

Міністерство освіти і науки України  
Міністерство аграрної політики та продовольства України  
ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»  
Вінницький національний аграрний університет  
Академія сільськогосподарських наук Грузії  
Болонський національний університет ветеринарної медицини (Італія)  
РУП «Інститут м'ясо-молочної промисловості» (Республіка Білорусь)  
Мюнхенський університет Людвіга-Максиміліана (Німеччина)  
Словацький сільськогосподарський університет в Нітрі (Словаччина)  
Вища школа практичного навчання в Лодзі (Польща)  
Університет штату Луїзіана (США)  
Університет в Соскотунії (Канада)



# ПРОГРАМА



**МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА  
ПЕРЕРОБКИ ТВАРИННИЦЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»  
INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE  
“INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF PRODUCTION  
AND PROCESSING OF ANIMAL PRODUCTION”**



**25-26 жовтня 2018 року  
м. Вінниця**

## ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

### 25 жовтня

13<sup>00</sup>-17<sup>00</sup> – заїзд учасників конференції

### 26 жовтня

9<sup>00</sup>-10<sup>00</sup> – реєстрація учасників конференції (хол корпусу №2);

9<sup>00</sup>-10<sup>00</sup> – майстер-класи з виготовлення морозива, бринзи, моцарели (6 поверх корпусу №2);

10<sup>00</sup>-12<sup>30</sup> – пленарне засідання (ауд. 2602);

12<sup>30</sup>-13<sup>00</sup> – перерва на обід;

13<sup>00</sup>-18<sup>00</sup> – робота секцій (ауд. 2602, 3406, 3407, 3318);

18<sup>00</sup> - підсумки роботи конференції. Закриття конференції.

## ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

(ауд. 2602)

- 10:00 – 10:10** «Сучасний стан, причини падіння та перспективи розвитку тваринництва в Україні»  
*КАЛЕТНИК Григорій Миколайович*, доктор економічних наук, професор, академік НААН, президент Вінницького національного аграрного університету
- 10:10 – 10:15** «Законодавче забезпечення розвитку новітніх інноваційних технологій у переробній та харчовій галузі України»  
*ЗАБОЛОТНИЙ Григорій Михайлович*, народний депутат України, заступник голови Комітету Верховної Ради України з питань аграрної політики та земельних відносин
- 10:15 – 10:20** Привітання учасників конференції  
*МАЗУР Віктор Анатолійович*, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, ректор Вінницького національного аграрного університету
- 10:20 – 10:25** «Тенденції розвитку тваринництва Грузії і законодавство на фоні деяких глобальних питань світового аграрного сектору»  
*ГІОРГАДЗЕ Анатолій Анзорієвич*, доктор сільськогосподарських наук, професор, заступник президента Академії сільськогосподарських наук Грузії
- 10:25 – 10:30** «Динаміка та особливості розвитку ринку продукції птахівництва в Україні»  
*ЦАРУК Людмила Леонідівна*, кандидат сільськогосподарських наук, доцент  
Вінницький національний аграрний університет
- 10:30 – 10:35** **Perspectives on the welfare of Italian heavy pigs**  
*Giovanna MARTELLI, DVM, PhD*  
Associate Professor of Animal Science  
*Eleanora NANNONI, DVM, PhD*  
EBVS® Specialist in Animal Welfare, Ethics and Law
- 10:35 – 10:40** «Законодавче забезпечення системи контролю безпечності харчової продукції»  
*СИДОРУК Григорій Павлович*, начальник Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області

