

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



МАТЕРІАЛИ
студентської наукової конференції

15-16 травня 2023 року

Том II



Полтава

Редакційна колегія:

Олег Горб, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи, доцент;

Станіслав Ковальчук, голова Ради молодих вчених, професор кафедри будівництва та професійної освіти, доцент;

Ілона Яснолоб, начальник науково-дослідного сектору, доцент кафедри підприємництва і права, доцент;

Світлана Козина, завідувач відділу з питань інтелектуальної власності;

Олександра Біловод, декан інженерно-технологічного факультету, доцент;

Людмила Дорогань-Писаренко, декан факультету обліку та фінансів, професор;

Сергій Кулинич, декан факультету ветеринарної медицини, професор;

Микола Маренич, директор навчально-наукового інституту агротехнологій, селекції та екології, професор;

Алла Світлична, директор навчально-наукового інституту економіки, управління, права та інформаційних технологій, доцент;

Анатолій Шостя, декан факультету технології виробництва та переробки продукції тваринництва, старший науковий співробітник;

Віктор Радочін, начальник редакційно-видавничого відділу.

Відповідальність за зміст і редакцію матеріалів несуть автори та наукові керівники.

Матеріали студентської наукової конференції Полтавського державного аграрного університету, 15-16 травня 2023 року. Том II. – Полтава: РВВ ПДАУ, 2023. – 229 с.

Список використаних джерел:

1. Федів О., Патратій М., Волошина Л. Основи раціонального харчування студента. 17.09.2013. URL: <https://www.bsmu.edu.ua/blog/1423-osnovi-ratsionalnogo-harchuvannya-studenta/>
2. В Україні здобуває вищу освіту понад мільйон студентів. 22.02.2022. URL: <https://osvita.ua/contacts.html>
3. Студентська дієта, особливості харчування студентів. <https://warez-portal.kiev.ua/studentska-diyeta-osoblivosti-xarchuvannya-studentiv/>
4. Яким повинен бути режим харчування студента? 9 порад від дієтолога. <http://xvatit.com.ua/pravilne-xarchuvannya/1414-yakim-povinen-buti-rezhim-xarchuvannya-studenta-9-porad-vid-diyetologa.html>

УДК 637

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

І. В. Сочка

ihor.sochka@st.pdaa.edu.ua

Науковий керівник:

Л. М. Кузьменко, к. с.-г. н., доц.

Харчування відноситься до найважливіших чинників навколишнього середовища, які безпосередньо протягом усього життя впливають на організм людини, визначають здоров'я нації, її потенціал та перспективи розвитку. Повноцінне харчування забезпечує правильну діяльність фізіологічних систем організму і є гарантією поліпшення здоров'я на оптимальному рівні шляхом профілактики багатьох захворювань [1].

Протягом багатьох років кисломолочні продукти, зокрема кисломолочний сир [2], у споживачів неодмінно асоціюється як продукт максимально наближений до раціонально збалансованого харчування, оскільки містить баланс енергетичних нутрієнтів – білків, жирів і вуглеводів в певних пропорціях. Проте, його споживчі та вітамінно-мінеральні властивості не задовольняють сучасні вимоги раціонального «здорового» харчування та потребують удосконалення за рахунок введення нових компонентів з фізіологічною спрямованістю.

Враховуючи сучасні тенденції розвитку вітчизняної молочної промисловості, що передбачають раціональне використання всіх видів сировини для отримання продуктів із новими споживчими та харчовими властивостями, великі перспективи відкриваються при створенні кисломолочного сиру на основі комбінованої молочної і нетрадиційної сировини, що в комплексі створюють продукт взаємно збагачений фізіологічно-функціональними інгредієнтами.

В останні роки в міжнародній практиці усе більш широке застосування для збагачення кисломолочних продуктів, у тому числі сиру, знаходять природні натуральні добавки з різної зернової сировини, що містять значну кількість вітамінів, каротиноїдів, вільних амінокислот, мінеральних речовин, природних антиоксидантів.

