

Міністерство освіти і науки України
Вінницький національний аграрний університет
ННВК «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.

9⁰⁰-10⁰⁰ Реєстрація учасників конференції (*ауд. 2220*).

10⁰⁰-12³⁰ ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ (*ауд. 2220*).

12³⁰-14⁰⁰ Перерва.

14⁰⁰-16⁰⁰ 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*).

16⁰⁰-16³⁰ 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 ⁰⁰ -10 ¹⁰	<p>КАЛЕТНИК Григорій Миколайович, доктор економічних наук, професор, академік НААН України, президент Вінницького національного аграрного університету, президент ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»</p> <p>МАЗУР Віктор Анатолійович, кандидат сільськогосподарських наук, професор, в. о. ректора Вінницького національного аграрного університету</p>
10 ¹⁰ -10 ²⁰	<p>«Особливості застосування стандартів FESAVA в сучасній ветеринарній практиці»</p> <p>УШАКОВ Владлен Михайлович, кандидат ветеринарних наук, декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії</p> <p><i>Вінницький національний аграрний університет</i></p>
10 ²⁰ -10 ³⁰	<p>«Мікробіологічні критерії для контролю показників безпеки тваринницької продукції в Україні відповідно до харчового законодавства Європейської Спільноти»</p> <p>ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції</p> <p><i>Подільський державний аграрно-технічний університет</i></p>
10 ³⁰ -10 ⁴⁰	<p>«Система оцінки економічної ефективності бджільництва»</p> <p>ПОВОЗНИКОВ Микола Гаврилович, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри конярства і бджільництва</p> <p><i>Національний університет біоресурсів і природокористування України</i></p>

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

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

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

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

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

15 ⁴⁵ -15 ⁵⁰	<p>Дослідження впливу процесу приготування тіста на якість і черствіння хлібобулочних виробів» ТУЗОВА Світлана Дмитрівна, завідувач навчально-виробничої практики, викладач <i>Відокремлений структурний підрозділ «Технологічно-промисловий фаховий коледж ВНАУ»</i></p>
15 ⁵⁵ -16 ⁰⁰	<p>«Сучасні тенденції та перспективи розвитку елеваторної промисловості» ГАЇНА Тетяна Іванівна, викладач <i>Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ»</i></p>
16 ⁰⁰ -16 ⁰⁵	<p>«Аналіз актуальних шляхів вирішення екологічних проблем на прикладі підприємств харчової промисловості м. Ладижин» ПОПОВ Іван Іванович, викладач <i>Відокремлений структурний підрозділ «Ладижинський фаховий коледж ВНАУ»</i></p>
16 ⁰⁵ -15 ¹⁰	<p>«Аналіз ролі механізації тваринництва у сучасному виробництві молочної продукції на прикладі компанії Villa Milk» ПОДОЛЯН Василь Юхимович, викладач <i>Відокремлений структурний підрозділ «Ладижинський фаховий коледж ВНАУ»</i></p>
16 ¹⁰ -16 ¹⁵	<p>«Вплив комплексу реакції карамелізації на якість фруктових приправ» БЕЮ Ірина Юріївна, викладач <i>Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ»</i></p>
16 ¹⁵ -15 ²⁰	<p>«Відновлення молока за використання ультразвуку» ОГОРОДНІЧУК Інна Олександрівна, аспірантка <i>Вінницький національний аграрний університет</i></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

Доповідач Соломон Алла Миколаївна

Кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології

Вінницький національний аграрний університет

«Продукти функціонального призначення з використанням рослинних наповнювачів»

Концепція державної політики України передбачає заходи, спрямовані на збереження здоров'я та працездатності населення, подовження тривалості й поліпшення якості життя громадян. Пріоритетною проблемою можна вважати створення принципово нових технологій, глибокої комплексної переробки сільськогосподарської сировини у продукти високої якості, які мають оздоровчий вплив на організм людини, забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- і макроелементів, інших есенціальних речовин. Цим задачам відають оздоровчі продукти — функціональні товари і функціональні інгредієнти, біологічно активні добавки до їжі та інші групи. За допомогою харчової комбінаторики послаблюють негативні наслідки зовнішнього середовища завдяки проектуванню і конструюванню харчових продуктів не лише безпечних для людини, але й таких, що захищають його генетичні структури від пагубного впливу..