- 10:40 – 10:45** «Стан та перспективи розвитку галузі тваринництва, харчової та переробної промисловості Вінницької області»  
*ТКАЧУК Микола Федорович*, директор Департаменту агропромислового розвитку, екології та природних ресурсів Вінницької облдержадміністрації
- 10:45 – 10:50** «Інтенсифікація процесу просоловання сирів»  
*ОРЛЮК Юрій Тимофійович*, кандидат технічних наук  
Інститут продовольчих ресурсів НААН
- 10:50 – 10:55** «Способи зниження мікробіологічного та окислювального псування м'ясопродуктів при зберіганні»  
*ГОРДИНЕЦЬ Світлана Анатоліївна*, кандидат сільськогосподарських наук, завідувача відділом технології м'ясних продуктів  
РУП «Інститут м'ясо-молочної промисловості»  
(Республіка Білорусь)  
*Онлайн увімкнення*
- 10:55 – 11:00** «Порівняльний аналіз функціональних властивостей яловичини, отриманої в різний час»  
*САВІНОК Оксана Миколаївна*, кандидат технічних наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій
- 11:00 – 11:05** «Ефективність використання поліфенольних сполук у годівлі великої рогатої худоби»  
*РАУФ Майлов*, регіональний директор по Східній Європі та Азії «Йозера» (Німеччина)
- 11:10 – 11:15** «Цитологічні методи в діагностиці новоутворень тварин»  
*ІГНАТЕНКО Наталія Анатоліївна*, кандидат ветеринарних наук, резидент ECVIM-SA відділення онкології Мюнхенського університету Людвіга-Максиміліана (Німеччина), науковий редактор журналу VetPharma  
*Онлайн увімкнення*

- 11:15 – 11:20** «Ключові рекомендації FECAVA щодо дотримання гігієни та інфекційного контролю у ветеринарній практиці»  
*УШАКОВ Владлен Михайлович*, кандидат ветеринарних наук, Президент Української асоціації лікарів ветеринарної медицини дрібних тварин  
*Онлайн увімкнення*
- 11:20 – 11:25** «Перспективи розвитку технологічних машин харчових та переробних виробництв»  
*ЯНОВИЧ Віталій Петрович*, доктор технічних наук, доцент  
Вінницький національний аграрний університет
- 11:25 – 11:30** «Food trends and its impact on food technology and engineering»  
*Dr. MONCADA* and PHD student *Alex CHOULJENKO*  
Louisiana State University (USA)  
*Онлайн увімкнення*
- 11:30 – 11:35** «Ветеринарно-санітарний контроль молока за показниками якості і безпеки»  
*ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна*, доктор сільськогосподарських наук, професор  
Подільський державний аграрно-технічний університет  
*Онлайн увімкнення*
- 11:35 – 11:40** «Курс на органік - шанс на виживання» - через призму журналістського бачення»  
*МАСЛОВСЬКА Світлана Тарасівна*, заступник головного редактора обласної газети «Голос краю» Чернівецької області
- 11:40 – 11:45** «Інноваційне забезпечення процесу екстрагування насіння олійних культур»  
*БАНДУРА Валентина Миколаївна*, кандидат технічних наук, професор  
Вінницький національний аграрний університет
- 11:45 – 11:50** «Animal breeding and it's place in Slovak economy»  
*Mgr. Erik IANSHTO*  
Slovak University of Agriculture in Nitra (Slovakia)  
*Онлайн увімкнення*

- 11:50 – 11:55** «Застосування вібротехнологій при виробництві трав'яного борошна»  
**СОЛОНА Олена Василівна**, кандидат технічних наук,  
доцент  
Вінницький національний аграрний університет
- 11:55 – 12:00** «Теоретичне обґрунтування оцінки кормів і раціонів у продукції молока за сирим протеїном і водорозчинними вуглеводами при різному вмісті сирової клітковини»  
**СКОРОМНА Оксана Іванівна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент  
Вінницький національний аграрний університет
- 12:00 – 12:05** «Hodowla bydła rogatego w Polsce»  
**Mgr. Dan FOMIN**  
Wyzsza szkola umiejetnosci w Lodzi (Polsce)  
Онлайн увімкнення
- 12:05 – 12:10** «Використання харчових волокон у м'ясних продуктах»  
**НОВГОРОДСЬКА Надія Володимирівна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент  
Вінницький національний аграрний університет
- 12:10 – 12:15** «Технологія вирощування ремонтного молодняку ВРХ у ПОСП «Нападівське» Калинівського району»  
**ПОЛИЩУК Володимир Олександрович**, заступник директора ПОСП «Нападівське» Калинівського району
- 12:15 – 12:20** «Джерела теплопостачання підприємств харчової галузі»  
**МУЗИЧУК Василь Іванович**, кандидат технічних наук, доцент  
Вінницький національний аграрний університет
- 12.20 -12.25** «The development of livestock in Canada»  
**Mgr. Daniil MALAMURA**  
Saskatchevan University (Canada)  
Онлайн увімкнення
- 12.25 -12.30** «Сучасний стан та перспективи розвитку Вінницької птахофабрики»  
**РУДІК Олена Олександрівна**, менеджер ТОВ «Вінницька птахофабрика»