Поліпшення споживних властивостей кисломолочних продуктів за рахунок введення до рецептури зернових культур вже сьогодні знаходить практичне підтвердження, про що свідчить сучасний асортимент продукції у торговельній мережі країни. Виходячи з того, що молочні та зернові продукти є продуктами масового споживання зі звичними органолептичними характеристиками, і володіють досить значною сировиною базою, виробництво комбінованих молочно-зернових продуктів сприятиме не лише розширенню асортименту популярної кисломолочної продукції, а й підвищенню ефективності молочного виробництва загалом.

Науковцями розроблена й пропонується технологія сирного продукту із зернобобовим компонентом, що представляє собою попередньо термооброблений продукт дрібнювання лущеного гороху. З метою нівелювання присмаку рослинного компонента, а також для розширення асортиментів комбінованих сирних продуктів й підвищення їх харчової та біологічної цінності вивчається можливість комбінування сирної основи, що містить зернобобові інгредієнти, зі спеціями, сухофруктами, смаковими та ароматичними речовинами [3, 4].

Кисломолочний сир використовується як основа при виробництві сиркового виробу зі смаковим наповнювачем кардамон, який володіє загально зміцнюючими властивостями й посилює апетит [5].

Використання смакових добавок у продуктах на основі кисломолочного сиру є досить популярним. Поряд із ними у рецептурах використовуються стабілізатори, рослинні жири. Розроблена рецептура продукту на основі нежирного кисломолочного сиру з додаванням модифікованого крохмалю, рослинного жиру та смакової добавки – екстракту сумаху [6].

Нежирний кисломолочний сир використовується під час виробництва структурованого кисломолочного продукту. При цьому додається концентрат ядер соняшника та желатин як структуроутворювач. Для підвищення вмісту жиру рекомендовано вводити рослинні жири [7].

Кисломолочний сир є популярною основою під час виробництва сиркових паст, продуктів з різними наповнювачами (наприклад, сухим соєвим молоком).

Біфідовмісний кисломолочний сир з функціональними властивостями містить фруктозу в кількості 0,08-0,12 мас. % від загальної кількості молока [3].

Кисломолочний сир можна виробляти з додаванням екстракту ехінацеї пурпурової. Отриманий кисломолочний сир, збагачений вітаміном С, який присутній в ехінацеї, однак має низьку харчову цінність через невисокий вміст вітамінів групи В, низький вміст пектинових речовин, клітковини, органічних кислот. Окрім того, збагачення продукту екстрактом ехінацеї не досить раціональне з економічної точки зору. Інноваційний кисломолочний сир не відрізняється кращими органолептичними та фізико-хімічними показниками у порівнянні із традиційним кисломолочним сиром [4].

Найбільш перспективний та раціональний напрямок удосконалення споживчих властивостей та харчової цінності кисломолочного сиру шляхом купажування молочної сировини з натуральними соками-фреш та пюре із рослинної сировини, використання яких дозволить збагатити продукцію

необхідними мікронутрієнтами – вітамінами С, РР, В₁, В₂, В₆, Р; мінеральними речовинами – фосфор, залізо, кальцій, кобальт, йод; вуглеводами – цукри, крохмаль; пектиновими речовинами, клітковиною, що сприятимуть нормальному функціонуванню організму.

Інноваційна технологія кисломолочного сиру на основі молока та овочево-фруктово-ягідних інгредієнтів дозволяє створити продукт максимально наближений до ідеального за амінокислотним, вітамінним та мінеральним складом, що надзвичайно важливо у забезпеченні раціонального харчування.

Найпрогресивнішим є виробництво традиційного сиру на автоматизованих лініях, яке є досконалим з точки зору мікробіологічних показників. Такі лінії дозволяють виробляти сир з термінами придатності до 30 діб.

Ультрафільтраційний спосіб виробництва кисломолочного сиру повністю відповідає сучасним трендам натурального і здорового харчування. Технологія виробництва дозволяє зібрати практично всі білки молока, включаючи сироваткові. УФ-сир володіє ніжною кремовою структурою, яка робить його дієтичним продуктом як для дітей, так і для дорослих. Що стосується технології, то УФ-виробництво одне з найбільш економічних.

