

**КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ**

Національний університет біоресурсів  
і природокористування України

Український навчально-науковий інститут якості  
біоресурсів та безпеки життя НУБіП України



**II МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І  
СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки молоді у вирішенні  
актуальних проблем виробництва та  
переробки сировини, стандартизації і безпеки  
продовольства»

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ**

за підсумками

II Міжнародної науково-практичної  
конференції молодих вчених, аспірантів і студентів

**ЧАСТИНА 1**

КИЇВ – 2012

**КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ**  
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ**

Національний університет біоресурсів  
і природокористування України

Український навчально-науковий інститут якості  
біоресурсів та безпеки життя НУБіП України

**II МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І  
СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки молоді у вирішенні  
актуальних проблем виробництва та  
переробки сировини, стандартизації і безпеки  
продовольства»

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ**

за підсумками  
II Міжнародної науково-практичної  
конференції молодих вчених, аспірантів і студентів

**ЧАСТИНА 1**

КИЇВ – 2012

УДК 663/664(05)  
ББК 36

## **Національний університет біоресурсів і природокористування України**

### **Збірник праць**

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції. – Київ: НУБіП України, Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2012. – 591 с.

### **Праці подано у авторській редакції**

**Редакційна колегія:** С.Д. Мельничук (відповідальний редактор), О.Л. Тонха, Ю.Г. Сухенко (заступники відповідального редактора), А.І. Ткачук (відповідальний секретар), Б.А. Арутюнов, О.Я. Мезенова, В.А. Гроховський, К. Лукасік, Л.В. Баль-Прилипко, Я.О. Лікар, Т.К. Лебська, Г.Д. Гуменюк, В.Г. Скибіцький, А.Й. Мазуркевич, Д.А. Засєкін, В.А. Томчук, А.Д. Балаєв, В.І. Цвіліховський, В.Ю. Сухенко, А.М. Матиящук, Н.М. Слободянюк, М.М. Гудзенко

Відповідальний за випуск Ю.Г. Сухенко.

Рекомендовано до друку Вченою радою Українського навчально-наукового інституту якості біоресурсів та безпеки життя НУБіП України,  
протокол № 7 від 11.04.2012р.

Адреса редколегії: 03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15,  
Національний університет біоресурсів  
і природокористування України, тел. 527-86-39

"Екологічні маркування та декларації. Екологічне маркування типу I. Принципи та методи".

Розробка заходів щодо використання альтернативних органічних засобів на молочних фермах. Екологічні критерії повинні розроблятися на науковій основі відповідно до вимог актів законодавства у сфері охорони навколишнього природного середовища, санітарно-гігієнічних норм, переліків і класифікаторів найбільш поширених небезпечних забруднюючих речовин і відходів та повинні ґрунтуватися на екологічних характеристиках, визначених окремо для виробництва молока, та додаткових вимогах до даної категорії продукції, які визначають вплив такої продукції протягом життєвого циклу на навколишнє природне середовище та здоров'я людини.

Екологічні критерії повинні контролюватись за методами, що викладені в кодексі належних практик та стандартах ІСО щодо методів контролю повітря, ґрунту, кормів, води, стану здоров'я тварин та їх добробуту, санітарно-гігієнічного стану молочних ферм, молока за показниками хімічної та біологічної безпечності. Кожна вищезазначена вимога у вигляді екологічного критерію повинна бути науково обґрунтована в плані екологічної доцільності.

**УДК 006:637.5'65**

**М.М. Сусська, аспірантка**

**В.Д. Малигіна, к.е.н., професор**

*Донецький Національний університет економіки і торгівлі ім. М.Михайла  
Туган-Барановського*

## **НАЛЕЖНЕ ПІДҐРУНТЯ У ВИРОБНИЦТВІ ОХОЛОДЖЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ**

В Україні, інфраструктура щодо забезпечення безпечності для підприємств що спеціалізуються на виробництві харчової продукції, зокрема м'яса птиці, базується за вимогами контролюючих органів тобто оцінюванні за гігієнічними нормативами, що регламентують біологічні об'єкти, потенційно небезпечні хімічні сполуки, радіонукліди, а також шкідливі домішки у готовій продукції.

Показники безпечності для певних груп товарів, які визначено у «Медико-біологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» повинні відповідати визначеним в документі вимогам, стандартам та іншим легітимним нормативним документам для конкретних груп товарів. В той час як виробничий контроль за відповідністю харчової продукції повністю покладено на виробників. В спектрі широкого кола контролюючої документації до готової харчової продукції визначається повільний характер роботи державних органів щодо розроблення інструкцій до виробничого контролю та процесу управління виробництвом для підвищення гарантій випуску безпечної продукції.

Огляд практичного досвіду вітчизняних та закордонних підприємств, що спеціалізуються на виробництві харчової продукції, дозволив визначити ключові елементи інфраструктури виробничого контролю, відповідної сучасним вимогам контролю на основі управління безпечністю процесу виробництва. Запропоновану інфраструктуру представлено у вигляді схеми на рисунку 1.

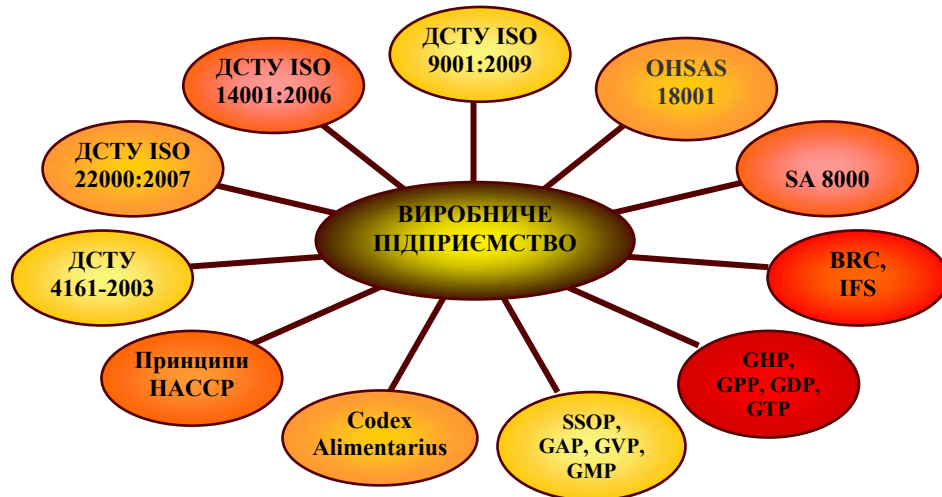


Рис. 1. Ключові елементи інфраструктури управління якістю та безпечністю

Як видно зі схеми, для підприємств харчової промисловості інфраструктуру відповідну сучасним вимогам контролю на основі управління якістю та безпечністю сформовано комплексом, до складу якого входять: GMP («Належна виробнича практика») – система оптимальної організації технологічного процесу і контролю якості продукції відповідно специфікації (технічним умовам виробництва); GAP («Належна сільськогосподарська практика»); GVP («Належна ветеринарна практика»); GHP («Належна гігієнічна практика»); GPP («Належна практика первинного виробництва»); GDP («Належна дистриб'юторська практика»); GTP («Належна торговельна практика»);– SSOP («Стандартні санітарні операційні процедури») – система забезпечення належного санітарно-гігієнічного стану приміщень, обладнання тощо; принципи HACCP («Аналіз небезпечних чинників та критичних точок керування») – система технологічного моніторингу критичних аспектів виробництва; ДСТУ ISO 22000:2007 – національний стандарт «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» ;ДСТУ 4161-2003 – національний стандарт «Системи управління безпечністю харчових продуктів» ; ДСТУ ISO 9001:2009 – національний стандарт «Система управління якістю. Вимоги»;ДСТУ ISO 14001:2006 – національний стандарт «Системи екологічного керування. Вимоги та настанови щодо застосовування» ;

– SA 8000 – міжнародний стандарт «Соціальна відповідальність» ;BRC та IFS – міжнародні стандарти харчових продуктів; OHSAS 18001 – міжнародні стандарти серії «Система управління безпекою та гігієною праці»; Codex Alimentarius – Зведення європейських стандартів, настанови за виробництва харчових продуктів.

Треба зауважити, що основою в управлінні безпечністю як комплексного показника якості, в контексті міжнародної інтеграції продовольчого ринку, є принципи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – аналіз ризиків і критичні контрольні точки), проте ці принципи не є автономними, вони застосовуються разом із належним підґрунтям. На рисунку 2 наведено ієрархічний принцип заходів у системі управління безпечністю харчової продукції.

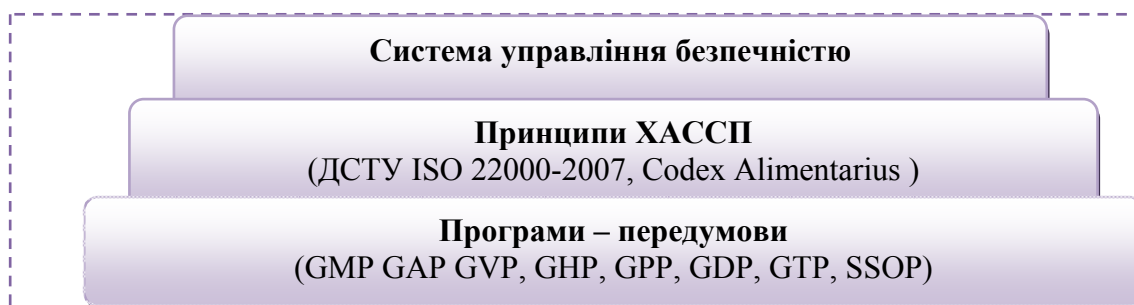


Рис. 2. Ієрархічний принцип в системі управління безпечністю у виробництві харчової продукції

Як видно з наведеної схеми, без надійного підґрунтя – програм-передумов, які повинні бути запроваджені у системі управління безпечності разом із принципами ХАССП.

У міжнародній практиці виробники м'яса курчат-бройлерів під час вирішення проблем щодо організації програм-передумов користуються кодексом Належної виробничої практики (GMP) та вимогами до процедур санітарного контролю – Стандартними санітарними робочими процедурами(SSOP). Оскільки GMP та SSOP впливають на рівень виробничих умов, тому є логічним їх використання як програм-передумови до застосування ХАССП. Мета впровадження таких програм обумовлення їх призначенням:

- Належна виробнича практика (GMP) визначає заходи з підтримки загального рівня гігієни, а також заходи з попередження псування продуктів через антисанітарні умови виробництва. GMP є широко направленими та охоплюють багато аспектів роботи підприємства та персоналу.

- Стандартні санітарні робочі процедури (SSOP) – це процедури, за допомогою яких переробні підприємства досягають загальної мети – дотримання GMP у харчовій промисловості. Зазвичай SSOP включають конкретний набір дій та параметрів, пов'язаних із чистотою середовища на виробництві.

