

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ

Одеса 2022

РОЗДІЛ 3

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА
ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ**

haplotypes and fortified with chestnut and sulla honeys / Annamaria Perna, Immacolata Intaglietta, Amalia Simonetti, and Emilio Gambacorta// J. Dairy Sci. – 2014. – № 97. – P. 6662–6670. <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2013-7843>

3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін.]; за ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ: 2005. – 800 с.

4. Звягина А. П. Пищевая ценность сахара и меда / А.П. Звягина, Н.М. Алтухов // Пчеловодство. – 2010. – №1. – С. 52-53.

5. Стряпунин И.А. Полезное о меде / И.А. Стряпунин. – М.: Знание, 2003. – 132 с.

СЕЗОННІ ЗМІНИ ПОКАЗНИКІВ МОЛОКА-СИРОВИНИ

Чумаченко Дар'я, студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТтаТХШіПБ

Ткаченко Тетяна, студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТтаТХШіПБ

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Якість продукції – це сукупність характеристик об'єкта, що має відношення до його здатності задовольняти встановлені та передбачувані вимоги споживача. Якість продукції є мірою освоєння його результатів виробництвом. Чим вищою є якість продукції, тим повніше задовольняються потреби споживачів, ефективніше вирішуються соціально-економічні проблеми розвитку суспільства, успішнішою є діяльність підприємств у ринковій економіці. Проблема якості сирого молока, яке надходить на переробку, завжди була і залишається однією із найактуальніших проблем для молокопереробної промисловості. [1]

Хімічний склад, органолептичні, фізико-хімічні і технологічні властивості молока, а відповідно і молочної сировини, а також продуктивність корів змінюються під впливом зоотехнічних (період лактації, порода, вік, стан здоров'я тварин, їх індивідуальні особливості, кормовий раціон, пора року, умови утримання тварин, доїння, добовий ритм секреції молока та ін.) та технологічних факторів (охолодження і зберігання, механічна дія, теплове оброблення).

Якісні показники молока, що поставляється на молокопереробні підприємства, істотно відрізняються в залежності від сезону. Сезонний чинник впливає й на співвідношення основних компонентів молока, від яких залежать його технологічні властивості. Наприклад, чим вище співвідношення масової частки білка до жиру, тим більша кількість жиру переходить у сир, і, як результат, чого зменшуються його втрати в сироватці. Підвищена масова частка жиру у молоці щодо білка спричиняє зниження тривалості процесу синерезису. Водночас, масова частка жиру зумовлює зростання виходу сиру лише за рахунок власної маси. Загальновідомо що, не тільки сезон року може впливати на якісний склад молока та кількість надоїв, а й генетичні особливості, спадковість та рівень селекції в господарстві [2].

Метою наукової роботи стало дослідження впливу пори року на показники молока-сировини, отриманої від корів у Південному регіоні України (Одеська область).

Дослідження проводилось після отримання середньої проби молока-сировини від 300 корів породи Українська степова, яка переважає в Одеській області України. В осінньо-зимовий період кормління проводилось сіном, у весняно-літній – свіжою травою.

Протягом одного року визначалась масова частку білка, титрована кислотність, густина у свіжоздоєному молоці, охолодженому до 20 °С.

Масову частку білка визначали методом формольного титрування за ГОСТ 25179-90, титровану кислотність визначали методом титрування у °Т за ГОСТ 3624-92, густину молока визначали ареометричним методом лактоденсиметром за ДСТУ 6082:2009.

Величина визначеної масової частки білку у молоці-сировині наведена у табл. 1.

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.

Титрована кислотність з вересня по березень коливалась у межах 17...18 °Т, з квітня по серпень – 18...19°Т.

Таблиця 1 – Зміна масової частки білка у молоці-сировині протягом року

Місяць року	Масова частка білку молока-сировини, %	Місяць року	Масова частка білку молока-сировини, %
січень	2,85	липень	3,0
лютий	2,8	серпень	3,0
березень	2,95	вересень	2,98
квітень	3,06	жовтень	2,98
травень	3,06	листопад	2,97
червень	3,0	грудень	2,97

Отже, дослідження сезонності на фізико-хімічні показники та властивості молока-сировини довели його суттєвий вплив протягом року.