В останні роки спостерігаються позитивні зрушення у ставленні розробок нових технологій і відповідно нових видів обладнання, спрямованих на використання всіх видів молочної сировини на харчові цілі. Найбільш широке застосування у виробництві сиру набула мембранна технологія.

Застосування мембранної технології є більш практичним, ніж виготовлення сиру за традиційними технологіями, використання яких пов'язане з великими виробничими втратами цінних речовин вихідного молока через надмірне нагрівання.

Уникнути передчасного псування кисломолочних продуктів можна шляхом застосування у виробництві захисних культур. Захисні культури – це безпечні мікроорганізми антагоністи, які пригнічують зростання патогенної та іншої небажаної мікрофлори, не роблять вплив на органолептичні властивості продукту і зростання кислотності.

В наш час постійно збільшується кількість і удосконалюються способи покращення структурно-механічних показників, а також підвищення виходу продукції із одиниці сировини, зокрема кисломолочного сиру.

Сучасні тенденції вдосконалення асортименту сиру кисломолочного вимагають від виробників орієнтуватися на створення продукції підвищених біологічних властивостей, збалансованої за харчовою цінністю.

Список використаних джерел:

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Л. М. Мостова, Н. Ю. Олійник, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева. Харків. ТОВ «Цифрова друкарня №1», 2013. 451 с.
2. ДСТУ 4554:2006. Сир кисломолочний. Технічні умови. [Чинний від 2006-27-04]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 9 с.
3. Спосіб виробництва біфідовмісного кисломолочного сиру з функціональними властивостями: патент №38836 Україна, МПК: А 23 С 21/00. № u200806680; заявл. 15.05.2008; опубл. 10.11.2008.

4. Спосіб виробництва кисломолочного сиру: патент №46022 Україна, МПК: А 23 С 19/02 (2006.01), А23С19/082 (2006.01). № u200904786; заявл. 15.05.2009; опубл. 10.12.2009.

5. Сирковий виріб з смаковим наповнювачем: патент № 116592 Україна, МПК: А 23 С 9/13. № u 2017 12908; заявл. 19.12.2016; опубл. 25.05.2017.

6. Кисломолочний продукт з смаковим наповнювачем: патент № 75661 Україна, МПК: А 23 С 9/13. № u 2012 06209; заявл. 23.05.2012; опубл. 10.12.2012.

7. Спосіб отримання продукту структурованого на основі сиру кисломолочного нежирного: патент № 57114 Україна, МПК: А 23 С 19/09. № u 2010 09242; заявл. 23.07.2010; опубл. 10.02.2011.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОГО ІНСТИТУТУ АГРОТЕХНОЛОГІЙ, СЕЛЕКЦІЇ ТА ЕКОЛОГІЇ

В. В. Черевко

ОРГАНІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СІЛЬСЬКОМУ ГОСПОДАРСТВІ..... 4

А.Є. Баган

БОТАНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ БІОЕНЕРГЕТИЧНОЇ КУЛЬТУРИ

MISCANTHUS 6

Н. І. Бобошко

ШКОДОЧИНІСТЬ ПУХИРЧАСТОЇ САЖКИ НА ПОСІВАХ КУКУРУДЗИ ... 8

І. Б. Володимир, О. В. Губренко, А. М. Маковій

ГЕНЕТИЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГІБРИДІВ КУКУРУДЗИ 10

Р.В. Боздуган

ЗАСТОСУВАННЯ РІСТРЕГУЛЮЮЧИХ РЕЧОВИН У ПОСІВАХ

ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ НА ФОНІ ПОВНОГО МІНЕРАЛЬНОГО ЖИВЛЕННЯ... 13

О. А. Бражник

ЕФЕКТИВНІСТЬ ПЕРЕДПОСІВНОЇ ОБРОБКИ НАСІННЯ СОЇ

ІНОКУЛЯНТАМИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ..... 16

В.О. Вардугіна

ВЛИВ НАСІННЄВОЇ ІНФЕКЦІЇ НА ЯКІСТЬ ПОСІВНОГО МАТЕРІАЛУ

ПОЛЬОВИХ КУЛЬТУР..... 18

Д.В. Вережак

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ БРОККОЛІ 20

В.В. Ворона

СИСТЕМА УДОБРЕННЯ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ЗА КОМПЛЕКСНОГО