Отже, контролююча направленість GMP та SSOP обумовлює функціональне значення тобто підґрунтя у розробці загальної системи управління безпечності та плану ХАССП зокрема, оскільки виявляється, що вони можуть зменшити кількість критичних контрольних точок у разі їх ефективного планування та впровадження.

**УДК 636.1.083**

**А.А. Гарбуз, студент магістратури**

**Д.А. Засєкін, д.вет.н., професор**

*Національний університет біоресурсів і природокористування України*

## **ГІГІЄНА УТРИМАННЯ КОНЕЙ**

У процесі еволюції виникло багато порід коней, серед яких могутні ваговози, мініатюрні поні, легкі скакуни й ошатні жваві рисаки. Завдячуючи копіткій праці людини, у світі нині налічується понад 250 порід. У нашій країні та країнах СНД розводять, здебільшого, 10 порід коней. Конярство в Україні розвивається за наступними напрямками: **племінний** – удосконалення існуючих і виведення нових порід коней; **спортивний** – вирощування, підготовка і випробування коней для класичних видів кінного спорту, туризму і прокату; **робочий** – використання коней для

внутрішньогосподарських перевезень, обслуговування тваринницьких ферм і пасовищ, обробки присадибних ділянок; **продуктивний** – виробництво конини, кумису

## ЗМІСТ

<b>Пленарне засідання</b>	3
<b>С.Д. Мельничук, Л.В. Баль-Прилипко</b>	3
Сучасний стан та перспективні напрями розвитку виробництва м'ясних продуктів дитячого харчування	
<b>Г.Д. Гуменюк</b>	9
Реформування державної системи контролю і нагляду за якістю та безпечністю харчової та сільськогосподарської продукції	
<b>Т.К. Лебська</b>	12
Стан та перспективи розвитку продукції з гідробіонтів в Україні	
<b>О.В. Яблонська</b>	13
Харчові токсикоінфекції	
<b>Секція 1 Стандартизації і сертифікації продукції АПК та технологій і засобів її виробництва</b>	15
<b>1. О.В. Мотринчук, С.Д. Мельничук</b>	15
Процесний підхід до управління якістю ВНЗ	
<b>2. О.М. Двірник, С.Д. Мельничук</b>	17
Тенденції розвитку системи менеджменту випробувальних лабораторій	
<b>3. Н.В. Швайко, Г.Д. Гуменюк</b>	18
Вивчення факторів, що впливають на якість м'яса при вирощуванні страусів	
<b>4. О.П. Тороній, Г.Д. Гуменюк</b>	19
Науковий підхід до розроблення моделі розрахунку оптимальних раціонів годівлі великої рогатої худоби	
<b>5. С.В. Іващенко, Г.Д. Гуменюк</b>	21
Обґрунтування показників для розроблення стандарту на технологію вирощування гладіолусів	
<b>6. А.С. Лебедєва, Г.Д. Гуменюк</b>	22
Нормативні документи щодо зберігання овочів і фруктів	
<b>7. В.П. Шведов, Г.Д. Гуменюк</b>	24
Коротка характеристика нормативно-правових актів, якими нормуються показники безпеки в харчових продуктах	
<b>8. Ю.В. Кандиба, Г.Д. Гуменюк</b>	25
Розроблення процесу «Підготовка кадрів вищої кваліфікації»	
<b>9. К.Г. Романова, О.М. Якубчак</b>	26
Вивчення показників якості ріпакової олії та розроблення нормативного документу на виготовлення біодизеля	
<b>10. О.Г. Редька, О.М. Якубчак</b>	26
Безпечність лікарських рослин щодо вмісту <sup>137</sup> CS та розроблення процедури контролю	
<b>11. М.Ю. Загороднюк, О.М. Якубчак, Т.В. Таран</b>	27
Деякі аспекти ISO/IEC 17025	
<b>12. Я.І. Коробко, О.М. Якубчак, Т.В. Таран</b>	28
Історія та передумови виникнення системи HACCP	
<b>13. Ю.В. Трохимчик, Т.В. Таран</b>	29
Порівняльна характеристика вимог українських та європейських виробників ковбасних виробів	

<b>14. Н.І. Буга, Н.Б. Сілонова</b>	30
Аналіз екологічних ризиків діяльності підприємства «ХЛІБНИЙ ДАР»	
<b>15. Т.В. Бабич, Н.Б. Сілонова</b>	31
Вивчення можливості застосування елементів ДСТУ ISO 14040 при вирощуванні пшениці озимої	
<b>16. А.І. Зателепа, Н.Б. Сілонова</b>	33
Розроблення програми управління ризиками процесу випробування	
<b>17. К.В. Бабич, Н.Б. Сілонова</b>	34
Роль оцінки екологічної придатності сільськогосподарських угідь для ефективного управління земельними ресурсами	
<b>18. Т.Д. Годз, Н.Б. Сілонова</b>	35
Методичні підходи щодо проведення екологічної оцінки діяльності молокопереробного підприємства	
<b>19. О.Г. Сорокін, Н.Б. Сілонова</b>	37
Аналіз показників якості паливних матеріалів	
<b>20. А.М. Сидоренко, Н.Б. Сілонова</b>	38
Аналіз ризиків при виробництві корпусних меблів	
<b>21. О.А. Масюк, Н.Б. Сілонова</b>	39
Аналіз нормативних документів щодо екологічних аспектів діяльності підприємств фармацевтичного підприємства	
<b>22. В.А. Павлюк, Н.Б. Сілонова</b>	40
Вивчення можливості застосування концепції «Ощадливого виробництва» у фармацевтичній галузі	
<b>23. К.В. Гринчук, Н.Б. Сілонова</b>	42
Міжнародне нормування лабораторних біоризиків	
<b>24. Н.Б. Сілонова</b>	43
Визначення інноваційної складової при підготовці магістерських робіт	
<b>25. В.О. Савенко, Н.М. Слободянюк</b>	44
Дослідження факторів, які впливають на якість хліба та хлібобулочних виробів	
<b>26. І.М. Замкова, Н.М. Слободянюк</b>	46
Асортимент та характеристика варено-копчених виробів із м'яса свинини	
<b>27. О.В. Баклицький, Н.М. Слободянюк</b>	47
Асортимент та характеристика пива як слабоалкогольного напою	
<b>28. Л.М. Здрілюк, Н.М. Слободянюк</b>	49
Вивчення асортименту та показників якості пресервів із прісноводної риби	
<b>29. Р.І. Шимон, Н.М. Слободянюк</b>	50
Якісні показники м'яса страусів залежно від статі	
<b>30. А.А. Квятківська, І.П. Тавлуй</b>	52
Порівняльний аналіз національних премій з якості	
<b>31. І.В. Пальоха, І.П. Тавлуй</b>	53
Навчання персоналу у системі управління якістю	
<b>32. Я.М. Гончар, І.П. Тавлуй</b>	55
Бенчмаркінг як метод поліпшування системи управління якістю	
<b>33. О.М. Островський, І.П. Тавлуй</b>	56
Принцип відображення якості	
<b>34. Н.В. Дворник, І.П. Тавлуй</b>	57
Задоволеність персоналу у концепції загального менеджменту якості	
<b>35. І.П. Тавлуй</b>	59
Оцінювання вищого навчального закладу за критеріями моделі ділової досконалості	



<b>36. Г.В. Сайк, К.Ф. Шитюк</b>	61
Аналіз рівня відповідності національних та міжнародних вимог до безпечності рослинних олій	
<b>37. О.М. Островський, К.Ф. Шитюк</b>	62
Принципи використання контрольних карт шухарта у випробувальних лабораторіях	
<b>38. Є.Ю. Забарас, К.Ф. Шитюк</b>	63
Розроблення систем менеджменту якості відповідно ДСТУ ISO 9001 на деревопереробних підприємствах	
<b>39. Т.В. Тануляк, Ю.В. Слива</b>	64
Вимоги до розроблення документації згідно ДСТУ ISO 9001:2009	
<b>40. Т.Г. Швець, Ю.В. Слива</b>	66
Особливості розроблення СУЯ згідно вимог ДСТУ ISO 9001:2009 в умовах житлово-комунальних підприємств	
<b>41. Л.О. Борбітько, Ю.В. Слива</b>	68
Застосування вимог міжнародних стандартів до управління ризиками при вирощуванні прісноводних риб	
<b>42. О.А. Гончарук, Ю.В. Слива</b>	69
Вимоги до створення системи моніторингу в умовах молокопереробного виробництва	
<b>43. Ю.С. Синявська, Ю.В. Слива</b>	70
Аналіз вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 до розроблення системи управління безпечністю	
<b>44. А.І. Кравцов, Ю.В. Слива</b>	71
Особливості розроблення системи управління безпекою та гігієною правці на ВАТ «Ленінська кузня»	
<b>45. О.І. Безжон, Ю.В. Слива</b>	72
Особливості проведення оцінки екологічних ризиків при вирощуванні сільськогосподарських культур	
<b>46. Н.В. Кашенецька, Ю.В. Слива</b>	74
Особливості розроблення елементів системи екологічного керування на ДП «Лохвицький спирткомбінат»	
<b>47. Ю.О. Желевська, Ю.В. Слива</b>	74
Оцінка екологічних аспектів при виробництві спирту харчового	
<b>48. Р.С. Рябчиков, Ю.В. Слива</b>	75
Особливості розробки системи управління безпечністю на м'ясопереробному підприємстві	
<b>49. І.Є. Войнова, Л.В. Баль-Прилипко</b>	76
Процесний підхід при створенні системи управління якістю підприємств	
<b>50. С.П. Кісель</b>	77
Суб'єкти, що забезпечують безпечність харчової та сільськогосподарської продукції в Україні та ЄС	
<b>51. І.В. Голінка, В.А. Рач</b>	79
Формування системи стандартизації в організації як елементу систем управління знаннями та інноваціями	
<b>52. І.В. Голінка</b>	80
Сучасні схеми сертифікації систем безпечності харчових продуктів	
<b>53. О.А. Прядко</b>	81
Застосування дієтичних добавок у технології твердих сирів	
<b>54. А.В. Бордун, О.А. Прядко</b>	82
Вивчення технологічного процесу переробки м'яса птиці	