- 12.30 – 12.35** «Впровадження інноваційних технологій в умовах  
«Літинський м'ясокомбінат «ЛМК Лідер»  
*СУСЛИК Віталій Олександрович*, інженер-технолог  
ТОВ «Літинський м'ясокомбінат «ЛМК Лідер»
- 12.35 – 12.40** «Біологічні аспекти переробки побічних продуктів  
тваринництва»  
*ДЕРКАЧ Юрій Станіславович*, менеджер з питань  
регіонального розвитку «БТУ-Центру» м. Ладижин  
Вінницької області
- 12.35 – 12.45** «Органолептична оцінка м'яса кролів вирощених при  
введенні до складу раціону пребіотику»  
*ЦИГАНЧУК Оксана Борисівна*, асистент  
Вінницький національний аграрний університет
- 12.45 – 12.50** «Продуктивність молодняку свиней при згодовуванні  
пробіотику»  
*БОЙЧУК В'ячеслав Миколайович*, викладач  
Технологічно-промисловий коледж Вінницького  
національного аграрного університету
- 12.50 – 12.55** «Біфідостимулюючі компоненти у продуктах  
спеціального призначення»  
*БОНДАР Мар'яна Михайлівна*, аспірантка  
Вінницький національний аграрний університет



**ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**28001, ВІННИЦЯ, ВУЛ. СОНЯЧНА 3**  
**ТЕЛ. (0432) 46-00-03**



## ДОПОВІДЬ

### БІФІДОСТИМУЮЧІ КОМПОНЕНТИ У ПРОДУКТАХ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ БОНДАР МАР'ЯНА МИХАЙЛІВНА

Технологічний прогрес у сучасній харчовій промисловості, зазвичай, пов'язаний з використанням широкого асортименту харчових добавок.

Особливо важливими є харчові добавки, які змінюють структуру й фізико-хімічні властивості продуктів харчування, - емульгатори й стабілізатори.

Тож зробимо невеликий екскурс у приміненні харчових добавок при виробництві продуктів харчування.

Харчові добавки - це загальна назва природних або синтетичних хімічних речовин, які додають в продукти харчування з метою надання їм певних властивостей (поліпшення смаку і запаху, підвищення поживної цінності, запобігання псування продукту і т.д.

*Згадаємо причини використання харчових добавок:*

- необхідність збільшення термінів зберігання, тому що сучасні методи торгівлі припускають перевіз продуктів харчування на великі відстані;
- відмінності в індивідуальних вимогах сучасного споживача до продуктів харчування, включаючи їх смак, привабливий зовнішній вигляд, не високу вартість;
- посилення тенденцій розвитку здорового харчування (зростання виробництва низькокалорійних продуктів зі знизеним вмістом цукру, жиру, дієтичного і лікувального призначення, але володіють тими ж смаковими якостями, що й традиційні).

В сучасній харчовій промисловості найбільше добавок використовується при виробництві кисломолочних продуктів, а саме:

- Антиокислювачі (антиоксиданти, інгібітори окислення)
- Речовини, що сприяють життєдіяльності необхідних мікроорганізмів.
- Вологоутримуючими агенти
- Гелеутворювачі (желеутворювачі, желюючий речовини)
- Згущувачі
- Консерванти
- Барвники
- Наповнювачі
- Підкислювачі (кислоти)
- Регулятори кислотності
- Підсилювачі (модифікатори) смаку і аромату
- Емульгатори

*Всім знайомі добавки з E-номерами, а саме:*

E 100... E 182 – барвники;  
E200 і далі – консерванти;  
E300 і далі – антиокиснювачі (антиоксиданти);  
E 400 і далі стабілізатори консистенції;  
E 450 і далі, E 1000 – емульгатори;  
E 500 і далі – регулятори кислотності, розпушувачі;  
E 600 і далі – підсилювачі смаку й аромату;  
E 700 – E 800 – запасні індекси для іншої можливої інформації;  
E 900 і далі – глазуровані агенти, піногасники, поліпшувачі хліба.

