

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

**Київський національний
торговельно-економічний університет
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького**

**СУЧАСНЕ МАТЕРІАЛОЗНАВСТВО
ТА ТОВАРОЗНАВСТВО: ТЕОРІЯ,
ПРАКТИКА, ОСВІТА**

**МАТЕРІАЛИ
VII Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

(12-13 березня 2020 року, м. Полтава)

**Полтава
ПУЕТ
2020**

УДК 620.22+[658.62:005.52](043.2) *Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено.*
С91

ПРОГРАМНИЙ КОМПЕТ:

О. О. Нестуля, голова комітету, д. і. н., професор, ректор ПУЕТ;
А. А. Мазаракі, д. е. н., професор, ректор Київського національного торговельно-економічного університету, дійсний член Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України;
О. В. Черевко, д. е. н., професор, ректор Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького;
П. О. Куцик, к. е. н., професор, ректор Львівського торгово-економічного університету;
С. М. Лебедєва, д. е. н., професор, ректор Білоруського торгово-економічного університету споживчої кооперації (Республіка Білорусь);
Е. Б. Сидиков, д. і. н., професор, ректор Євразійського національного університету імені Л. М. Гумільова;
Л. А. Шавга, д. е. н., професор, ректор Кооперативно-торгового університету Молдови (Республіка Молдова);
Х. Н. Факеров, д. е. н., професор, ректор Таджикицького державного університету комерції.

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМПЕТ:

О. В. Манькура, голова комітету, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;
Т. В. Сахно, заступник голови, д. х. н., с. н. с., професор кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
А. О. Семенов, заступник голови, к. ф.-м. н., доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ.

Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : матеріали VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (12–13 березня 2020 року, м. Полтава). – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 234 с. – Текст : укр., англ., рос.

ISBN 966-978-184-372-0

У матеріалах конференції розглянуто актуальні теоретичні та практичні питання, пов'язані з розвитком матеріалознавства й товарознавства в Україні та за її межами в контексті світових досягнень науки і техніки.

УДК 620.22+[658.62:005.52](043.2)

Розраховано на вчених, викладачів навчальних закладів, докторантів, аспірантів, магістрантів, а також фахівців, які займаються проблемами матеріалознавства та товарознавства.

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2020

ISBN 978-966-184-372-0

туші) – 84, вихід м'яса вищих сортів із задньої третини тулуба – 38 %. Забійний вихід визначає співвідношення маси туші з масою голови, кінцівок, внутрішніх органів і шкіри. На величину забійного виходу туші коней впливають порода, характер годування і спосіб утримання.

Жива маса коней табунного утримання невисока і коливається від 350 до 540 кг, а забійний вихід – від 48 до 56 %. Забійний вихід коней табунного утримання на 4–6 % нижче. Це пов'язано з великим розвитком травного тракту у табунних коней.

Забійний вихід туш коней багато в чому залежить від їх вгодваності. У коней табунного утримання I категорії вгодваності забійний вихід складає в середньому 52,8 %, II категорії – 47,9 і нестандартних – 43,8 %.

У м'ясному конярстві важливе значення має використання субпродуктів, які складають до 10 % забійної маси коня. Від коней різних порід отримують до 2 кг язика, 0,5 кг мозку, 1,8 кг нирок, 1,5 кг селезінки, 8 кг легенів, 5-7 кг серця, 6,6 кг печінки, 3,8 кг м'яса з голови. Хімічний склад кінської печінки у коней II категорії угодваної такий: білка 21,2–26,5%, жиру – 3–6,3, води – 68–72; легенів: білку – 17–21,3 %, жиру – 1,8–2, води – 77,4–78,9 %.

*Список використаних інформаційних джерел: 1. Відгодівля коней на м'ясо: технологія вирощування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://feedlife.com.ua/ua/info/otkorm-loshadej-mjaso/>. 2. Гонка Б. М., Хоменко М. П., Павленко П. М. Конярство. – Київ : Вища освіта, 2004. – 320 с. 3. Кукла О. Л. Основи формування механізму собівартості вирощування племінного молодняка коней / *Агросвіт*. № 3, 2013. – С. 24–27.*

Ю. Г. Бургу, к. с.-г. н., доцент;

Л. В. Флока, к. с.-г. н., доцент, flokaliudmyla@gmail.com

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна

ПОКАЗНИКИ М'ЯСНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ ОВЕЦЬ

Ринок продукції тваринництва є одним з основних елементів продовольчого ринку країни, розвиток якого має велике значення для зростання національної економіки, а також забезпечення населення продуктами харчування [1].

Вівчарство економічно вигідне тільки при одночасному виробництві високоякісної шерсті і баранини. З кожної породи овець можна при належній технології мати гарну баранину, шерсть й овчини. Виведено і спеціалізовані скоростиглі м'ясо-шерстні породи, від яких одержують баранину високої якості при економії витрат поживних речовин на кілограм приросту.

Для ефективного виробництва баранини необхідно не тільки розводити відповідні породи овець, але мати в структурі отари не менше 60 % маток, проводити зимовий окіт, інтенсивно вирощувати й відгодовувати овець. Прижиттєва оцінка м'ясної продуктивності овець, призначених для забою здійснюється шляхом визначення передзабійної маси тварини (по середньому показнику живої маси перед утрішньою годівлею два дні підряд або по цьому ж показнику після добової витримки). За час голодної витримки втрати маси тіла складають 2,5–3 %. Втрати маси тварин високої вгодованості завжди нижчі, ніж у недостатньо вгодованих [2].