<b>55. О.О. Єременко, О.Я. Боровіков</b>	83
Розроблення пропозицій щодо зменшення ризиків забруднення атмосферного повітря викидами автомобільного транспорту	
<b>56. Ю.П. Чирва, О.В. Арнаута</b>	85
Управління відходами та безпека життєдіяльності в Україні та світі	
<b>57. А.Г. Присяжнюк, О.В. Арнаута</b>	86
Ризики ведення мисливського господарства	
<b>58. Т.Г. Сисман, О.В. Арнаута</b>	87
Вимоги до упаковок у країнах Європи	
<b>59. Т.С. Старцева, О.В. Арнаута</b>	88
Використання біопрепаратів як можливість виробництва якісної та безпечної тваринницької продукції	
<b>60. Т.В. Ткаченко, О.В. Арнаута</b>	89
Особливості ринку молока та молокопродуктів України	
<b>61. М.В. Постіл, С.Б. Сілонов</b>	90
Визначення вмісту токоферолів в олії обліпихи	
<b>62. О.І. Кріль, С.Б. Сілонов</b>	91
Розробка оптимального методу отримання $\beta$ -1,3 глюканів з біомаси грибів	
<b>63. О.М. Олійник, І.М. Курбатова, В.В. Цедик, О.М. Тупицька</b>	92
Вплив стоків сільськогосподарських підприємств на морфологічні ознаки коропа	
<b>64. М.О. Ротко, І.М. Курбатова, В.В. Цедик, О.М. Тупицька</b>	93
Характеристика пластичних ознак коропа в різні періоди його утримання	
<b>65. С.В. Савченко, І.М. Курбатова, В.В. Цедик, О.М. Тупицька</b>	94
Розвиток ікри і виживання ембріонів коропа ( <i>CYPRINUS CARPIO L.</i> ) під впливом сульфаніламідів	
<b>66. Д.О. Близнюк, Н.В. Гудзь</b>	95
Вимоги до безпечності пакувальних матеріалів	
<b>67. І.Л. Леоніс, Н.В. Гудзь</b>	96
Шляхи потрапляння ксенобіотиків у продукти харчування	
<b>68. О.В. Пархоменко, Н.В. Гудзь</b>	97
Гігієнічні аспекти використання харчових добавок	
<b>69. В.Ф. Рищенко, Н.І. Кос'янчук</b>	98
Підходи до створення системи контролю виробничих процесів в НДГ «Ворзель»	
<b>70. Ю.Ф. Рищенко Н.І. Кос'янчук</b>	100
Елементи належних практик при виробництві яловичини в НДГ «Ворзель»	
<b>71. О.В. Швець, Н.І. Кос'янчук</b>	101
Вивчення технології вирощування сої при впровадженні елементів належних практик	
<b>72. З.С. Міськевич, А.І. Тютюн</b>	102
Чи безпечні харчові продукти, що містять трансгенні компоненти	
<b>73. З.С. Міськевич, А.І. Тютюн</b>	103
Маркування генетично модифікованих продуктів	
<b>74. Г.О. Кривущенко, А.І. Кобиш</b>	104
Вимоги до якості незбираного сирого молока корів	
<b>75. Г.В. Іващенко, А.Є. Березняк, А.В. Іщенко</b>	106
Дослідження деяких фізико-хімічних характеристик порошоків для вогнегасників	
<b>76. А.В. Кірмач, А.Ю. Васильєва</b>	107
Екологічна сертифікація продукції	
<b>77. М.М. Желавський</b>	108
Дослідження деяких фізико-хімічних характеристик порошоків для вогнегасників	

<b>Секція 2 Інноваційні технології переробки продовольчої сировини</b>	110
<b>1. Д.В. Бондаренко, Т.К. Лебська</b>	110
Сучасні технології виготовлення в'яленої рибопродукції та перспективи їх розвитку	
<b>2. Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська</b>	111
Удосконалення технології пресервів на основі прісноводної риби, збагачених інгредієнтами рослинного походження та оліями	
<b>3. О.М. Руденко, Т.К. Лебська</b>	112
Технологія в'ялення прісноводної риби з використанням аероіонів	
<b>4. Е.Г. Михнева, Т.К. Лебская</b>	113
Влияние способов размораживания на вус мышечной ткани моллюсков	
<b>5. Ю.И. Ефременко, О.Я. Мезенова</b>	114
Мультисенсорная система для оценки степени свежести рыбы	
<b>6. Э.А. Лейумаа, О.Я. Мезенова</b>	115
Технология пресервов из сельдевых рыб балтийского моря	
<b>7. Н.С. Першина, О.Я. Мезенова</b>	116
Биопотенциал послеспиртовой барды и рациональные направления ее использования	
<b>8. Н.Ю. Ключко, О.Я. Мезенова</b>	117
Основные научные направления в области пищевой биотехнологии в калининградском государственном техническом университете	
<b>9. М.В. Матковская, О.Я. Мезенова</b>	118
Разработка технологии функциональных пищевых продуктов из чешуи и голов рыб	
<b>10. О.В. Скапец, О.Я. Мезенова</b>	120
Функциональные продукты на основе молочной сыворотки	
<b>11. А.С. Роина, Н.С. Сергеев</b>	121
Разработка плавленого сыра с добавлением ламинарии, ромашки аптечной и перца чили	
<b>12. М.А. Кулагина, Н.Ю. Ключко</b>	122
Совершенствование технологии сдобного печенья повышенной биологической ценности	
<b>13. Е.А. Сизова, Н.Ю. Ключко</b>	123
Совершенствование технологии мармелада повышенной биологической ценности	
<b>14. Е.В. Ташина, И.Н. Доминова, А.М. Буркова, Н.Ю. Ключко</b>	124
Исследования по совершенствованию технологии переработки икры частиковых и других видов рыб	
<b>15. Ю.В. Трунова, Н.Ю. Ключко</b>	125
Перспективы использования льняной муки в технологии хлебобулочных изделий функционального назначения	
<b>16. В.А. Мельникова, Е.С. Землякова</b>	126
Технология порошкообразного продукта питания – заменителя кофе	
<b>17. Д.В. Стороженко, Л.С. Байдалинова</b>	127
Перспективы развития производства соевого лецитина в калининградской области	
<b>18. И.С. Пименова, Л.С. Байдалинова</b>	128
Исследования по производству хлебного кваса с функциональными свойствами	
<b>19. И.Н. Трушанова, Н.Г. Машенцева, Л.В. Баль-Прилипко</b>	130
Производство колбас с мажущейся консистенцией с использованием бактериальных стартовых культур	
<b>20. А.И. Семёнышева, Е.Г. Бирюков, Н.Г. Машенцева, Л.В. Баль-Прилипко</b>	131
Контроль безопасности биотехнологических объектов пищевой промышленности	

<b>21. Нгуен Тхи Минь Кхань, Н.Г. Машенцева, Л.В. Баль-Прилипко</b> Рекомендации к производству вьетнамской ферментированной колбасы	132
<b>22. Я.В. Бабенко, Б.І. Леонова, Л.В. Баль-Прилипко</b> Удосконалення технології продуктів з м'яса птиці із використанням активованих водних середовищ	133
<b>23. О.М. Гармаш, Л.В. Баль-Прилипко</b> Стабільність білково-жирових емульсій, як визначальний фактор якості м'ясних продуктів	134
<b>24. Н.М. Нагорна, Л.В. Баль-Прилипко</b> Удосконалення технології цільном'язових м'ясних продуктів з використанням багатокомпонентних розсолів	135
<b>25. І.В. Дубова, Л.В. Баль-Прилипко</b> Удосконалення технології варено-копчених м'ясних виробів з використанням активованих водних середовищ	136
<b>26. Л.В. Зеленюк, Л.В. Баль-Прилипко</b> Удосконалення технології варених ковбас з використанням біотехнологічних прийомів	137
<b>27. О.Г. Фурман, Л.В. Баль-Прилипко</b> Удосконалення технології м'ясних продуктів з використанням багатокомпонентних активованих розсолів	138
<b>28. Х. Аламдари</b> Изыскание режимов получения белковых гидролизатов из кильки для стартовых кормов осетровых рыб	139
<b>29. Т.В. Голенская, А.Х. Амирханлу, Н.В. Ярцева</b> Физиологические аспекты разработки технологии блюд для подростков	140
<b>30. С.Н. Гусева</b> Применение рыбного фарша из пищевых отходов обработки копченой продукции на предприятиях общественного питания	141
<b>31. Н.С. Зайченко, Н.В. Долганова</b> Разработка рецептуры мясных полуфабрикатов с целью повышения пищевой ценности продукта	142
<b>32. Н.В. Ярцева, Н.В. Долганова</b> Пищевые рыбные фарши с функциональными свойствами	143
<b>33. А.Б. Мурзашева, С.А. Мижуева</b> Разработка рецептуры рыбоовощных рубленых кулинарных изделий для школьников	144
<b>34. М.А. Муханова, О.С. Якубова</b> Разработка технологий постного хлеба с добавлением натурального сока овощей	145
<b>35. В.С. Савеков, Н.А. Зоткина</b> Разработка технологии переработки мицелиальных грибов и определение возможности их использования в общественном питании	146
<b>36. В.Г. Дусанюк, В.Ф. Перцевий, Л.Ю. Авдєєва</b> Іноваційні технології з використанням термопластичної екструзії	147
<b>37. І.І. Микитчук, Л.Ю. Авдєєва</b> Актуальність виробництва м'ясо-рослинних паштетів для профілактичного харчування	149
<b>38. С.О. Кравченко, Л.Ю. Авдєєва</b> Фосфоліпіди в структурі концепції функціонального харчування	150
<b>39. О.С. Бондарчук, Л.Ю. Авдєєва</b> Використання білкових препаратів тваринного походження в технології м'ясних виробів	151

