

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**
професорсько-викладацького складу
22–23 квітня 2020 р.

Збірник наукових праць
професорсько-викладацького складу академії
за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 році

Полтава 2020

Редакційна колегія:

Аранчій В. І., ректор академії, кандидат економічних наук, професор.

Горб О. О., проректор з науково-педагогічної, наукової роботи, професор кафедри екології збалансованого природокористування та захисту довкілля, кандидат сільськогосподарських наук, доцент.

Галич О. А., декан факультету економіки та менеджменту, директор Навчально-наукового інституту економіки та бізнесу, професор кафедри інформаційних систем та технологій, кандидат економічних наук, доцент.

Дорогань-Писаренко Л. О., декан факультету обліку та фінансів, професор кафедри економічної теорії та економічних досліджень, кандидат економічних наук, доцент.

Дудніков І. А., декан інженерно-технологічного факультету, професор кафедри галузеве машинобудування, кандидат технічних наук, доцент.

Кулинич С. М., декан факультету ветеринарної медицини, професор кафедри хірургії та акушерства, доктор ветеринарних наук, професор.

Маренич М. М., декан факультету агротехнологій та екології, професор кафедри селекції, насінництва і генетики, кандидат сільськогосподарських наук, доцент.

Опара М. М., фахівець відділу з питань інтелектуальної власності, професор кафедри землеробства і агрохімії ім. В. І.Сазанова, кандидат сільськогосподарських наук, доцент.

Поліщук А. А., декан факультету технології виробництва та переробки продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, професор.

Чайка Т. О., начальник редакційно-видавничого відділу, кандидат економічних наук.

Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 році (м. Полтава, 22-23 квітня 2020 року). – Полтава : РВВ ПДАА, 2020. – 438с.



**СЕКЦІЯ ФАКУЛЬТЕТУ
ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

➤ між надоєм корів першої і другої лактації існує високодостовірна співвідносна мінливість ($r = +0,523 \dots + 0,858$) засвідчуючи добір корів за показниками надою першої лактації.

Список використаних джерел

1. Войтенко, С.Л., Желізняк, І.М. Надій корів у залежності від лінійної належності та способу утримання. *Розведення і генетика тварин*. 2019. Вип. 57. С. 38-44. doi.org/10.31073/adg.57.05
2. Зубець, М. В., Рубан, С. Ю. Система племінної роботи, як засіб виробництва при формуванні порід, що відповідають вимогам ринку. *Розведення і генетика тварин*. 2010. Вип. 44 . С. 3–10.
3. Ефименко, М.Я. Формирование внутрипородной структуры создаваемых пород молочного скота. *Розведення і генетика тварин*. 2012. Вип.46. С. 50-53.
4. Филь, С.І., Федорович, Є.І., Боднар П.В. Динаміка молочної продуктивності корів різних ліній. *Розведення і генетика тварин*. 2019. Вип.57. С.136-142. doi.org/10.31073/adg.57.16.
5. Сидоренко, О. В., Войтенко С.Л., Порхун, М.Г. *Результати оцінки великої рогатої худоби племінних стад дослідних господарств мережі НААН та рекомендації щодо ведення племінної справи у молочному скотарстві* / Полтава: ПП Астроя, 2020.–38с.

ОСОБЛИВОСТІ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Юхно В.М.,
кандидат сільськогосподарських наук, доцент

На жаль, далеко не кожен з нас замислюється над тим, яким саме продуктам слід віддавати перевагу в нашому щоденному раціоні. Саме із за неправильного та незбалансованого харчування найчастіше виникають функціональні, а інколи патологічні проблеми, а саме: надмірна вага, захворювання органів травлення, дисбактеріози, тощо.

Саме слово «дієта» (грец. Δίαιτα) означає «спосіб життя», «режим харчування», іншими словами – це певна сума правил вживання харчових продуктів людиною. Тому, щоб привести тіло і душу в гармонію, при цьому, не виснажуючи себе жорсткими дієтами, раціональніше просто дотримуватися принципів здорового дієтичного харчування.

Дієтичне (лікувальне) харчування – це певний режим харчування хворих спеціальними продуктами, яке застосовується з лікувальною або профілактичною метою. Ці два поняття близькі між собою, але є певні відмінності. Лікувальне харчування, як правило застосовується в умовах закладу охорони здоров'я у разі гострих захворювань або загострення хронічних хвороб у поєднанні з терапією. Дієтичне харчування застосовується переважно у санаторіях-профілакторіях у разі хронічного захворювання. Основною метою дієтичного

харчування є профілактика захворювань та недопущення загострення хвороб з хронічним перебігом [1].

Використання харчових продуктів дієтичного призначення з лікувальною або профілактичною метою засновані на принципі метаболізму що проходить у здорової та хворою людини.

Основними аспектами дієтичного харчування є підбір продуктів за певним хімічним складом та енергетичною цінністю, режим прийняття їжі, технологія тих чи інших продуктів, за умови врахування змін в організмі людини пов'язаних із порушенням ферментативних процесів.