E-числа — це найпоширеніші харчові добавки.

Вони зазвичай знаходяться на етикетках харчових продуктів в країнах Європейського Союзу. Оцінка безпеки та затвердження є обов'язком Європейського органу з безпеки харчових продуктів.

Але, слід відмітити, що поряд з поліпшенням смаку, консистенції, продовження терміну зберігання продукції, значна частина добавок складають небезпеку для здоров'я людини.

*Тому ще раз хочу звернути вашу увагу на*

*E-добавках, які становлять загрозу для нашого здоров'я.*

*Зверніть увагу на рекомендації*

*щодо вживання продуктів харчування:*

- Уважно читайте надписи на етикетці продукту;
- Не купуйте продукти з надто довгим терміном зберігання;
- Не купуйте продукти з неприродно яскравим забарвленням;
- Не купуйте підфарбовані молочні коктейлі;
- В харчуванні все повинно бути в міру, безпечно і поможливості різноманітно.

#### *Висновки та пропозиції*

Більшу частину сучасних споживачів турбує питання якості та безпеки продуктів харчування. Покупці стали частіше звертати увагу на маркування продукту, в тому числі на наявність в ньому харчових добавок. Їх наявність в продукті викликає побоювання з боку споживача. Ця тенденція впливає на збільшення виробниками випуску інгредієнтів натурального походження.

Тож кожному споживачеві слід чітко ознайомитись зі складом готового продукту і самому вирішувати чи вживати продукт із внесеними харчовими добавками особливо під кодом Е чи ні.

І головне- ми повинні виробляти продукцію безпечну для харчування та здоров'я наших людей, адже це головне завдання технолога.

Вивчаючи проблему використання харчових добавок при виробництві молочних продуктів ми зацікавилися тим, а чи є такі харчові добавки, які не тільки змінюють структуру і властивості продуктів, а й сприяють більш ефективному використанню складових частин молока.

Ми вияснили, що Компанія ТД «Центр харчових технологій» пропонує різні, нові комплексні стабілізаційні харчові добавки «Колаген про» для виробництва молочних продуктів. Комплексні добавки «Колаген про» - це, насамперед суміш компонентів з певними властивостями, які дають змогу не тільки зберігати структуру продукту, а й дещо збільшувати вихід готового продукту.

Для їх виробництва застосовують високоякісну сировину вітчизняного й закордонного виробництва.

Добавки виробляють відповідно до технічних умов, затверджених у встановленому порядку. Вони пройшли гігієнічну експертизу та мають гігієнічний висновок Міністерства охорони здоров'я України.

#### *Комплексні харчові добавки «колаген про»*

*використовуються:*

- для збільшення виходу творога і творожних продуктів.
  - для поліпшення якості продукції незбираної молочної продукції, масла, плавленого сиру.
  - для часткової або повної заміни сиру, в тому числі знежиреного, при виробництві плавлених сирів.
- Розглянемо примінення і різних модифікацій «Колаген про» при виробництві різних молочних продукцій:
- Творога і творожних продуктів та сиру твердого.

Після внесення добавок в молочній суміші збільшується кількість білка. Під час теплового оброблення сумішей сироваткові білки взаємодіють із казеїном, внаслідок чого гідрофільні властивості казеїну посилюються, сироваткові білки взаємодіють із капаказеїном, а також відбувається затримка казеїнового пилу-збільшується кількість білка, що осаджується тобто зростає вихід продуктів.