<b>40. А.А. Мудрик, Л.І. Корець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Застосування топінамбура у виробництві м'ясних напівфабрикатів	152
<b>41. Е.Р. Старкова, Ю.Г. Сухенко, В.П. Василів</b> Забезпечення якості м'ясопродуктів в процесі зберігання	154
<b>42. С.Г. Нагайська, Л.І. Корець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Обґрунтування перспектив застосування рослинної сировини у м'ясо-рослинних напівфабрикатах	155
<b>43. М.В. Вольський, А.М. Матияшук, Ю.Г. Сухенко</b> Мінерально-білково-жирові добавки до м'ясних напівфабрикатів	157
<b>44. І.А. Веретинська, Ю.Г. Сухенко</b> Ефективність використання рослинних добавок у технології січених напівфабрикатів	158
<b>45. В.М. Семенюк, Ю.Г. Сухенко</b> Розробка технології виробництва шинкових виробів із м'яса страусів	159
<b>46. Н.М. Сонько, О.А. Штонда, Ю.Г. Сухенко</b> Застосування молочного (сироваткового) білку в м'ясопереробній промисловості	160
<b>47. А.І. Глушак, О.А. Штонда</b> Використання альгінатів у технології січених напівфабрикатів	161
<b>48. О.І. Динько, О.А. Штонда</b> Застосування гарбузового голонасінного борошна в технології варених ковбас	162
<b>49. В.Ф. Мороз, О.А. Штонда</b> Ферменти та їх застосування у м'ясопереробній промисловості	163
<b>50. В.В. Гученко, О.А. Штонда</b> Перспективи використання м'яса страусів	164
<b>51. О.В. Гаврилюк, О.А. Штонда</b> Використання натуральних барвників в технології варених ковбасних виробів	165
<b>52. Н.О. Непомняща, О.А. Штонда</b> Ефективність використання екстрактів рослин у м'ясній промисловості	167
<b>53. А.О. Сліпченко, О.А. Штонда</b> Використання гідроколоїдів у виробництві харчових продуктів	168
<b>54. І.В. Бомко, О.О. Мороз, В.М. Пасічний</b> Удосконалення технології напівкопчених ковбас з м'яса птиці	169
<b>55. И.В. Бомко, О.О. Мороз, Ю.В. Желуденко, В.Н. Пасичный</b> Эффективный способ повышения хранимоспособности колбас	170
<b>56. І.В. Вовченко, І.В. Бомко, Ю.В. Желуденко, В.М. Пасічний</b> М'ясні снеки з використанням текстуроутворюючих наповнювачів	171
<b>57. Р.П. Діденко, І.В. Бомко, Д.В. Гармаш, В.М. Пасічний</b> Удосконалена технологія міні саямі з використанням прискореного визрівання	173
<b>58. С.В. Савицька, В.І. Ємцев</b> Сучасний стан конкурентоспроможності олійно-жирової галузі України	174
<b>59. А.О. Головін, В.І. Ємцев</b> Сучасний стан та тенденції на ринку сировини для підприємств м'ясної промисловості	175
<b>60. Д.О. Грек, В.І. Ємцев</b> Основні напрями збільшення ефективності використання основних виробничих фондів на підприємствах м'ясної промисловості	176
<b>61. В.В. Коберник, В.І. Ємцев</b> Шляхи збільшення продуктивності праці на підприємствах галузі	177
<b>62. І.Ю. Ліннік, В.І. Ємцев</b> Основні напрями збільшення економічної ефективності в ковбасному виробництві	178

<b>63. В.В. Камінська, В.І. Ємцев</b>	179
Аутсорсинг як шлях скорочення витрат підприємства	
<b>64. А.І. Прокопець, В.І. Ємцев</b>	180
Екологічні аспекти діяльності підприємств олійно-жирової промисловості	
<b>65. І.В. Ємцева, В.І. Ємцев</b>	181
Інновації як фактор стабільності виробництва маргаринової продукції	
<b>66. О.В. Гаврилюк, В.І. Ємцев</b>	182
Структура ринку ковбасних виробів	
<b>67. К.В. Остролуцька, В.І. Сахно</b>	183
Технологія виробництва копчених рибних ковбас із застосуванням аероіонів	
<b>68. С.В. Плічко, В.І. Сахно</b>	184
Технологія пресервів із прісноводних риб з використанням пікохвильової обробки	
<b>69. О.В. Самсоненко, В.І. Сахно</b>	185
Удосконалення технології пресервів функціонального призначення з прісноводної риби та рослиної сировини	
<b>70. С.А. Бардар, О.С. Віннов</b>	186
Застосування пробіотичної мікрофлори для біоконсервування вологих риборослинних кормових сумішей	
<b>71. О.В. Ганич, О.С. Віннов</b>	187
Ферментативний гідроліз електрохімічно активованих рибних субстратів	
<b>72. В.М. Курко, О.С. Віннов</b>	188
Реагентний гідроліз слоєвищ ламінарії розчинами лугів і кислот у електрохімічно активованій воді	
<b>73. Р. Продан, О.С. Віннов</b>	189
Удосконалення технології рибних снєків з прісноводної риби	
<b>74. Т.М. Масєвська, О.С. Віннов</b>	190
Застосування ПФЕ для оптимізації процесу промивання рибних білкових мас	
<b>75. А.М. Банцер, О.С. Віннов</b>	192
Застосування ін'єктування для просолоювання рибної сировини	
<b>76. О.А. Коломієць, Д.Ю. Прасол</b>	193
Дослідження впливу розчину альгінату натрію на структурно-механічні властивості харчових дисперсних систем на основі м'ясної сировини	
<b>77. В.В. Кузьменко, Д.Ю. Прасол</b>	194
Вивчення фізико-хімічних властивостей великошматкових виробів з м'яса оброблених посолоченими сумішами з к-каррагінаном	
<b>78. Н.М. Нечай, Д.Ю. Прасол</b>	195
Перспективи використання вторинних продуктів молока в технології м'ясопродуктів	
<b>79. С.М. Цимбалюк, Д.Ю. Прасол</b>	197
Визначення структурно-механічних властивостей реструктурованого з сепарованого курячого м'яса	
<b>80. В.В. Щетинский, Ю.В. Шокина, Н.Е. Обухова</b>	198
Разработка технологии обогащенной рыбной Кулинарной рыбной продукции с добавлением мяса ската колючего	
<b>81. Н.А. Тришина, В.В. Беспалова</b>	199
Использование малоценного водного сырья Крайнего Севера для изготовления рыбной кулинарии	
<b>82. Н.А. Тришина, В.В. Беспалова</b>	200
Качество и пищевая ценность рублённых рыбных изделий, обогащённых ламинарией	

<b>83. Ю.В. Уманец, К.С. Швейкина, О.А. Николаенко, Л.К. Куранова</b> Изменение качества мороженой мойвы в процессе хранения	200
<b>84. А.А. Ефремова, О.А. Николаенко, Л.К. Куранова</b> Изучение влияния режимов предварительной обработки рыбы на качество консервов-паштетов из сайки	201
<b>85. А.Е. Быкова, И.Э. Бражная</b> Разработка технологии фаршированных рыбных блюд с дикорастущим сыром мурманской области	203
<b>86. К.С. Швейкина, Л.К. Куранова</b> Микробиологические аспекты разработки режимов стерилизации новых видов многокомпонентных консервов	205
<b>87. К.С. Швейкина, Ю.А. Пугач, Э.Э. Исакова, И.М. Демьянова, А.Д. Котова, В.А. Гроховский, В.И. Волченко, Л.К. Куранова</b> Технологические аспекты производства паштетных многокомпонентных консервов с использованием печени трески и её жира	206
<b>88. А. Дьяков, В.А. Гроховский, В.И. Волченко</b> Использование показателя «жесткость посола» в технологии просаливания мелкой рыбы	207
<b>89. А.С. Пелевина, В.А. Гроховский</b> Создание формованного слоёного рыбного продукта	210
<b>90. М.А. Телицина, В.А. Гроховский</b> Создание новых видов быстрозамороженных полуфабрикатов: пиццы «Порфира», буреков «Северные» и птифур «Мурманские»	211
<b>91. Ievgeniia Zheltonosova, Aleks S. Vinnov, Dimitri Sclabos Katevas</b> Carotenoids technology from krill treatment waste	212
<b>92. Д.В. Маліка, Р. Іонін, О.М. Бергілевич</b> Вивчення впливу основних технологічних компонентів фаршу на мікроорганізми при виробництві ковбас з пробіотичними культурами	213
<b>93. О.П. Янкова, В.В. Касянчук</b> Розробка технології виробництва м'якого сиру «адигейський» з паприкою	214
<b>94. Д.М. Стельмашук, М.В. Мельник, С.Л. Козлова</b> Способи регулювання структури в технологіях фаршевих продуктів із гідробіонтів	215
<b>95. І.О. Герасимчук, М.В. Мельник, С.Л. Козлова</b> Зміни показників якості фаршевих швидкозаморожених напівфабрикатів у процесі зберігання	216
<b>96. А.А. Менчинська, Т.К. Лебська, М.В. Мельник</b> Розширення асортименту рибних пастоподібних продуктів	217
<b>97. И.В. Брославцева, Д.А. Жигунов</b> Применение альвеографа для оценки хлебопекарных свойств индивидуальных потоков муки	219
<b>98. М.А. Ковалев, Д.А. Жигунов</b> Применение шелушения при измелчении безамилозной пшеницы	220
<b>99. А.В. Бурдинская, Е.П. Шольц-Куликов</b> Новая технологическая схема охлаждения суслу перед отстаиванием и во время брожения	221
<b>100. Д.С. Задорожная, Е.П. Шольц-Куликов</b> Энергосберегающая технология обработки крепленного красного вина «Портвейн Малореченский»	222
<b>101. Ю.О. Лукомський, Л.В. Молоканова</b> Січені напівфабрикати з м'яса кролів із квасолевим пюре	223

<b>102. О.В. Тринкаль, І.В. Мельник, О.О. Лівенцова</b> Виявлення фальсифікації коньяків хімічними методами	224
<b>103. С.В. Омельчук, І.В. Мельник</b> Технологія оригінального пива з використанням навколоплідних шкірок волоського горіху	225
<b>104. О.О. Oreshyna, L.V. Molokanova</b> Calculation of food value and balance of meat snacks' microelement composition	226
<b>105. М.В. Скорченко, А.І. Тенетка, М.В. Білько</b> Вплив препаратів відновлюваної дії на формування фенольного комплексу рожевих столових виноматеріалів	228
<b>106. Л.М. Ярошенко, О.В. Сидоренко</b> Удосконалення технології рідких емульсійних продуктів на основі рибної сировини	229
<b>107. О.М. Гончар, М.В. Патика, Л.М. Гончар, К.Г. Лопатько, Є.Г. Афтанділянц</b> Управління якістю сільськогосподарської продукції шляхом застосування водних розчинів нанометалів	230
<b>108. О.І. Мартиненко, С.В. Романченко</b> Обґрунтування режимів сквашування кисломолочного продукту для дітей шкільного віку з використанням козиного молока	231
<b>109. Т.П. Гоцик, Д.А. Засекін, Г.М. Бандуренко</b> Інтенсифікація технології маринування дрібношматкових курячих напівфабрикатів з використанням електроактивованої води	232

### **Секція 3 Стандартизації і сертифікації продукції АПК та технологій і засобів її виробництва** 234

<b>1. В.В. Мануїлов, Е.В. Чайка, Кшиштоф Лукасик, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Повышение коррозионной стойкости деталей пищевого и перерабатывающего оборудования АПК	234
<b>2. Б.Б. Кабулов, А.К. Какимов, А.К. Мустафаева, А.Г. Джилкишева, В.Д. Косой</b> Составление блок-схемы математического моделирования процессов измельчения и формирования мясного сырья	235
<b>3. В.В. Мануїлов, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Підвищення стійкості до спрацювання деталей обладнання рибопереробних підприємств	236
<b>4. Є.В. Чайка, В.В. Мануїлов, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Корозійно – механічне зношування бурякоцукрового обладнання	237
<b>5. Є.В. Чайка, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко</b> Характеристика технологічних середовищ цукрових виробництв та їх вплив на стійкість деталей обладнання	239
<b>6. В.В. Мануїлов, Є.В. Чайка, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Підвищення довговічності деталей обладнання переробних виробництв в умовах кавітаційно-ерозійного спрацювання	240
<b>7. Є.В. Чайка, В.В. Мануїлов, О.А. Бондаренко, Ю.Г. Сухенко</b> Технологічне забезпечення показників надійності обладнання в переробних галузях АПК	241
<b>8. Є.В. Чайка, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко</b> Забезпечення зносостійкості деталей транспортної системи дифузійних апаратів бурякоцукрового виробництва	242