Технологія харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму досить різноманітна. Необхідно знати, що для профілактики застудних захворювань потрібні засоби, які не тільки попереджують розвиток хвороби, а й підтримують на належному рівні функції органів і при цьому не спричиняють побічних дій. Нормалізації функції імунної системи сприяють функціональні харчові продукти, які вживаються з метою зміцнення імунітету. Дія фітоконцентратів є збалансованою та всебічною, при їх використанні досягається підвищення захисних сил організму проти застуди та фізичної витривалості.

Лікувальне харчування сприяє підвищенню захисних сил організму, його імунного статусу, відновленню ушкоджених тканин, прискоренню видужання, попередженню переходу хвороби у хронічну форму. Велике значення для підтримання життєдіяльності організму мають особливі види лікувального харчування — зондове і парентеральне.

Що стосується технології функціональних харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму ми можемо як приклад розглянути такі безалкогольні напої направленої дії на основі рослинної сировини (ботанічні натуральні екстракти), що мають загальнозміцнювальні і протизапальні властивості. Поєднання різноманітної лікарсько-технічної сировини з широким спектром її фармацевтичного використання дозволяє створювати напої, котрі мають такі ж властивості, що і сировина, використана для приготування натуральних екстрактів.

Для нових напоїв були визначені такі види натуральних екстрактів кропива дводомна, м'ята перцева, липа серцевидна, кульбаба, деревій, звіробій, нагідки, що містять функціональні інгредієнти:

- кропива дводомна – дубильні і білкові речовини, вітамін К і аскорбінову кислоту, пантотенову кислоту, каротиноїди, хлорофіл, ситостерин, гістамін, солі заліза. Компоненти кропиви нормалізують в організмі ліпідний обмін, мають гемостатичні, жовчогінні, протизапальні, судинозвужувальні властивості;

- липа серцевидна – сапоніни, флавоноїди, аскорбінову кислоту, каротин, ефірну олію. Компоненти із суцвіття липи покращують секрецію шлункового соку, збільшують жовчоутворення, мають антипатогенні, протимікробні, протизапальні властивості;

- м'ята перцева - ефірну олію (не менше 2 %), органічні кислоти, дубильні речовини, флавоноїди, каротин, бетанін, мікроелементи (мідь, марганець, стронцій та ін.). М'ята має заспокійливі, жовчогінні, антисептичні, знеболюючі властивості, а також посилює секрецію травлення, сприяє покращенню апетиту, справляє спазмолітичну дію;

- кульбаба - тритерпенові сполуки, каротин, інулін, ніотинову кислоту, органічні кислоти, фенолкарбонові кислоти, вітаміни РР і В, мікроелементи, корінь кульбаби використовують для збудження апетиту і покращення травлення, як жовчогінний і спазмолітичний засіб;

- деревій – летка олія (0,8 %), філохінони, дубильні речовини, смоли, інулін, каротин, аскорбінову кислоту, фітонциди, органічні кислоти, мінеральні солі, має гемостатичну, спазмолітичну та протизапальну дію;

- звіробій – флавоноїди, дубильні речовини, каротин, ефірну олію, нікотинову та аскорбінову кислоту, вітаміни Р і РР, холін, антоціани, сапоніни, спирти, сліди алкалоїдів та інші сполуки;

- нагідки – каротин, рубіксантин, флавохром, флавоксантин, терпенові глікозиди, смоли, слизові і гіркі речовини, органічні кислоти, аскорбінову кислоту, вітаміни.

