

МАТЕРІАЛИ

**VII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
“НАУКА І ОСВІТА ‘2004’”**

10-25 лютого 2004 року

Том 69

СІЛЬСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО

**Дніпропетровськ
Наука і освіта
2004**

**Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції “Наука і освіта ‘2004”. Том 69. Сільське господарство. - Дніпропетровськ: Наука і освіта, 2004. - 60 с.
ISBN 966-7191-87-7**

У збірнику містяться матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції “Наука і освіта ‘2004” з сільськогосподарства.
Для студентів, аспірантів та викладачів.

ISBN 966-7191-87-7

**© Колектив авторів, 2004
© Наука і освіта, 2004**

Література:

1. Живетин В.В., Гинзбург Л.Н., Ольшанская О.М. Лея и его комплексное использование. – М.: Информ-Знание, 2002. – 400 с.
2. Валько М.І., Чурсіна Л.А., Палейчук В.К. Підготовка короткого лляного волокна до прядіння в умовах льонозаводів//Легка промисловість. – 1996. – № 1. – С. 56-57.

Підпала Т.В., Назаренко І.В.

Миколаївський державний аграрний університет

**СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
МОЛОКА В МИКОЛАЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

Забезпечення сировинної бази для молокопереробної промисловості в повній мірі залежить від виробництва молока господарствами різних категорій. Вирішення цієї проблеми здійснювалось шляхом вдосконалення існуючих і виведення нових порід, створення матеріально-технічної і кормової бази.

Нинішній стан розвитку галузі скотарства характеризується впровадженням у виробництво технологій, які ґрунтуються на максимальному використанні механізації, автоматизації та комп'ютеризації процесів і спрямовані на одержання великої кількості кращої якості і дешевої продукції. Специфічність промислових технологій виробництва молока обумовлює підвищення вимог до молочних порід. Вони повинні характеризуватись високим рівнем молочної продуктивності, придатністю до машинного доїння, тривалістю господарського використання, стресостійкістю.

Найбільш поширеною в області є червона степова худоба, яка добре пристосована до умов жаркого клімату, а також у невеликій кількості поголів'я української червоно-рябої молочної та української чорно-рябої молочної порід. Їх розведенням в господарствах області і вирішується проблема виробництва молока для молокопереробної промисловості.

Генетичний потенціал цих порід достатньо високий (4000–6000 кг молока), але за останні десятиліття значно зменшилось поголів'я корів і знизилась їх продуктивність. Середній надій на одну корову за лактацію коливається в межах 1614–2235 кг молока. Отже і валове виробництво молока скоротилось.

В свою чергу це обумовило розробку і впровадження таких технологій переробки молока, які б сприяли підвищенню якості і подовженню тривалості збереження молочних продуктів та зниженню їх втрат.

У структурі споживання молока та молочних продуктів населенням області перше місце посідає необроблене молоко, на другому – пастеризоване в плівці і на третьому – стерилізоване. В порівнянні з першими

двома його і виробляють, і споживають менше, але за якістю і безпечністю пастеризоване молоко найкраще. Враховуючи попит населення та якість заготівельного молока відповідно ДСТУ – 366297 “Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі”, на молокопереробних підприємствах, якими в області є Баштанський сирзавод ТН “Славія” і “Лакталіс-Україна” розроблено і впроваджено температурно-часову комбінацію режиму пастеризації молока.

Технологічні процеси гомогенізації та пастеризації здійснюються в комплексі на автоматизованій пастеризаційно охолоджувальній установці ALFA-LAVAL. Сутністю цих процесів є те, що нормалізовану суміш, підігріту до 40–45°C, очищують на відцентрованому сепараторі молокоочиснику. Потім суміш гомогенізують при температурі 60°C та тиску 0,15–0,25 МПа і пастеризують при температурі $85^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ з витримкою 6–10 хвилин.

Завдяки такому режиму пастеризації забезпечується необхідний бактерицидний ефект на 99,9%, зберігаються початкові властивості молока, його харчові та біологічні цінності. Готовий продукт – питне молоко зберігається при температурі – 6°C до 10 діб.

Таким чином, створення достатньої сировинної бази для молокопереробної промисловості вирішуються розведенням вітчизняних спеціалізованих молочних порід, а впровадження нових технологічних рішень процесів переробки молока забезпечує його якісні харчові та споживчі властивості.

Пузік Л.М.

Харківський національний аграрний університет ім. В.В.Докучаєва

ВПЛИВ СТУПЕНІ СТИГЛОСТІ ДИНИ НА ЇЇ ЛЕЖКОЗДАТНІСТЬ

Плоди, як любий орган рослини ростуть, розвиваються, а тоді на-решті відмирають. Рідко вдається точно визначити момент коли плоди переходять від фази зрілості до фази старіння. Зрілість це суб'єктивний термін і характеризує стан, в якому плід найбільш придатний до вживання, це означає що він став присминого смаку, м'якої консистенції, набув аромату. Процес дозрівання плодів відбувається неоднаково. В післязбиральний період відбувається короткочасне підвищення дихання, після якого зменшується не тільки дихальна активність, а інші метаболічні процеси. Підвищення інтенсивності дихання тісно зв'язане з активізацією малік ферменту, який часто називають ферментом дозрівання. Зростання активності біосинтезу білка, означає фазу дозрівання, зменшення малік ферменту – старіння. Плоди, які збирають дозрілими в післязбиральний період швидко втрачають якість. У виробничих умовах, плоди дині часто збирають недозрілими, і після збирання в плодах відбувається пом'як-