<b>9. Є.В. Чайка, В.В. Мануїлов, В.А. Адамович, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	243
Формування триботехнічних властивостей газотермічних покриттів на деталях обладнання переробних виробництв АПК	
<b>10. В.А. Адамович, Л.І. Корець, В.В. Доценко, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко</b>	244
Застосування ефекту вибіркового перенесення для підвищення довговічності м'ясорізальних інструментів	
<b>11. В.В. Степченко, О.О. Бондаренко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	246
Дослідження процесу екструджування кормових сумішей	
<b>12. В.М. Захарієнко, О.О. Литовченко, М.М. Гудзенко, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко</b>	247
Забезпечення ефективності і надійності олійних пресів	
<b>13. О.В. Томилець, Ю.Г. Сухенко</b>	248
Обґрунтування технологій м'ясних фаршевих виробів з добавками біоорганічного кальцію	
<b>14. Д.В. Баюрко, Ю.Г. Сухенко, М.Є. Шаблій, В.Ю. Сухенко</b>	248
Конструктивне вдосконалення пристрою подрібнення м'яса	
<b>15. Д.В. Баюрко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	250
Механічні властивості і структура м'ясопродуктів	
<b>16. М.М. Вольський, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	251
Моделі реологічних м'ясних тіл	
<b>17. В.А. Новіков, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	252
Модернізація вакуумного горизонтального котла КВМ-4,6	
<b>18. К.В. Остролуцька, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	253
Електростатична копильна установка	
<b>19. А.А. Мудрик, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	254
Аналіз існуючих технологій м'ясних продуктів з використанням рослинної сировини	
<b>20. С.Г. Нагайська, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	255
Характеристика і властивості зернових культур	
<b>21. Е.Р. Старкова, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	257
Дослідження напружено-деформованого стану біополімерів м'яса	
<b>22. Valery V. Manuilov, Yuri G. Sukhenko, Krzysztof Lukasik, Vladyslav Y. Sukhenko</b>	258
Corrosive-mechanic wear materials in technological medium of food industry	
<b>23. В.В. Мануїлов, О.В. Томилець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	259
Обладнання рибної промисловості та механізм його корозійно-механічного спрацювання	
<b>24. В.В. Мануїлов, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b>	260
Забезпечення зносостійкості м'ясорізальних інструментів	
<b>25. О.А. Яшонков, В.О. Сукманов</b>	261
Експериментальне дослідження та розрахунок нестационарного теплообміну при глазуруванні гранул спіненої рибної сировини	
<b>26. Д.В. Кошевой, А.В. Бридель, И.В. Худяков, А.А. Завалий, И.В. Янович</b>	262
Разработка и экспериментальное исследование конструктивных и режимных параметров инфракрасной камеры для сушки плодов и овощей	
<b>27. О.Є. Похожаєв, Р.Л. Якобчук</b>	263
Вибір сушильної установки для сушіння насіння соняшнику	
<b>28. Г.В. Губар, В.П. Василів</b>	265
Дослідження впливу електрогідралічного ефекту на чистоту дифузійного соку цукрового виробництва	

<b>29. С.А. Чамов, В.П. Василів</b>	266
Зміна мікробіологічного забруднення дифузійного соку під дією напруги та кількості розрядів при електрогідрравлічному обробленні	
<b>30. В.Л. Павлюк, В.П. Василів</b>	267
Експериментальне визначення впливу параметрів електрогідрравлічного оброблення на процес активації водно-вапняної суспензії	
<b>31. Я.Я. Петрук, В.П. Василів</b>	268
Вплив електрогідрравлічного ефекту дисперсність твердої фази водно-вапняної суспензії	
<b>32. М.Л. Житник, В.П. Василів</b>	269
Вплив електрогідрравлічного оброблення на реологічні властивості водно-вапняної суспензії	
<b>33. К.М. Рудяка, В.П. Василів</b>	270
Зміна питомої електропровідності водно-вапняної суспензії під впливом електрогідрравлічного ефекту	
<b>34. О.М. Олійник, В.П. Василів</b>	272
Вплив напруги розряду та кількості розрядів при електрогідрравлічному обробленні на зв'язане вапно	
<b>35. Л.А. Кібітлевська, В.П. Василів</b>	273
Вплив активованої електрогідрравлічними розрядами водно-вапняної суспензії на ступінь розкладу глюкози	
<b>36. І.Л. Помпа, В.П. Василів</b>	274
Вплив активованої електрогідрравлічними розрядами водно-вапняної суспензії на ступінь очищення дифузійного соку цукрового виробництва	
<b>37. М.О. Ротко, В.П. Василів</b>	275
Промислово-апаратне оформлення процесу приготування водно-вапняної суспензії із застосуванням електрогідрравлічного способу	
<b>38. О.В. Ардинський, Ю.В. Запорожець, В.П. Василів</b>	276
Дослідження процесу електрогідрравлічного оброблення Хмельової сировини перед процесом екстрагування	
<b>39. Р.М. Мукоїд, Н.О. Ємельянова, О.В. Чумакова, В.П. Василів</b>	277
Удосконалення пневматичного солодоростильного апарата	
<b>40. О.А. Чернюшок, О.В. Кочубей-Литвиненко, В.П. Василів</b>	279
Дослідження мікробіологічних показників сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами	
<b>41. О.А. Дениско</b>	280
Математичне моделювання руху зерна між дисками луцильної машини вібраційної дії	
<b>42. О.А. Дениско, А.І. Ткачук</b>	282
Експериментальні дослідження технологічної ефективності вібраційного луцення зерна	
<b>43. Я.С. Таранова, О.А. Дениско, А.І. Ткачук</b>	284
Рекомендації до впровадження прогресивних технологій переробки круп'яних культур у фермерських господарствах	
<b>44. О.А. Дениско, А.І. Ткачук, М.М. Гудзенко</b>	286
Експериментальні дослідження енергоємності вібраційного луцення зерна	
<b>45. С.С. Клочков, О.А. Дениско, А.І. Ткачук</b>	288
Синтез механізму регулювання зазору вальцедекового верстата	
<b>46. В.М. Кривошия, А.В. Колоша, А.І. Ткачук, М.І. Ікальчик</b>	289
Обґрунтування програми переробки молока в умовах ПОП «Берегиня» Київської обл.	

<b>47. Б.М. Коленко, А.І. Ткачук, О.А. Дениско</b> Обґрунтування параметрів волого-теплової обробки олійної сировини у виробництві	291
<b>48. С. Ю. Зеленський, В.В. Крук, А.І. Ткачук, О.А. Дениско</b> Огляд конструкцій і шляхи удосконалення машин для лушення зерна	293
<b>49. В. В. Крикун, А.І. Ткачук, О.А. Дениско</b> Обґрунтування параметрів гідротермічної обробки зерна на млині ОПМ-0,6 «Фермер»	294
<b>50. С.О. Мироненко, А.І. Ткачук</b> Обґрунтування процесу переробки картоплі на місці виробництва	296
<b>51. М.В. Синягівський, А.І. Ткачук, О.А. Дениско</b> Обґрунтування основних параметрів макаронних пресів	297
<b>52. М.В. Личак, А.В. Чорний, А.І. Ткачук, О.А. Дениско</b> Математичне моделювання процесу сепарування зерна ситовим сепаратором	298
<b>53. М.М. Гудзенко, В.Ю. Сухенко</b> Машинні технології сучасних олійниць	299
<b>54. М.М. Гудзенко, В.Ю. Сухенко</b> Аналіз конструкцій двогвинтових прес-екструдерів	301
<b>55. О.А. Бондаренко, В.В. Степченко, Ю.Г. Сухенко, Ю.І. Бойко</b> Удосконалення процесу обробки зерна в абразивно-дисковій лушильній машині	302
<b>56. Р.П. Лук'янець, О.О. Бондаренко, В.В. Степченко, Ю.І. Бойко, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко</b> Обґрунтування нового способу подрібнення поліфункціональних добавок до хлібобулочних виробів	303
<b>57. В.М. Бородіна, А.А. Мудрик, Ю.Г. Сухенко</b> Параметри процесу вилучення пектинових речовин з рослинної сировини	304
<b>58. В.М. Бородіна, Л.І. Корець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Способи концентрування пектиновмісних паст	305
<b>59. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Чинники, впливаючі на процес переестерифікації технічних тваринних жирів	306
<b>60. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Дизельне біопаливо - альтернативна заміна мінерального палива	309
<b>61. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Рослинні і тваринні жири, як сировина для виробництва дизельного біопалива	311
<b>62. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Методи виробництва дизельного біопалива з технічних тваринних жирів	312
<b>63. М.М. Муштрук, О.О. Литовченко, Ю.Г. Сухенко, В. Ю. Сухенко</b> Каталізатори реакцій у технологічних процесах виробництва дизельного біопалива з рослинних олій і тваринних жирів	314
<b>64. М.М. Муштрук, О.О. Литовченко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Технологія виробництва дизельного біопалива з застосуванням гідродинамічної кавітації	315
<b>65. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко</b> Якісні показники жирової сировини тваринного походження для виробництва дизельного біопалива	317
<b>66. Т.В. Сапетова, А.М. Матияшук</b> Перспективи застосування кавітаційних ефектів для очищення стічних вод харчових виробництв	319
<b>67. Л.О. Безсмертна, Н.О. Ємельянова, Р.М. Мукоїд, А.М. Матияшук</b> Амінокислотний склад солодів злакових культур	320