Однією із основних умов дієтичного харчування є потреба людини в енергії та поживних речовинах (білках, жирах та вуглеводах) у певних співвідношеннях, які є різними для певного віку людини, статі, масі тіла, клімато-географічним умовам проживання, фізіологічного стану, особистим звичкам та національним особливостям харчування [2].

У зв'язку з цим, при складанні тих чи інших дієт враховують всі умови, в першу чергу обмін речовин та їх засвоюваність організмом. При цьому слід пам'ятати щоб раціон людини завжди містив білок з метою не допущення білкової недостатності. Крім того, в раціоні повинні бути певна кількість вуглеводів, ліпідів, незамінних жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон, які б задовольняли потребу хворого в енергії та фізіологічному проходженні метаболічних процесів. У такому випадку у разі розвитку тих чи інших захворювань необхідно складати так дієтичні раціони, щоб можна було б компенсувати речовини, які втрачаються організмом. У цих випадках вміст деяких нутрієнтів у раціоні має бути вищим від фізіологічних норм.

Також, як було зазначено вище, режим прийняття їжі та способи кулінарної обробки продуктів повинні розроблятися і проводитися у відповідності до процесів травлення і всмоктування в кишківнику. Тому що при різних захворюваннях змінюється ферментативна активність травних соків, моторика кишківника та всмоктувальна активність. У зв'язку з цим ті чи інші дієти розробляють з урахуванням особливостей перебігу захворювань та індивідуальними особливостями людини при умові забезпечення організму людини незамінними факторами харчування (вітаміни, есенціальні жирні кислоти, незамінні амінокислоти, макро- та мікроелементи й ін.) [3].

Останнім часом, у зв'язку з погіршення екологічного стану до складу більшості дієт почали включати різноманітні біологічно активні речовини (БАР) або добавки (БАД) тваринного і рослинного походження, які зв'язують та виводять з організму радіонукліди, токсини, залишки антимікробних речовин, продукти обміну білків, жирів та вуглеводів [4].

Неправильне харчування, особливо в молодому віці, може призвести до ослаблення організму, зниження імунної системи і як правило – зниження працездатності і стійкості до різних зовнішніх чинників, а в подальшому і до хронічних захворювань органів травлення, дихання, сечостатевої системи, тощо. Гастрити, коліти, холецистити, виразкова хвороба шлунка як його наслідок – нерідкі і в молодому віці. Останніми роками все більше у молодих людей є проблема ожиріння, що пов'язано із зниження рухової активності та вживанні

великої кількості продуктів швидкої кухні. Ожиріння в подальшому сприяє розвитку функціональних хвороб серця та судин, патологій печінки, патологічних змін в суглобах та хребті, діабету і багатьох інших хвороб [5].

При виникненні захворювання або загострення хронічного перебігу, дієта у поєднанні із комплексним медикаментозним лікуванням є профілактичним фактором та сприяє швидкому одужанню. Дієтичне харчування все частіше почали використовувати з профілактичною метою при підозрі на ту чи іншу хворобу, особливо при проведенні скринінгових тестів та виявлення скритих (прихованих) хвороб. Також, дієтичне харчування продовжується після медикаментозного лікування з метою швидкого відновлення працездатності, для запобігання повторного розвитку хвороби або ускладнень після неї, щоб не допустити переходу хвороби в хронічну форму. При багатьох захворюваннях лікувальна дієта є найважливішим самостійним терапевтичним фактором. Зараз вона застосовується практично при всіх захворюваннях, так як хімічні компоненти їжі впливають на всі процеси обміну речовин в організмі [2, 3].

Дієта розробляється індивідуально на хворого або хворих із однією патологією враховуючи всі зміни що проходять в організмі, в першу чергу на метаболічному рівні. Дієта повинна стимулювати відновлювальні процеси в тканинах організму та органів і компенсувати втрати поживних речовин організмом хворого.

Також, в дієтичному харчуванні використовуються методи розвантаження, тренування, оберігання і контрастних днів, що залежить від перебігу хвороби [2, 3, 5].

Обробку харчових продуктів для хворих проводять за правилами раціональної технології. Вона має деякі особливості, які передбачають певний підбір продуктів для відповідної дієти, забезпечення щадних режимів обробки, застосування обробок за яких зменшується вміст вуглеводів, екстрактивних речовин, солі, використання малої кількості прянощів, збагачення страв вітамінами та деякими мінералами [3, 5].

Набір тих чи інших продуктів у дієтах визначається патологією або хворобами. Для приготування дієтичних страв користуються такими продуктами: пшеничний хліб з борошна вищих сортів, вчорашньої випічки; вершкове та топлене масло; соняшникову, кукурудзяну, оливкову олії; нежирну яловичину; курятину; крільчатину; нежирну рибу; крупи і макаронні вироби; молоко, кефір, твердий сир; свіжі овочі з деякими обмеженнями залежно від характеру дієти [3, 5].