ВИКОРИСТАННЯ РІСТРЕГУЛЮЮЧИХ ПРЕПАРАТІВ..... 21

І. А. Галушко

АЛЕЛОПАТИЧНИЙ ВПЛИВ ЕКСТРАКТІВ РОСЛИН НА ПРОРОСТАННЯ

НАСІННЯ РЕДИСУ 24

І. А. Галушко

ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ПІГМЕНТІВ У РОСЛИННОМУ МАТЕРІАЛІ

КРОПИВИ ДВОДОМНОЇ, ЗІБРАНОМУ ВОСЕНИ НА ТЕРИТОРІЇ

ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ 27

Д. А. Горбач

АКТУАЛЬНІСТЬ ДОСЛІДЖЕНЬ ВОДНИХ ЕКСТРАКТІВ РОСЛИН 29

Д. В. Горобець

ПІДГОТОВКА РОЗСАДИ ДО ВИСАДКИ У ВІДКРИТИЙ ҐРУНТ 31

Д.Р. Григоренко

ВИРОЩУВАННЯ ОГІРКІВ У ДОМАШНІХ УМОВАХ..... 33

Я. О. Дмитренко ВИКОРИСТАННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ІНТЕНСИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОЩУВАННЯ СОЇ.....	34
І.М. Домішкевич ІННОВАЦІЙНІ ПРИЙОМИ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ ТА ВРОЖАЙНОСТІ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ЦІЛЬОВОГО ВИКОРИСТАННЯ	37
Дорош М. А. ЕФЕКТИВНІСТЬ КОМПЛЕКСНОГО ЗАСТОСУВАННЯ МАКРО І МІКРОДОБРІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ КУКУРУДЗИ НА ЗЕРНО	40
А.І. Душенюк ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ СОЧЕВИЦІ В УКРАЇНІ.....	42
А. І. Душенюк ЕФЕКТИВНІСТЬ ПОЗАКОРЕНЕВОГО ПІДЖИВЛЕННЯ РОСЛИН ОГІРКА.....	44
Н. А. Єленко ОСОБЛИВОСТІ ВИРОЩУВАННЯ ТРИТИКАЛЕ	47
Д.І. Івко ПІДГОТОВКА НАСІННЯ ОВОЧЕВИХ КУЛЬТУР ДО ПОСІВУ	49
В. С. Карнаух ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕЛЕНОЇ ОВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ	51
В.С. Карнаух ОСОБЛИВОСТІ ВИРОЩУВАННЯ ПРОСА ПОСІВНОГО У ПОЛТАВСЬКІЙ ОБЛАСТІ	53
Ю.В. Кириченко ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ КАЛІЙНИХ ДОБРІВ ЗА ВИРОЩУВАННЯ БУРЯКІВ ЦУКРОВИХ.....	55
А. О. Королькова АНАЛІЗ ВПЛИВУ ВІЙСЬКОВИХ КОНФЛІКТІВ НА ДОВКІЛЛЯ	58
Красюк В.В. Цюра О. С. ОСОБЛИВОСТІ СИСТЕМИ ЗАХИСТУ ПІЗНЬОСТИГЛИХ СОРТІВ КАПУСТИ ВІД КОМПЛЕКСУ ФІТОФАГІВ РОДИНИ ЛУСКОКРИЛИХ ...	61
А. В. Крисько ВЕРТИКАЛЬНІ ОВОЧЕВІ ФЕРМИ.....	63
А. В. Крисько ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ ГРЕЧКИ В УМОВАХ ЛІСОСТЕПУ УКРАЇНИ	65