<b>68. С.В. Савицька, А.М. Матияшук, Ю.Г. Сухенко</b>	321
Використання ефектів кавітації для очищення питної води	
<b>69. О.В. П'ята, А.М. Матияшук, В.П. Василів</b>	322
Використання багатошарових стінових конструкцій для утеплення будівель	
<b>70. Я.Я. Петрук, А.М. Матияшук, В.Ю. Сухенко</b>	323
Використання хімічних реагентів та фізичних процесів у технології очищення питної води	
<b>71. Я.М. Ткачук, А.М. Матияшук</b>	324
Методи і способи очищення води із застосуванням ультразвуку	
<b>72. О.М. Олійник, А.М. Матияшук, Ю.Г. Сухенко</b>	326
Проектування освітлення цехів промислових будівель харчових виробництв	
<b>73. С.В. Савченко, А.М. Матияшук, В.Ю. Сухенко</b>	327
Аналіз сучасних процесів технології очищення води	
<b>74. М. Ротко, А.М. Матияшук, В.Ю. Сухенко</b>	328
Застосування фізичних способів обробки продуктів у технології хліба	
<b>75. А.М. Парахоня, М.М. Пушанко</b>	329
Удосконалення конструкції лопаті колонного дифузійного апарата	
<b>76. А.П. Якубенко, В.Є. Василенков</b>	330
Техніко-аналітичний огляд насосного обладнання	
<b>77. О.В. Яценко, В.Є. Василенков</b>	331
Методика побудови характеристики скважини	
<b>78. В.О. Шеремета, В.Є. Василенков</b>	333
Градуювання калориметра	
<b>79. Д.А. Погребний, В.Є. Василенков</b>	334
Система водопостачання з підземних джерел	
<b>80. О.В. Яценко, В.Є. Василенков</b>	335
Експлуатація водонапірних башт в зимовий період	
<b>81. О.В. Капралюк</b>	336
Характер молоковіддачі та санітарна оцінка молока кіз на доїльній установці «Паралель»	
<b>82. О.В. Капралюк</b>	337
Молочна продуктивність та якість молока кіз	
<b>83. В.О. Іващенко, Л.І. Ільякова, О.В. Мартиненко</b>	338
Отримання крохмалю з відходів картоплі	
<b>84. В.О. Іващенко, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко</b>	340
Отримання крохмалю на стадії очищення картоплі робочими органами імпульсної дії	
<b>85. В.О. Іващенко, О.В. Мартиненко</b>	342
Перспективи вдосконалення ресурсозберігаючих робочих органів очисних машин	
<b>86. Ю.В. Сидоренко, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко</b>	343
Технологічне обладнання для механічної переробки сировини і напівфабрикатів формуванням	
<b>87. О.О. Поповіченко, Л.І. Ільякова, О.В. Мартиненко</b>	346
Аналіз конструкцій морозильних апаратів	
<b>88. О.О. Поповіченко, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко</b>	347
Сепаратори харчових виробництв	
<b>89. Ю.В. Сидоренко, Л.І. Ільякова, О.В. Мартиненко</b>	349
Створення газового середовища і його підтримка в заданому режимі	
<b>90. А.А. Туровський, Л.І. Ільякова, О.В. Мартиненко</b>	351
Аналіз форми ріжучих елементів подрібнюючого обладнання	

<b>91. Р.В. Матвійчук, О.В. Мартиненко</b>	353
Дослідження процесу подрібнення харчових середовищ	
<b>92. А.Г. Роговий, О.В. Мартиненко</b>	355
Обладнання для різання харчових продуктів	
<b>93. С.І. Совчик, В.В. Сарана</b>	357
Оптимізація обсягів виробництва картоплепродуктів при обмеженні ресурсів переробного підприємства	
<b>94. О.О. Фаріончук, В.В. Сарана</b>	358
Обґрунтування раціонального типу вовчків для подрібнення м'яса	
<b>95. Є.М. Корчагін, В.В. Сарана</b>	360
Удосконалення машинної технології переробки зерна злакових культур	
<b>96. Ю.М. Паламаренко, В.В. Сарана</b>	361
Обґрунтування машинної технології переробки зерна на борошно	
<b>97. О.В. Осауленко, В.В. Сарана</b>	362
Визначення раціонального типу лінії для переробки зерна злакових культур на крупи	
<b>98. О.О. Глущенко, В.В. Сарана</b>	364
Удосконалення машинної технології виготовлення твердого сиру	
<b>99. В.Б. Лисенко, В.В. Сарана</b>	365
Оптимізація обсягів виробництва овочевих консервів	
<b>100. О.В. Стеценко, В.В. Сарана</b>	367
Оптимізація обсягів виробництва ковбасних виробів	
<b>101. Ю.П. Янок, В.В. Сарана</b>	368
Обґрунтування раціональної машинної технології переробки насіння олійних культур для фермерських господарств	
<b>102. І.М. Бражник, В.В. Сарана</b>	369
Удосконалення машинної технології виготовлення кисломолочного сиру	
<b>103. С.В. Драгнєв, М.М. Гудзенко, В.О. Дубровін</b>	370
Обґрунтування раціональної технології виробництва олій для біодизельних заводів господарського типу	
<b>104. О.Г. Зухар, С.В. Драгнєв</b>	371
Особливості культивування гриба шіітаке глибинним способом	
<b>105. С.В. Драгнєв</b>	372
Обґрунтування типової схеми біотехнологічних виробництв АПК	
<b>106. Д.В. Загорулько, С.В. Драгнєв</b>	374
Огляд біотехнологічних процесів утилізації органічних відходів переробної галузі АПК	
<b>107. С.В. Субота, В.О. Лук'янець, Г.А. Гулуб</b>	375
Гинтовий прес для брикетування вторинних відходів сільського господарства	
<b>108. М.В. Нагуляк, О.І. Єременко</b>	377
Класифікація і аналіз олійних пресів шнекового типа	
<b>109. Р.С. Олексієнко, О.І. Єременко</b>	378
Аналітичний огляд олійних виробництв в умовах господарств	
<b>110. Я.С. Таранова, О.А. Дениско, О.І. Єременко</b>	379
Шляхи техніко-технологічного удосконалення процесу лущення круп'яного зерна	
<b>111. І.А. Старовойт, О.І. Єременко</b>	382
Дослідження процесу сушіння овочів і фруктів	
<b>112. С.М. Христик, О.І. Єременко</b>	384
Аналіз шлюзових живильників пневмотранспортних установок	
<b>113. О.С. Бадя, О.І. Єременко</b>	385
Особливості очищення олії на пластинчастих напірних фільтрах	

<b>114. С.В. Рибачок, О.І. Єременко</b>	386
Порівняльний аналіз конструкцій макаронних пресів	
<b>115. О.В. Поліщук, В.О. Дубровін</b>	388
Аналіз технологій виробництва якісного біодизеля	
<b>116. Т.В. Сендонін, В.М. Поліщук</b>	389
Дослідження впливу сировини та режимів метанового бродіння на ефективність виробництва біогазу	
<b>117. О.В. Поліщук, С.Є. Тарасенко</b>	390
Принципи виробництва біоетанолу	
<b><u>Підсекція 4.1 Біології продуктивних тварин</u></b>	391
<b>1. Ю.В. Абрамович, Н.Я. Рудик-Леуська</b>	391
Стан промислу риби на Кременчуцькому водосховищі	
<b>2. О.В. Баранчук, О.В. Журенко</b>	392
Повноцінна годівля — основа профілактики внутрішніх хвороб тварин	
<b>3. С.О. Балуська, В.М. Михальська</b>	393
Вміст міді в тканинах курчат-бройлерів при згодовуванні її метіонату, гліцинату та лізинату	
<b>4. Д.О. Близнюк, Л.В. Кладницька</b>	394
Особливості функціонування травних залоз та ферментативної системи собак	
<b>5. Д.О. Близнюк, Ж.Г. Стегней</b>	395
Особливості будови печінки кроля	
<b>6. В.А. Бобровник, В.М. Михальська</b>	396
Обмін речовин курчат-бройлерів при вирощуванні їх на комбікормах з комплексними сполуками міді	
<b>7. Є.Є. Бондаренко, Л.В. Малюга</b>	397
Обмін речовин курчат-бройлерів при введенні до раціону комплексних сполук цинку	
<b>8. Ю.А. Волошина, Н.В. Дишлюк</b>	398
Будова та функції нейтрофілів крові	
<b>9. Д.О. Главацька, Ж.Г. Стегней</b>	399
Морфологічні особливості підшлункової залози курей	
<b>10. В.А. Грищенко, В.А. Томчук</b>	400
Коригування характеристик мітохондріальної мембрани гепатоцитів за дії кадмію	
<b>11. В.А. Грищенко, В.А. Томчук</b>	401
Показники про-антиоксидантної системи крові, печінки й кишечника в щурів за дії іонізуючої радіації	
<b>12. В.А. Грищенко, В.А. Томчук</b>	402
Структура мембран мітохондрій ентероцитів тонкої кишки за дії кадмію та при застосуванні ліпосом	
<b>13. А.Ю. Гук, Л.В. Малюга</b>	403
Особливості накопичення цинку в тканинах курчат-бройлерів при їх вирощуванні на комбікормах з комплексними сполуками мікроелементів	
<b>14. С.В. Гусак, Л.В. Шевченко</b>	404
Вміст $\beta$ -каротину в мінеральних кормових добавках при їх зберіганні	
<b>15. О.В. Дець, Ж.Г. Стегней</b>	405
Особливості будови та значення кров'яних пластинок ссавців і тромбоцитів птахів	
<b>16. О.Б. Денисюк, Н.В. Дишлюк</b>	406
Морфологія луски сучасних риб	