Наукові керівники – к.т.н., доц. Ланженко Л.О.,
к.т.н., доц. Дец Н.О.

Література

1. Антонюк Т.А. Сезонні зміни санітарних та якісних показників товарного молока / Т.А. Антонюк, Є.О. Переплютова // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – 2016. – Вип. 236. – С. 300-308. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_tevppt_2016_236_36

2. Полева І. Сезонні зміни молочної продуктивності та хімічного складу молока корів чорно-рябої молочної породи з різними генотипами капа-казеїну (CSN3) / І. Полева, І. Корх, Г. Борзова // Agrarian bulletin of the Black sea littoral. – 2021. – Iss. 100. – С. 128-135. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/agbubls_2021_100_24

INVASIVE DISEASES OF SHEEP AND METHODS OF FIGHTING THEM

Kostiuk D.IU. student of «Bachelor» degree of Faculty of Technology and Commodity Science of Food Products and Food Business ONTU, Odessa

Currently, halal meat has been gaining popularity in the Odessa region. As a result, the amount of mutton farmed has increased. The beneficial properties of lamb are widely known. The microelements contained in meat are necessary for hematopoiesis (iron), ensure the normal functioning of the heart and blood vessels (magnesium and potassium), and affect the functioning of

ПЕРЕРобКА МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ У НАПОЇ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Кузьма Ю.	68
ПЕРСПЕКТИВИ ПЕРЕРобКИ МОЛОКА КОРОВ'ЯЧОГО У ДЕСЕРТИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Гуляєва А.	70
НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРобКИ МОЛОКА КОРОВ'ЯЧОГО У СИРИ ПРЕМІУМ- КЛАСУ НА СІМЕЙНИХ СИРОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ Фесенко Д.	72
ЯКІСНА МОЛОЧНА СИРОВИНА – ЗАПОРУКА ОДЕРЖАННЯ БІОБЕЗПЕЧНИХ МОЛОЧНИХ ПОДУКТІВ ЗА ВИМОГАМИ НАССР Фомін І., Костриця Ю.	74
РАДІОНУКЛІДИ У МОЛОЦІ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ МЕТОДИ ЗНИЖЕННЯ ЇХ ВМІСТУ Сивак С., Костриця Ю.	76
ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ СИРОВИНИ ПРИ ПЕРЕРобЦІ МОЛОКА У КИСЛОМОЛОЧНІ НАПОЇ З МЕДОМ Храновська Ю.	77
СЕЗОННІ ЗМІНИ ПОКАЗНИКІВ МОЛОКА-СИРОВИНИ Чумаченко Д., Ткаченко Т.	79
INVASIVE DISEASES OF SHEEP AND METHODS OF FIGHTING THEM Kostiuk D.IU.	80
INFLUENCE OF BACTERIAL COMBINATIONS ON FERMENTED SAUSAGE QUALITY Yushin D.A.	82
ВПЛИВ ГОДУВАННЯ КУРЕЙ-НЕСУЧОК НА ЯКІСТЬ ЯЄЦЬ Сідлецька Г.А.	84
М'ЯСНІ ХЛБИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Костюк Д. Ю.	85
ДОСЛІДЖЕННЯ СПОСОБУ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ ОХОЛОДЖЕНОЇ ЯЛОВИЧНИНИ Синиця О.В., Савчак Є.М.	86
ЛАКТОФЕРИН ЯК ФІЗІОЛОГІЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ХАРЧОВИЙ ІНГРЕДІЄНТ ТА ШЛЯХИ ЙОГО СТАБІЛІЗАЦІЇ Найдьонов О.Ю.	87
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПСИЛУМУ У ВИРОБНИЦТВІ ВЕРШКОВОГО МАСЛА З РОЗШИРЕНИМ СПЕКТРОМ ФІЗІОЛОГІЧНИХ ЕФЕКТІВ Прілепова І.С.	88

РОЗДІЛ 4 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ БІОРІЗНОМАНІТТЯ В УКРАЇНІ Войницька І.Г.	91
АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В НАПРЯМКУ ОДЕСА-РЕНІ Мільчева Н.С.	94
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ Іванова В.Т.	96

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 19,1