О. О. Малонога УРОЖАЙНІСТЬ СОРТІВ АРАХІСУ (ARACHIS HYPOGAEA L.) В УМОВАХ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	67
Д. В. Манашина ДЕЯКІ ПРОБЛЕМИ СИРОПРИДАТНОСТІ МОЛОКА	69
А.О. Микитенко ВПЛИВ ЕКСТРАКТІВ ШАВЛІЇ ЛІКАРСЬКОЇ, ДЕРЕВІЮ ЗВИЧАЙНОГО ТА ЗВІРОБОЮ ЗВИЧАЙНОГО НА ПРОРОСТАННЯ ПШЕНИЦІ	71
О.О. Мікуліна ВПЛИВ СТИМУЛЯТОРІВ РОСТУ НА ПРОДУКТИВНІСТЬ НУТУ	72
А. В. Оборонova РЕДЬКА ОЛІЙНА ЗАТРАТИ, ВИРОЩУВАННЯ ТА СПОСОБИ ЗАСТОСУВАННЯ.....	74
І.С. Пархоменко СИСТЕМА ЗАХИСТУ ПОСІВІВ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ВІД БУР'ЯНІВ ЗА ОСІННЬОГО ТА РАННЬОВЕСНЯНОГО ВИКОРИСТАННЯ ГЕРБИЦИДІВ ...	77
Д. О. Пузир, Є. Г. Мостовий ЗАБУР'ЯНЕНІСТЬ ПОСІВІВ КУКУРУДЗИ ЗАЛЕЖНО ВІД СПОСОБІВ ОСНОВНОГО ОБРОБІТКУ ҐРУНТУ	80
Д.Т. Сіренко ОСОБЛИВОСТІ ВИРОЩУВАННЯ РЕДИСКИ В УМОВАХ ЗАКРИТОГО ҐРУНТУ	82
В. А. Соляник ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ БАТАТУ (ПРОМОЕА ВАТАТАS L. LAM.)	84
Фролов Р.В., Литвиненко С.С. РЕГУЛЯТОРИ РОСТУ У ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОЩУВАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ РОСЛИН	86
Б.С. Хоменко ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ БІОДОБРІВ НА РОСТОВІ ПРОЦЕСИ НАСІННЯ ОВОЧЕВИХ КУЛЬТУР.....	88
Шацька І.Ю, Супрунець Ю.В. СІРА ГНІЛЬ ТЮЛЬПАНІВ ТА ГЛАДІОЛУСІВ	91
СЕКЦІЯ ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА	
О. С. Бабич ВПЛИВ УМОВ УТРИМАННЯ НА ЯКІСТЬ СВИНИНИ	95

Н. В. Гриценко, G. Woźniak, П. А. Ващенко ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЇ ГОДІВЛІ ТА ГЕНОТИПУ НА ПРОДУКТИВНІСТЬ СВИНЕЙ.....	96
Є. Ю. Гученко ВПЛИВ РОДИНИ ТА УМОВНОЇ КРОВНОСТІ НА ВІДТВОРЮВАЛЬНУ ЗДАТНІСТЬ СВИНОМАТОК.....	97
С. В. Даніленко ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МОЛОЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ	99
В. О. Дяченко СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КРОЛІВНИЦТВА В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	101
В. І. Колісник ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТІВ	104
І. І. Лещенко НАПРЯМИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВЕРШКОВОГО МАСЛА.....	106
А. А. Мікос, Н.І.Пустовий ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА МОЛОЧНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ КОРІВ	108
М. І. Руденко ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	109
О. О. Рязанцев, О. Ю. Чизмар УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ СХРЕЩУВАННЯ СВИНЕЙ	111
В. Є. Скриннік РЕАЛЬНІСТЬ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ ПІД ЧАС ВІЙНИ.....	112
Р. Р. Славутіна ВИКОРИСТАННЯ ЦІЛЬНОГО НАСІННЯ СОНЯШНИКУ В ГОДІВЛІ КОРІВ.....	114
А. М. Соломчак СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ	117
І. В. Сочка ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ	119
СЕКЦІЯ ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ФАКУЛЬТЕТУ	
С. Ю. Колотій АЛЬТЕРНАТИВНІ ЗЕРНОСУШАРКИ ТА ВИДИ ЇХ ПАЛИВА	124
І. В. Біловод ВИМОГИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЖНИВ	126