<b>17. М.М. Змія, П.І. Головач</b>	408
Вплив вітамінів групи В (В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>5</sub> , В <sub>6</sub> , В <sub>10</sub> , В <sub>12</sub> ) на еритро- та лейкоцитопоез бугайців на відгодівлі	
<b>18. А.Д. Короп, В.В. Ковпак</b>	414
Удосконалення методів культивування ембріонів свиней <i>in vitro</i>	
<b>19. М.С. Калачнюк, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк</b>	409
Дія екзогенного алкоголю на активність маркерних ензимів у крові	
<b>20. А. Коваленко, Є.А. Деркач, І.А. Шепельова, Н.М. Мельникова</b>	411
Вплив Купруму на перебіг метаболічних процесів в організмі тварин	
<b>21. Ю.Ю. Ковалевская, В.О. Лемешевский, Н.В. Пилюк, О.Ф. Ганущенко</b>	410
Переваримость питательных веществ у бычков в возрасте 5 месяцев при различном соотношении РП и НРП в рационе	
<b>22. А.А. Коваленко, Н.В. Дишлюк</b>	412
Становлення положень клітинної теорії	
<b>23. О.О. Козик, Н.Я. Рудик-Леуська</b>	413
Рибоохоронна робота Сулинської держрибінспекції	
<b>24. В.Н. Куртина, В.Ф. Радчиков, Д.В. Гурина</b>	415
Морфо-биохимический состав крови и интенсивность роста ремонтных телок при использовании в рационах энерго-протеиновых добавок	
<b>25. І. Левадна, Є.А. Деркач, І.А. Шепельова, Н.М. Мельникова</b>	416
Біологічна роль вітаміну Е	
<b>26. В.О. Лемешевский, Ю.Ю. Ковалевская, А.Н. Шевцов, С.А. Ярошевич</b>	417
Связь характера рубцового пищеварения бычков с качеством протеина рациона	
<b>27. І.І. Лисюк, Н.Я. Рудик-Леуська</b>	418
Загальна характеристика популяції ляща Кременчуцького водосховища	
<b>28. М.В. Ляпунов, О.В. Журенко</b>	419
Енергетичні речовини тканин нирки	
<b>29. М.О. Малюк, В.В. Ковпак, Ю.О. Харкевич, А.Й. Мазуркевич</b>	420
Оцінка якості мультипотентних стовбурових клітин тварин на різних етапах культивування	
<b>30. Ю.А. Мельничук, І.А. Шепельова, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова</b>	421
Особливості біологічної дії вітаміну D на організм тварин	
<b>31. Х.Р. Метанчук, Л.В. Кладницька</b>	422
Віковий метаболізм андрогенів в організмі собак та його вплив на функціональний стан передміхурової залози	
<b>32. О.І. Місяць, В.В. Ковпак</b>	423
Удосконалення методів дозрівання овоцитів свиней <i>in vitro</i>	
<b>33. Є.І. Мринський, О.В. Журенко</b>	424
Мислення тварин	
<b>34. В.О. Овчинников, Т.А. Мазуркевич</b>	425
Особливості зору у різних видів тварин	
<b>35. В.І. Олійник, Ж.Г. Стегней</b>	426
Структурно-функціональні особливості тимуса риб	
<b>36. А.С. Памірський</b>	428
Вплив електромагнітного випромінювання на біохімічні показники крові та якість тваринницької продукції	
<b>37. О.О. Параска, Н.В. Дишлюк</b>	429
Морфологія пігментних клітин шкіри риб	
<b>38. И.А. Петрова, В.П. Цай</b>	430
Переваримость питательных веществ рационов бычками при скармливании кормовой добавки «Ипан»	

<b>39. О.С. Підпригора, В.В. Ковпак, Я.К. Сердюков</b>	432
Порівняльна характеристика методів експериментального моделювання інфаркту міокарда у щурів	
<b>40. О.С. Підпригора, В.В. Ковпак</b>	431
Отримання комітованих стовбурх клітин міокарду щурів	
<b>41. В.П. Пилипчук, В.В. Данчук</b>	433
Вплив наноаквахелату заліза на гематологічні показники поросят	
<b>42. Р.В. Постой, В.І. Карповський, Д.І. Криворучко</b>	434
Зв'язок між типом вищої нервової діяльності та активністю $\alpha$ -амілази в сироватці крові корів	
<b>43. В.А. Процишин, Ж.Г. Стегней</b>	435
Морфологія і значення еозинофільних гранулоцитів	
<b>44. Т.Л. Сапсалева</b>	436
Влияние повышенного ввода рапсовых кормов взамен подсолнечного шрота на мясную продуктивность бычков	
<b>45. Н.П. Свириденко</b>	437
Якість м'яса молодняку спеціалізованих м'ясних порід	
<b>46. О.П. Сиротюк, Н.В. Дишлюк</b>	438
Мікроструктура печінки коропа	
<b>47. О.П. Сиротюк, Д.І. Криворучко, В.І. Карповський</b>	439
Особливості шлюбної поведінки ссавців	
<b>48. М.Б. Стрільчук, Д.І. Криворучко, В.І. Карповський</b>	442
Інтелект тварин	
<b>49. М.Б. Стрільчук, Н.В. Дишлюк</b>	441
Гістологічна будова вола курей	
<b>50. М.А. Таран, Д.І. Криворучко</b>	443
Методика енцефалографії у тварин	
<b>51. М.А. Таран, Т.А. Мазуркевич</b>	443
Властивості стовбурових клітин і їх використання в медицині	
<b>52. Н.І. Торма, Н.В. Дишлюк</b>	445
Морфологія плодових оболонок курчати	
<b>53. О.О. Усенко, Н.В. Дишлюк</b>	446
Топографія та мікроструктура тимуса гусей	
<b>54. С.Л. Шинкарева, В.К. Гурин</b>	447
Физиологическое состояние и продуктивность бычков при использовании экструдированного пищевого концентрата в составе комбикорме КР-2	
<b>55. І.О. Шишко, І.А. Шепельова, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова</b>	448
Метаболізм вітаміну А в організмі тварин	
<b>56. О.О. Штефан, Н.П. Свириденко</b>	449
Збереження генофонду та застосування кріоконсервування в рибництві	

#### **Підсекція 4.2 Патологія продуктивних тварин**

<b>1. М. Алексєєва, О.В. Новіцька</b>	451
Небезпечні вірусні інфекції зоопаркових роду Panthera	
<b>2. Ю.В. Баталова, О.К. Гальчинська</b>	452
Застосування гомеопатичних засобів	
<b>3. К.В. Борусевич, В.В. Данчук</b>	453
Особливості протікання міксоматозу у кролів в господарствах Кам'янець-Подільського району Хмельницької області	



<b>4. А.О. Висоцький, У.Б. Романська</b>	
Морфологічні показники крові телят при сучасній технології «холодного» методу утримання в умовах фермерських господарств Рівненської області України	
<b>5. К.Д. Вишневська, В.Г. Скибіцький</b>	454
Інтерферони – важливі засоби профілактики та терапії хвороб тварин	
<b>6. М.В. Галат, Т.О. Суботенко, Г.О. Кривущенко, П.А. Лага, В.Ф. Галат</b>	455
Зажиттєва діагностика токсоплазмозу собак	
<b>7. Я.Ю. Григор'єва, В.Г. Скибіцький</b>	456
Грип – антропозоонозна інфекція	
<b>8. Я.М. Іванченко, О.К. Гальчинська</b>	457
Застосування препарату енвайр при гельмінтозах собак	
<b>9. Я.М. Іванченко, В.Г. Скибіцький</b>	458
Блутанг	
<b>10. М.С. Калачнюк, І.М. Басараб, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк</b>	459
Активність ключових ензимів орнітинового циклу в гепатоцитах при розладах травної системи	
<b>11. Т.С. Книжка, Т.В. Ткачук, О.В. Яблонська</b>	460
Дослідження зміни структури водних розчинів дезінфектантів внаслідок їх УФ-опромінення	
<b>12. О.С. Королькова, Г.В. Козловська</b>	461
Імунодефіцит котів	
<b>13. Б.Ю. Нижник, В.Г. Скибіцький</b>	462
Патогенні пріони	
<b>14. В. Новосільський, О.В. Новіцька</b>	463
Альтернативні методи утилізації відходів галузей народного господарства	
<b>15. Я.С. Панкратьєва, Н.Б. Колич</b>	464
Етіологія та патогенез інфекційної анемії котів	
<b>16. Є. Півень, А. Барнаевич, О. Самчук, О.В. Новіцька</b>	465
Діагностика патогенних дерматофітів тварин	
<b>17. Т.Ю. Проценко, В.Г. Скибіцький</b>	466
Надзвичайно агресивні віруси	
<b>18. М. Рябішина, О.В. Новіцька</b>	467
Особливості діагностики інфекційного атрофічного риніту свиней	
<b>19. В.А. Самсонович</b>	468
Стронгилоиди – основные компоненты протогельминтоценозов в свиноводческих комплексах республики Беларусь	
<b>20. А.В. Семенюк, О.В. Данчук</b>	469
Діагностика та лікування А- та Е-гіповітамінозу поросят	
<b>21. О.І. Скляр</b>	470
Вміст соматичних клітин – як показник якості та безпечності молока	
<b>22. О.І. Скляр</b>	471
Кореляційна залежність кількості соматичних клітин та лактози в молоці корів	

#### **Підсекція 4.3 Мікробіологія сировини і харчових продуктів тваринного походження**

<b>1. Ю.В. Баталова, В.Г. Скибіцький</b>	473
Норовіруси – небезпечні контамінанти харчових продуктів	
<b>2. А.В. Баширова, О.Е. Залозна, О.В. Новіцька</b>	474
Забрудненість зернових продуцентами t-2 токсину	

<b>3. Д.О. Близнюк, М.В. Мельник</b> Мікрофлора м'яса птиці	475
<b>4. Ю.Ю. Бурсаков, Г.В. Козловська</b> Система НАССР в організації контролю продукції з гідробіонтів	476
<b>5. С.В. Головченко, Г.В. Козловська</b> Вірусні хвороби гідробіонтів	477
<b>6. К.С. Грибеник, М.П. Нікіфорова, Н.О. Тищенко, О.В. Новіцька</b> Мікрофлора рибних складників суші	478
<b>7. М.А. Дашенко, Г.В. Козловська</b> Емерджентні збудники харчових токсикоінфекцій	479
<b>8. С.О. Дашенко, Г.В. Козловська</b> Дослідження консервованих овочевих продуктів на вміст плісняви	480
<b>9. Ю.В. Дем'янцева, М.О. Власенко, О.В. Яблонська</b> Мікробіологічні несподіванки лекційної аудиторії	481
<b>10. Ю.В. Дем'янцева, О.В. Яблонська</b> Кишкова паличка на сніданок, смачного!	482
<b>11. А.О. Злочевська, Г.В. Козловська</b> Антагоністична дія штамів лакто- та біфідобактерій на <i>Y. enterocolitica</i>	483
<b>12. О.О. Каганець, В.В. Касянчук</b> Мікробіологічні показники меду та чинники, що впливають на них	484
<b>13. А.Ю. Клець, В.І. Бородиня</b> Бактеріологічне дослідження секрету вим'я нетелей	485
<b>14. О.А. Козачишина, Г.В. Козловська</b> Автоматизація мікробіологічних досліджень	486
<b>15. В.К. Краснопопаясовська, Г.В. Козловська</b> Найпростіші та якість і безпечність гідробіонтів	487
<b>16. В.В. Лобода, Т.А. Духніч, Х.Р. Костюк, О.В. Яблонська</b> Мікросвіт червоного вина	488
<b>17. Х.Р. Метанчук, М.В. Мельник</b> Екзогенна мікрофлора курячих яєць	490
<b>18. О.М. Олійник, М.В. Мельник</b> Мікрофлора допоміжних матеріалів та її вплив на якість рибних консервів	491
<b>19. М.Д. Останіна, М.В. Мельник</b> Чайний гриб і його корисні властивості	492
<b>20. А.В. Панченко, М.В. Мельник</b> Мікрофлора риби холодного коптіння	493
<b>21. В.В. Постой, Г.В. Козловська</b> Ефективність комплексу пробіотика з трансфер-фактором при шлунково-кишкових захворюваннях у телят	494
<b>22. Ю.В. Решетицька, Г.В. Козловська</b> Вплив лактулози на інтенсивність розмноження біфідобактерій	496
<b>23. О.С. Салата, О.В. Яблонська</b> Що жують мої кролики?	496
<b>24. Т.А. Симоненко, Г.В. Козловська</b> Мікози риб	497
<b>25. М.М. Срога, В.Г. Скибіцький</b> Віруси – контамінанти харчових продуктів	498
<b>26. Ю.І. Тесак, Г.В. Козловська</b> Гідробіонти – мікроорганізми – якість та безпечність продукції	499