ЗМІСТ

ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

| | |
|---|----|
| Баньковська І.Б., Рак Т.М., Гетья А.А., Горб О.О. Вологоутримуюча здатність м'яса свиней та її контроль | 3 |
| Гармаш С.П., Кулик А.П., Ванжа Н.И., Науменко А.И. Биоконверсия органических отходов предприятий агропромышленного комплекса | 5 |
| Загоруй Л.П., Димань Т.М. Прянощі як інгібітори окиснення молочного жиру | 5 |
| Комнатний І.Г., Гайдай Г.С. Придатність ягід малини до короткочасного зберігання у свіжому вигляді | 7 |
| Магійович Р.І. Взаємозв'язок виноградарства з переробними підприємствами | 8 |
| Мазур Т.Г., Димань Т.М. Видовий склад мікрофлори сирого збірного молока | 10 |
| Малярєнко Т.В., Скорченко Т.А. Разработка нового комбинированного йогурта "Дуганский" | 12 |
| Матенчук Л.Ю. Комплексна переробка кабачків на консервовані продукти з підвищеною біологічною цінністю | 13 |
| Миськии А.Н., Капрельяни Л.В. Исследование условий активации гидролитических экзогенных ферментов сои | 14 |
| Мітіна Н.Б., Шяталін Д.Б., Кулик О.П., Рунова Г.Г., Науменко Г.І., Ванжа М.І., Косенко В.О. Одержання кормової добавки РУБД-ЕМ при переробці природних полімерів рослинного походження за допомогою вермікультури | 17 |
| Нестеренко Л.В. До вирішення задачі модифікації низькосортного короткого льоноволокна | 18 |
| Підпала Т.В., Назаренко І.В. Сучасні проблеми виробництва і переробки молока в Миколаївській області | 20 |
| Пузік Л.М. Вплив ступені стиглості дині на її лежкоздатність | 21 |
| Рекінчанська Л.В., Капрельяни Л.В. Дослідження процесу сквашування молочно-соевих сумішей | 24 |
| Ткаченко Г.В., Гайдай Г.С. Вплив строків та способів зберігання на вміст цукрів в ягодах смородини червоної | 26 |
| Токар А.Ю. Особливості технології плодово-ягідних некріплених вин | 28 |
| Шевченко Н.А., Стрибуль Т.Ф., Кадникова Н.Г. Определение токсичности диолов на сохранность меристем картофеля и винограда | 29 |

РОСЛИННИЦТВО, СЕЛЕКЦІЯ ТА НАСІННИЦТВО

| | |
|---|----|
| Андрєєва В.В., Войтюк В.П. Вивчення росту та селекційної структури випробних культур сосни звичайної на Волині | 32 |
| Борсук В.О., Понятишин В.В. Деякі аспекти розсадного способу вирощування цукрових буряків | 33 |
| Запорожець Ж.М. Зближення строків цвітіння компонентів гетерозисних гібридів кукурудзи | 35 |
| Калинина Е.Д., Ромоданова В.А., Власов А.В. Комбинированные продукты на основе соевого молока | 36 |
| Козлик Т.І. Вплив альтернативної системи обробітку ґрунту на врожайність та якість льону-довгуниці | 38 |
| Коць С.Я., Бутницький І.М., Заболотна В.П., Василюк В.М. Азотфіксувальна активність та кормова продуктивність люцерни посівної під впливом інюкуляції | 39 |
| Лихочвор В.В. Застосування ретардантів на посівах озимой пшениці | 42 |

| | |
|--|----|
| Липенко В.В. Тривалість вегетаційного періоду гречки в залежності від умов вирощування | 44 |
| Мачульский Г.Н. Влияние гамма-излучения на всхожесть семян и всхожесть сеянцев гибридных популяций различного генетического происхождения | 46 |
| Романова Е.В. Особенности действия амарантина и селена на стеблевание китайской капусты | 47 |
| Торбунова М.Д., Торбунова А.М., Воронка В.П. Вплив термічного режиму на вегетаційний період сільськогосподарських культур (на прикладі Приазовського району) | 49 |
| Туманян А.Ф. Фенотипическая изменчивость количественных признаков в зависимости от площади питания у яровой пшеницы | 51 |
| Філоненко С.В., Гищенко М.В., Шевельов О.П. Перспективні попередники цукрової буряків у короткотривалих сівозмінах зони недостатнього зволоження | 54 |
| Швей Н.А., Капрельянц Л.В. Химический состав семян льна, районированных в Украине | 56 |
| Шнигарук В.А. Оцінка вихідного матеріалу для селекції гібридів зі стабільною урожайністю зерна | 57 |

МАТЕРІАЛИ

VII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

“НАУКА і ОСВІТА ‘2004”

10-25 лютого 2004 року

Том 69

СІЛЬСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО

Відповідальний редактор *Біла К.О.*

Технічний редактор *Плакуца Л.О.*

Здано до друку 16.02.04. Підписано до друку 19.02.04

Формат 60x84 1/16. Спосіб друку - різнограф.

Умов друк арк. 4,8. Тираж 100 прим.

Надруковано на поліграфічній базі видавництва “Наука і освіта”

Свідчення про державну реєстрацію ДП № 64-Р

49000, м. Дніпропетровськ, вул. Столярова, 8, офіс 212

тел. (056) 370-13-13, (0562) 35-78-19, 34-29-61