М. М. Кононенко ПЕДАГОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРНЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ЗАСІБ АКТИВІЗАЦІЇ МИСЛЕННЯ ЗДОБУВАЧІВ	129
Р. О. Кузнецов ДОСЛІДЖЕННЯ ШТУЧНИХ ДЖЕРЕЛ СВІТЛА ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ РОСЛИН В ТЕПЛИЦЯХ	131
І. О. Леміш ДОСЛІДЖЕННЯ СВІТЛОДІОДНИХ СВІТИЛЬНИКІВ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ТЕХНІЧНИМ РЕГЛАМЕНТАМ.....	133
О. О. Марценюк УДОСКОНАЛЕННЯ РІЗУЧОГО МЕХАНІЗМУ ПРОМИСЛОВОГО ВОВЧКА.....	135
В. О. Мостовий, Б. С. Рибін ОСОБЛИВОСТІ РЕМОНТУ РАМИ ТРАКТОРІВ ТИПУ Т-150.....	138
Б. С. Рибін, В. О. Мостовий ПРИСТРІЙ ДЛЯ ВІД'ЄДНАННЯ ПРИЧЕПА ВІД ЗЕРНОЗБИРАЛЬНОГО КОМБАЙНА	140
Д. Д. Сокирко, І. О. Семенов, К. Б. Шеменьов ОСОБЛИВОСТІ МОЛОТИЛЬНО-СЕПАРУВАЛЬНИХ ПРИСТРОЇВ СУЧАСНИХ ЗЕРНОЗБИРАЛЬНИХ КОМБАЙНІВ	142
О. С. Тронеvський МОДЕЛЮВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ПІДСИСТЕМАМИ РОЗУМНОГО БУДИНКУ	145
Т. В. Кайдар СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ	147
Є. С. Гавага МОЛОДЬ ТА ІНДУСТРІЯ 4.0 ПО ПОЛТАВСЬКОМУ РЕГІОНУ (РЕЗУЛЬТАТИ НАЦІОНАЛЬНОЇ КАМПАНІЇ 2022 РОКУ).....	150
Д. В. Пінько ТОП - 10 ТЕХНОЛОГІЙ 4.0 ДЛЯ МАШИНОБУДІВНОЇ ГАЛУЗІ	153
Я. В. Шарлай, О. О. Переятинець СФЕРИ ВИКОРИСТАННЯ СИСТЕМ АВТОМАТИЗОВАНОГО ПРОЕКТУВАННЯ В НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ	155
О. С. Петров, С. І. Тяла ОГЛЯД КОНСТРУКЦІЙ ПОДРІБНЮВАЧІВ СТЕБЛОВИХ КОРМІВ	156
Є. С. Власенко GOOGLE COLABORATORY ТА ЙОГО ЗАСТОСУВАННЯ.....	159
О. Л. Сльота ПОБУДОВА МАТЕМАТИЧНОЇ МОДЕЛІ ДЛЯ ПРОГНОЗУВАННЯ ЧИСЕЛЬНОСТІ НАСЕЛЕННЯ.....	162

СЕКЦІЯ ФАКУЛЬТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

О. С. Шніткова ОСОБЛИВОСТІ СОБАК-АЛЬБІНОСІВ	166
Є. О. Петраш АНАТОМІЯ НУТРІЇ	166
К. Ю. Шепель ЩУР ЧИ МИША? (ВІДМІННОСТІ)	168
О. А. Яджак ВПЛИВ ШОКОЛАДУ НА ОРГАНІЗМ МИШІ	170
Є. О. Алмазова БРАХІЦЕФАЛЬНІ ПОРОДИ – ОСОБЛИВОСТІ ДОГЛЯДУ	171
А. О. Білоус ЇЖАК. ОСОБЛИВОСТІ АНАТОМІЇ	172
С. Ю. Вітрик ВИВЧЕННЯ ЕПІЗООТИЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ТРИХУРОЗУ СОБАК В М. ПОЛТАВА	174
В. Ю. Вовк ВИВЧЕННЯ ЕПІЗООТИЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ СТРОНГІЛОЇДОЗУ КОРІВ В УМОВАХ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ГОСПОДАРСТВ МІСТА ЗІНЬКІВ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ	176
А. Е. Животовська АНАТОМІЯ СВИНІ. УГОРСЬКА ПУХОВА МАНГАЛИЦЯ	178
А.П. Іваненко ВИВЧЕННЯ ЕПІЗООТИЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ДИПЛІДІОЗУ КОТІВ В М. КРЕМЕНЧУК	180
Т.В. Кайдар МЕТОДИ ПЕРЕРИВАННЯ НЕБАЖАНОЇ ВАГІТНІСТЬ СУК	182
О. О. Кан ЛИСИЦЯ – ДОМАШНЯ ЧИ ХИЖА ТВАРИНА?	183
Д. Є. Кирилов ПОШИРЕННЯ ТА ДІАГНОСТИКА ПАНЛЕЙКОПЕНІЇ КОТІВ	184
М.А. Коляка ОСОБЛИВОСТІ МОРФОЛОГІЇ ЗБУДНИКА РЕСПІРАТОРНО- СИНЦИТІАЛЬНОЇ ІНФЕКЦІЇ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ	186
К. О. Кравченко КЛІНІЧНІ ПРОЯВИ БАКТЕРІАЛЬНИХ ОТИТІВ ЗОВНІШНЬОГО ВУХА У СОБАК	188
А. І. Кухаренко ГЕНЕТИЧНІ АНОМАЛІЇ В УМОВАХ ПТАХОФАБРИК	190