<b>27. В.І. Цвіліховський, Т.В. Полтавченко, С.В. Мідик</b>	500
Деякі показники безпечності сирого незбираного коров'ячого молока в Рівненській області	
<b>28. О.М. Юринець, М.В. Мельник</b>	501
Дослідження антибактерійних властивостей меду в експерименті	
<b>29. O.V. Koval, D.I. Kravtcova, G.V. Kozlovska</b>	503
Viral hemorrhagic septicemia of salmonids	
<b><u>Секція 6</u> Сучасні аналітичні методи аналізу показників якості та безпечності с.-г. сировини та продовольства</b>	504
<b>1. А.В. Богословець, Л.В. Кліх</b>	504
Підготовка магістрів для лабораторій з визначення якості та безпечності сільськогосподарської сировини і продовольства	
<b>2. Ю.А. Волошина, Л.В. Кліх</b>	505
Експертний контроль якості сільськогосподарської продукції	
<b>3. С.В. Сисолятін, С.В. Мідик</b>	506
Анізідінове число – основний показник псування жирів рослинного та тваринного походження і олій	
<b>4. А.В. Хомченко, О.А. Лапоша, Л.В. Климентьєва, В.І. Цвіліховський</b>	507
Трихотеценові мікотоксини в сільськогосподарській сировині НДГ НУБІП України	
<b>5. О.М. Щербентовська, Г.І. Коцюмбас</b>	508
Важливість методів мікроскопічного дослідження при виявленні фальсифікатів м'ясних виробів	
<b><u>Секція 7</u> Санітарії та гігієни переробних підприємств АПК</b>	510
<b>1. О.М. Бергілевич, Д.А. Засєкін</b>	510
Попереджувальні заходи контамінування сухих сумішей для дитячого харчування бактеріями enterobacter sakazakii	
<b>2. В.В. Касянчук, О.М. Бергілевич, В.Ф. Могутова, О.Б. Титор, М.В. Козловська</b>	511
Екомаркери та ефективність їх використання на молочних фермах	
<b>3. М.М. Сусська, В.Д. Малигіна</b>	512
Належне підґрунтя у виробництві охолодженого м'яса птиці	
<b>4. А.А. Гарбуз, Д.А. Засєкін</b>	514
Гігієна утримання коней	
<b>5. Я.В. Коханюк, Д.А. Засєкін</b>	515
Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування коней	
<b>6. О.П. Сиротюк, Д.А. Засєкін</b>	516
Гігієна утримання мисливських собак	
<b>7. М.Б. Стрільчук, Д.А. Засєкін</b>	517
Гігієнічні вимоги до утримання птиці	
<b>8. Т.І. Штепа, Д.А. Засєкін</b>	518
Санітарна обробка в технології отримання продукції птахівництва	
<b>9. М.Д. Засєкін</b>	519
Мікотоксикози та безпечність продукції птахівництва	
<b>10. О.П. Сиротюк, Д.А. Засєкін</b>	520
Гігієнічні вимоги до кліток	

<b>11. К.А. Басай, Д.А. Засєкін</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до кормів	521
<b>12. О.П. Сиротюк, Д.А. Засєкін</b> Гігієна вирощування молодняку кролів і хутрових звірів	522
<b>13. Л.В. Кулакова, Д.А. Засєкін</b> Гігієнічні вимоги до зберігання й транспортування харчових продуктів	523
<b>14. Т.П. Синчук, Д.А. Засєкін</b> Гігієна дійних корів	524
<b>15. О.В. П'ята, М.Д. Кучерук</b> Вплив дебаркадерів на санітарний стан р. Дніпро та її берегів	526
<b>16. М.О. Ротко, М.Д. Кучерук</b> Гігієнічна оцінка і санітарна експертиза продуктів харчування	527
<b>17. О.М. Олійник, М.Д. Кучерук</b> Основні проблеми санітарії птахопереробних підприємств	528
<b>18. М.П. Доматенко, М.Д. Кучерук</b> Розвиток патогенних мікроорганізмів у м'ясі під час зберігання	529
<b>19. О.П. Дубровіна, М.Д. Кучерук</b> Фізико-хімічні властивості водопровідної води	530
<b>20. В.В. Никонець, М.Д. Кучерук</b> Оцінка якості води з бюветів	531
<b>21. Я.Л. Москалик, М.Д. Кучерук</b> Використання ГМО у продуктах харчування: за і проти	532
<b>22. І.Ф. Дейнека, М.Д. Кучерук</b> Вплив коптільних димів на якість м'ясопродуктів	533
<b>23. Н.М. Ларченко, М.Д. Кучерук</b> Вплив синтетичних барвників на якість м'ясопродуктів	534
<b>24. С. Лісняк, М.Д. Кучерук</b> Забруднення річки Сіверський Донець промисловими відходами харчової, хімічної, паливної промисловості.	536
<b>25. Д. Михайлюк, М.Д. Кучерук</b> Вплив іонізованого повітря на організм людини	537
<b>26. І.П. Зінчук, М.Д. Кучерук</b> Екологічний вплив на довкілля промислових підприємств Житомирщини	538
<b>27. С.В. Шуляк, М.Д. Кучерук, Д.А. Засєкін</b> Сучасне перепелівництво за застосування колоїдних розчинів наночастинок срібла	539
<b>28. К.П. Буденкевич, А.І. Тютюн</b> Особливості ветеринарно - санітарного нагляду та контролю в жировому цеху м'ясокомбінату	540
<b>29. О.А. Баришовець, А.І. Тютюн</b> Якісні показники молока за наявності сторонніх домішок	541
<b>30. М.О. Міцевський, А.І. Тютюн</b> Ветеринарно-санітарний нагляд та контроль на холодильниках	543
<b>31. А.Ю. Клець, А.І. Тютюн</b> Зміна якісних показників м'яса при саркоцистозі	542
<b>32. Ю.В. Єжов, Н.В. Гудзь</b> Санітарна обробка приміщень та технологічного обладнання м'ясопереробних підприємств	544
<b>33. І.П. Зінчук, Н.В. Гудзь</b> Вимоги до обробки стічних вод боєнських підприємств	545

<b>34. М.С. Продан, Н.В. Гудзь</b>	546
Вимоги до дезінфекції холодильних камер	
<b>35. С.В. Савченко, Н.В. Гудзь</b>	547
Вимоги до приміщення і устаткування рибопереробних підприємств	
<b>36. В.І. Цвіліховський, С.В. Мідик, С.В. Сисолятин</b>	548
Аналіз сучасного ринку дезінфекційних засобів в Україні	
<b>37. А.Ю. Мельник</b>	549
Санітарно-гігієнічні заходи за сечокислого діатезу в курей	
<b>38. І.М. Іщенко, В.В. Соломон</b>	550
Вимоги до території харчових і переробних підприємств, складських та виробничих приміщень	
<b>39. Л.В. Кулакова, В.В. Соломон</b>	552
Вимоги до якості, маркування, пакування та зберігання м'ясних консервів	
<b>40. В.І. Олійник, В.В. Соломон</b>	553
Сучасні методи утилізації біологічних відходів тваринництва	
<b>41. І.С. Шафранська, В.В. Соломон</b>	554
Санітарія виробничих цехів переробних підприємств	
<b>42. Т.І. Штепа, В.В. Соломон</b>	555
Належна виробнича санітарія та гігієна виробничого персоналу на м'ясопереробному підприємстві	
<b>43. А.В. Порхун, В.В. Соломон</b>	556
Фактори, що впливають на збереженість готової продукції при переробці м'ясної сировини	
<b>44. В.М. Соколюк</b>	557
Вплив питної води на якість і безпечність продукції тваринництва	
<b>45. В.Ф. Рищенко, Н.І. Кос'янчук</b>	558
Нормативно-правове регулювання виробництва якісного та безпечного молока в Україні	
<b>46. О.В. Швець, Н.І. Кос'янчук</b>	559
Аналіз факторів, що впливають на технологію вирощування сої	
<b>47. Ю.Ф. Рищенко, Н.І. Кос'янчук</b>	560
Вивчення факторів, що впливають на якість та безпечність яловичини в НДГ НУБіП України «Ворзель»	
<b>48. Р.А. Стрілець, Н.І. Кос'янчук</b>	561
Гігієна праці при виробництві продуктів харчування згідно вимог OHSAS 18001 в Україні	
<b>49. О.С. Ображей, Н.І. Кос'янчук</b>	562
Санітарно-гігієнічні вимоги до процесів виробництва молока та його реалізації	
<b>50. І.О. Бідна, Н.І. Кос'янчук</b>	564
Вплив підприємств харчової галузі на природне середовище	
<b>51. І.Б. Схабовський, Н.І. Кос'янчук</b>	565
Профілактика маститів – отримання якісного і безпечного молока	
<b>52. Т.О. Орлюк, О.В. Яблонська</b>	566
Порівняльна характеристика дії дезінфектантів за умов підвищеного постійного магнітного поля	
<b>53. А.О. Висоцький, У.Б. Романська</b>	567
Морфологічні показники крові телят при сучасній технології «холодного» методу утримання в умовах фермерських господарств рівненської області України	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ  
Мови видання: українська, російська та англійська

**КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ**  
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ**

Національний університет біоресурсів  
і природокористування України  
Український навчально-науковий інститут якості  
біоресурсів та безпеки життя НУБіП України

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ**  
за підсумками  
II Міжнародної науково-практичної  
конференції молодих вчених, аспірантів і студентів

**ЧАСТИНА 1**

20-22 квітня 2011 р.

Технічний редактор М.М. Гудзенко

Рекомендовано до друку Вченою радою Українського навчально-наукового  
інституту якості біоресурсів та безпеки життя НУБіП України,  
протокол № 7 від 11.04.2012р.

03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15

Підписано до друку 16.04.2012 р. Формат 60x84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Папір офсетний. Ум. друк. арк. 36,93. Обл.-вид. арк. 37  
Наклад 60 примірників.

Видавництво ТОВ «Аграр Медіа Груп»  
Тел.: 044 361 53 06  
[www.agrarmedia.com](http://www.agrarmedia.com)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів  
видавничої продукції ДК №3651 від 22.12.2009 р.