Відповідно до ГОСТ 5111-55 «Овцы и козы для убоя. Определение упитанности» вгодованість овець оцінюють за розвитком м'язової і жирової тканин на загривку, спині, попереку, корені хвоста і на ребрах. У курдючних і жирнохвостих овець оцінюють ступінь жировідкладання по загальному розвитку курдюка і хвоста. Стандартом передбачений розподіл овець по вгодованості на наступні категорії вгодованості:

– вища – м'язи спини і попереку на дотик добре розвинені, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, загривок може виступати; відкладення підшкірного жиру добре промацується на попереку; на спині і ребрах відкладення жиру помірне. У курдючних овець в курдюці і у жирнохвостих на хвості значні відкладення жиру, курдюк добре наповнений;

– середня – м'язи спини і попереку на дотик розвинені задовільно, маклоки і остисті відростки поперекових хребців злегка виступають, остисті відростки спинних хребців виступають помітно; на попереку промацуються помірні відкладення підшкірного жиру; на спині і ребрах жирові відкладення незначні. У

курдючних овець в курдюці, а у жирнохвостих на хвості помірні жирові відкладення, курдюк недостатньо наповнений;

– нижчесередня – м'язи на дотик розвинені незадовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців і ребра виступають, загривок і маклоки виступають значно; відкладення підшкірного жиру не промацуються. У курдючних овець в курдюці, а у жирнохвостих на хвості є невеликі жирові відкладення.

Овець, що не задовольняють вимогам нижчесередньої вгодованості, відносять до худих.

М'ясо, одержане після забою сільськогосподарських тварин повинно бути оброблене відповідно до діючих технологічних інструкцій з дотриманням ветеринарно-санітарних правил.

За вгодованістю бараняче м'ясо і козлятину ділять на дві категорії: баранину і козлятину I та II категорій. Ступінь вгодованості баранячих і козлиних туш встановлюють відповідно з ГОСТ 1935-55 «Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия», що характеризується такими показниками.

Баранина і козлятина I категорії: м'язи розвинені задовільно, остисті відростки хребців в ділянці спини і холки трохи виступають, підшкірний жир покриває тушу тонким шаром на спині та злегка на попереку; на ребрах, в ділянці крижів і тазу допускаються просвіти.

Баранина і козлятина II категорії: м'язи розвинені слабо, кістки помітно виступають, на поверхні туші місцями є незначні жирові відкладення у вигляді тонкого шару, які можуть бути і відсутніми.

Баранину випускають в реалізацію цілими тушами з хвостами (за винятком курдючних овець), не відділеними ніжками (без путового суглоба), із наявністю в середині туш нирок і жиру, що їх оточує. Проте для реалізації можуть допускатися баранячі туші без хвоста і ніжок, а для промислової переробки – без наявності нирок і оточуючого їх жиру. На тушах, що випускають в реалізацію, промислову переробку чи зберігання, не допускається наявність залишків внутрішніх органів, згустків крові, бахромки, забруднень. На заморожених тушах, крім того, не допускається наявність льоду й снігу. Туші не повинні мати

пошкоджень поверхні, синців. Допускається наявність зачисток і зривів підшкірного жиру на площі, що не перевищує 10 % поверхні туші. Не допускаються до реалізації виснажена баранина, м'ясо, заморожене більше одного разу, потемніле в ділянці ший, м'ясо із зачистками і зривами підшкірного жиру, що перевищують 10 % поверхні туші. Таке м'ясо використовується для промислової переробки в харчових цілях або допускається до використання на підприємствах громадського харчування.

Список використаних інформаційних джерел: 1. Оганесян В. С. Економічна сутність ринку продукції тваринництва // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2016. № 6 (2). С. 133–136. 2. Штомпель М. В., Вовченко Б. О. Технологія виробництва продукції вівчарства : навч. видання. – Київ : Вища освіта, 2005. – 343 с.

І. А. Велит, к. т. н., доцент, velit_ira@ukr.net
Полтавська державна аграрна академія, Україна

ОПРОМІНЕННЯ РОСЛИН ТОМАТІВ НАТРІЙ-ЦЕЗІЄВИМИ ЛАМПАМИ

Використання високоефективних джерел світла з поліпшеним спектральним складом випромінювання дає змогу підвищення енергетичної ефективності, та екологічної безпеки систем для опромінення рослин томатів в умовах закритого ґрунту. Хоча використання світлодіодів є майбутнім напрямом застосування нових технологій, який має деякі переваги: висока електрична ефективність, екологічність, потрібний спектр випромінювання, використання в поєднанні з високоінтенсивними джерелами світла [1]. Найважливішим завданням досягнення прибуткового виробництва томатів є встановлення і оптимізація основних параметрів оптичного випромінювання (спектр, освітлення, фотоперіод).

Відомі роботи [2, 3] щодо дослідження процесів в НЛВТ та з'ясування шляхів їх вдосконалення. В [4] проведено аналіз факторів, що впливають на параметри натрієвих ламп високого тиску.