Аналіз хімічного складу натуральних ботанічних екстрактів показав, що основними групами фізіологічно активних речовин є флавоноїди, дубильні речовини, вітаміни, макро- і мікроелементи, органічні кислоти, ефірні олії.

Хімічний склад лікарських рослин представлений основними групами фізіологічноактивних речовин: флавоноїди, дубильні речовини, вітаміни, макро- і мікроелементи, органічні кислоти, ефірні олії (табл. 1).

Таблиця 1

Хімічний склад лікарських рослин

Рослинна сировина	Масова частка, %			
	вологості	екстрактивних речовин, мг	дубильних речовин, мг	аскорбінової кислоти, мг
1	2	3	4	5
Деревій	6,7	36,8	3,8	2,6
Календула	8,0	42,1	2,5	3,3
Звіробій	6,7	43,0	8,2	4,3

М'ята	8,0	34,3	12,1	—
Морська капуста (ламінарія)	7,0	—	0,2	1,9
Кульбаба	7,7	45,2	1,6	—
Кропива	6,0	37,8	4,0	3,5
Липа	8,5	40,7	6,8	5,2

В якості ароматичних композицій для напоїв використовують спиртові настої прянощів: кардамону, коріандру, мускатного горіха, а також пряноароматичної сировини: смородини (листя), душиці, меліси. Прянощі мають бактерицидні властивості, підвищують апетит, активізують травлення. Для посилення профілактичних і смакоароматичних властивостей у рецептуру напоїв включають яблучний сік і екстракт липи, на основі яких готується цукровий сироп. Крім цього, в купаж напоїв вносять аскорбінову кислоту (вітамін С) у кількості 25-30 % від рекомендованої добової норми її споживання.

У склад напоїв входять натуральні ботанічні екстракти, які мають протизапальну й загальнозміцнювальну дію, що сприяють покращенню обміну речовин. Функціональні властивості описаних напоїв забезпечуються екстрактивними речовинами натуральних екстрактів, компонентами яблучного соку й аскорбінової кислоти. Отже, таким чином розробляють нові функціональні напої на основі натуральних екстрактів – корисні і безпечні продукти харчування для здоров'я людини.

Взагалі то будь-які натуральні напої служать джерелом вуглеводів, органічних кислот, мінеральних речовин та інших біологічно активних компонентів. Безалкогольні напої, соки, виготовлені на натуральній основі з

фруктів, ягід, овочів — ідеальне джерело необхідних людині вітамінів. Овочі і фрукти, а також виготовлені на їх основі напої і сиропи, служать джерелом вітамінів С, РР, фолієвої кислоти, каротину. Що стосується вітамінів групи В, жиророзчинних вітамінів D і Е, то їх вміст в овочах, фруктах і продуктах на їх основі дуже незначний.

Для поліпшення антиоксидантних властивостей, кисломолочні продукти збагачують рослинною сировиною в якості збагачувачів харчових продуктів. Обґрунтовано доцільність використання рослинної сировини – лимоннику китайського (*Schizandra chinensis*), глоду криваво червоного (*Crataegus sanguinea* Pall.), шипшини (*Rosa specis*), обліпихи крушиновидної (*Hippophae rhamnoides*), у виробництві кисломолочних напоїв з антиоксидантними властивостями.

Квітки бузини та липи, пагони чорниці, листя меліси, малини, суниці, чорної смородини, та ін. є джерелами біологічно активних сполук антиоксидантної дії. Тому їх активно використовують для виготовлення екстрактів з метою додавання до різних продуктів та напоїв для збагачення та збільшення корисних властивостей антиоксидантної дії.

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
ТВАРИНИЦТВІ ТА ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ»**

(Держ. реєстр. УкрІНТЕІ № 519 від 13.10.2020 р.)

СОЛОМОН АЛЛИ МИКОЛАЇВНИ

Президиум Консорціуму
Г.М. КАЛЕТНИК

Телефон: 093 3889447

В.о. ректора ВНАУ
В.А. МАЗУР



26-27 листопада 2020 р.
м. Вінниця