При розробці дієт не дозволяється використовувати різноманітні копченості, консерви, м'ясо гусей та качок, жирну рибу, сало свиняче, чорний хліб, кондитерські вироби, гострі страви [3-5].

У процесі приготування дієтичних страв застосовують такі способи теплової обробки: варіння у воді або на парі, смаження основним способом і запікання попередньо відварених продуктів до утворення ніжної, ледь помітної кірочки [3, 5].

Отже, дієтичне харчування, а точніше – культура вживання харчових продуктів повинна дотримуватися у нашому повсякденному житті, а не лише з метою лікування та профілактики тих чи інших захворювань.

Список використаних джерел

1. Дієтичне харчування. Поняття про дієтичному харчуванні, його основні принципи. [Електронний ресурс]. Веб сайт: <http://bibliograph.com.ua/enc-Semya/139.htm>
2. Загальні принципи дієтичного харчування [Електронний ресурс]. Веб сайт: <http://studopedia.org/10-24413.html>
3. Основи фізіології харчування : навч. посібник / Н. В. Дуденко [та ін.]; Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Х., 2017. 216 с.
4. Пилат Т.А., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применения). М.: Аввалон, 2002. 710 с.
5. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2015. 441 с.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОГО ІНСТИТУТУ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ, ПРАВА ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	3
<i>Писаренко В.В., Семизреєнко А.С., Ноздрін І.І.</i> МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ВОРОНКИ ПРОДАЖІВ В ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГУ	4
<i>Дядик Т.В.</i> ОПЛАТА ПРАЦІ ЯК ОСНОВНИЙ СТИМУЛ ПРОДУКТИВНОСТІ	6
<i>Боровик Т.В.</i> СТАН ТА РОЗВИТОК БІРЖОВОГО ТОВАРНОГО РИНКУ УКРАЇНИ	8
<i>Даниленко В.І.</i> ОСОБЛИВОСТІ МАРКЕТИНГОВОЇ ЦІНОВОЇ ПОЛІТИКИ У СФЕРІ ПОСЛУГ	10
<i>Терещенко І.О., Решетнікова О.В.</i> ТРАКТУВАННЯ СУТНОСТІ ПОНЯТТЯ «КОМУНІКАЦІЯ»	12
<i>Калюжна Ю.П.</i> ЦІНОВИЙ ФАКТОР У ПІДВИЩЕННІ УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА.....	13
<i>Майборода О.В.</i> МАРКЕТИНГОВІ АСПЕКТИ ЦІНОУТВОРЕННЯ В АГРАРНОМУ СЕКТОРІ.....	15
<i>Березіна Л.М.</i> ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ АГРАРНОГО СЕКТОРУ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ.....	17
<i>Волкова Н.В.</i> ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ	19
<i>Дивнич О.Д., Дивнич А.В.</i> РІВЕНЬ ОРЕНДОВІДДАЧІ ЯК ХАРАКТЕРИСТИКА ЗЕМЕЛЬНО- ОРЕНДНИХ ВІДНОСИН В УКРАЇНІ	21
<i>Миколенко І.Г.</i> МАРКЕТИНГОВА ДІЯЛЬНІСТЬ – ЕЛЕМЕНТ КОНКУРЕНТНОСТІ ЦІЛЬОВИХ РИНКІВ	23
<i>Пантелеймоненко А.О., Гончаренко В.В.</i> ПРО ВИКОРИСТАННЯ ТЕРМІНА «СОЦІАЛЬНА ЕКОНОМІКА» В УКРАЇНСЬКІЙ ЕКОНОМІЧНІЙ НАУЦІ	26
<i>Помаз Ю.В., Помаз О.М.</i> ГЛОБАЛІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ.....	28

Усачова В. Є. ВИЗНАЧЕННЯ КОНТРОЛЬНИХ КРИТИЧНИХ ТОЧОК ДЛЯ ОПЕРАТОРІВ ВИРОБНИЦТВА РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	414
Шаферівський Б.С., Карунна Т.І. СЕРЕДОВИЩЕ І ГЕНОТИП У ВЗАЄМОДІЇ З ПРОДУКТИВНІСТЮ КОРІВ	417
Юхно В.М. ОСОБЛИВОСТІ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ	419

Наукове видання

**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
професорсько-викладацького складу
22 – 23 квітня 2020 р.**

**Збірник наукових праць
професорсько-викладацького складу академії
за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 році**

Підп. до друку 22.04.2020. Формат 60х90 1/16.
Ум. друк. арк. 29,1. Обл.-вид. арк. 26,9.
Гарнітура Times New Roman Cyr.

Редакційно-видавничий відділ Полтавської державної аграрної академії
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №2174 від 26.04.2005 р.
Адреса: 36003, м. Полтава, вул. Сковороди, 1/3.