*Це дає змогу:*

- Суттєво скоротити втрати сухих речовин у сироватку збільшити вихід продукції;
- Вирішити проблему з низькою якістю молока регулювати консистенцію сирного тіста;
- Формувати щільну коагуляційну структуру молочного згустку.
- Надає сирному тісту еластичність;
- Запобігає порушенню структури під час перекачування насосом і вимішування мішалками;

При виробництві кисломолочних продуктів

Комплексні харчові добавки «Колаген про» поліпшують також якість кисломолочної продукції. Їх застосовують для виробництва питних і десертних йогуртів, кефіру, сметани меншої жирності.

Харчові добавки прості у застосуванні, сприяють нормалізації білка в кисломолочних сумішах, захищають молочний білок під час тривалого температурного впливу до заквашування, запобігають синерезису молочного згустку, забезпечують високу якість готового продукту. Крім того, кисломолочні продукти набувають необхідної в'язкості, однорідної структури і глянцевої.

Завдяки застосуванню добавок торгової марки «Колаген про» виробники одержать кисломолочні продукти з гарною консистенцією та тривалим часом зберігання. Добавки багатоконпонентні з різноманітними фізико-хімічними властивостями, створюють у продуктах структури, які запобігають руйнуванню та здатні до відновлення, мають високу вологозберезувальну здатність.

Крім того добавки добре зарекомендували себе при виробництві термінізованих видів кисломолочних продуктів. З їх використанням можна виготовляти кисломолочний крем, сирні маси з різними фруктовими добавками, муси, пудинги, одержуючи якісний продукт як за фізико-хімічними, так і за мікробіологічними показниками. Завдяки цим добавкам можна використовувати всю сировину, в тому числі після дефростації чи тривалого зберігання і при цьому отримувати продукт високої якості.

*При виробництві комбінованих жирових продуктів (спредів)*

При виробництві спреду на основі вершків і рослинної олії виникають проблеми консистенції: знижується термостійкість спреду за рахунок збільшення частки легкоплавких жирів.

Для вирішення цієї проблеми також варто використовувати комплексну добавку «Колаген про» для корегування консистенції.

Вона містить прекрасно підібрані емульгатори, що дають змогу утворювати емульсію високої якості, а також підвищує термостійкість спреду й поліпшує його структуру.

*При виробництві плавлених сирів*

При виробництві плавлених сирів для повної або часткової заміни сиру нежирного також рекомендуємо використовувати комплексні харчові добавки «Колаген про», які являють собою набір сумішей і концентратів молочних білків.

*З їх використанням в готовій продукції виробники одержують:*

- гарні вологозв'язуючі властивості, що дають змогу виготовляти плавлені сири з меншим вмістом сухих речовин;
- ущільнюють структуру блокових і ковбасних сирів, даючи змогу використовувати в рецептурі високий вміст вуглеводнів;
- замінюють частково або повністю необхідну кількість натурального знежиреного сиру, утворюючи щільнішу консистенцію готового продукту;
- заощаджують дорогу знежирену сирну сировину;
- знижують технологічні втрати за рахунок меншого використання знежиреного сиру;
- мають постійний склад і органолептичні властивості, що не залежать від сезонності;
- прості в застосуванні;
- не вимагають додаткових витрат під час зберігання.

Ми знаємо, що у виробництві плавлених сирів застосовують творог після його заморожування й подальшої дефростації.

Однак під час використання таких продуктів, можуть виникнути проблеми з консистенцією.

У цих випадках також рекомендується застосовувати стабілізаційну харчову добавку «Колаген про».

Отже, застосування у виробництві плавлених сирів харчових добавок дає змогу поліпшити смакові якості готового продукту, розширити асортимент вироблених сирів, збільшувати обсяги виробництва.

*Як висновок:*

Застосування Харчових добавок «Коллаген про» надзвичайно ефективно при виробництві молочних продуктів на білковій основі, а саме:

1. Твердих сирів, сиру кисломолочного та сиркових продуктів;
2. Кисломолочних продуктів, особливо термінізованих кисломолочних продуктів;
3. Плавлених сирів
4. Комбінованого масла на основі виробництва вершків і рослинної олії та спредів.

Отже, використання харчових добавок «Коллаген про» є ефективним і прогресивним в сучасній технології виробництва вказаних молочних продуктів.

Дякую за увагу!