А.І. Кухаренко ПОМЕТРА В СОБАКИ: КЛІНІЧНИЙ ВИПАДОК	192
А. С. Лисенко ОСОБЛИВОСТІ БУДОВИ ЙОРКШИРСЬКИХ ТЕР'ЄРІВ	194
В. В. Науменко ДОДАТОК GOOGLE TRENDS, ЯК СПОСІБ ПІДВИЩЕННЯ ДОКАЗОВОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ ДОСЛІДЖЕННЯ	196
А. С. Никін НЕКРОЗ У ТВАРИН	198
А. Д. Нікітан ПОШИРЕННЯ ХВОРОБ КІСТОК У ДРІБНИХ ТВАРИН	199
Є. В. Павленко ЛІКУВАЛЬНА ЕФЕКТИВНІСТЬ АНТИГЕЛЬМІНТИКІВ ЗА ТОКСОКАРОЗУ СОБАК.....	201
Д. А. Плеханов ЛІКУВАЛЬНА ЕФЕКТИВНІСТЬ АКАРИЦИДНИХ ЗАСОБІВ ЗА ОТОДЕКТОЗУ КОТІВ.....	203
В. Ю. Поляков ДІАГНОСТИКА НИРКОВОЇ НЕДОСТАТНОСТІ У КОТІВ	205
А.С. Пучка ДІАГНОСТИКА ЧУМИ М'ЯСОЇДНИХ ТВАРИН В УМОВАХ ЛУБЕНСЬКОЇ РАЙОННОЇ ЛІКАРНІ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ	207
Д.О. Призов ІМУНОПРОФІЛАКТИКА ПАРВОВІРУСНОГО ЕНТЕРИТУ СОБАК В УМОВАХ КЛІНІКИ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ «АЙБОЛИТЬ».....	209
З. О. Савченко ВИЗНАЧЕННЯ ЕТІОЛОГІЧНИХ ЧИННИКІВ ТА ЗМІНИ ПОКАЗНИКІВ КРОВІ ПРИ ГАСТРОЕНТЕРИТАХ У ТЕЛЯТ.....	212
Я. Ю. Сало ПОШИРЕННЯ ТА ЛІКУВАННЯ КИШКОВИХ ГЕЛЬМІТНОЗІВ У СОБАК.....	214
Є. О. Тебякіна КУТОВА ДЕФОРМАЦІЯ КІНЦІВОК У СОБАК	216
М.О. Тенянюк ВИЗНАЧЕННЯ ГОТОВНОСТІ СУКИ ДО ЗАПЛІДНЕННЯ	217
А. В. Ткалич ПРИКУСИ У СОБАК. АНАТОМІЯ І ПАТОЛОГІЯ.....	219
А. Л. Шатохіна ЕФЕКТИВНІСТЬ РІЗНИХ СХЕМ ЛІКУВАННЯ СОБАК ЗА ДИРОФІЛЯРІОЗНОЇ ІНВАЗІЇ	220

Наукове видання

МАТЕРІАЛИ
студентської наукової конференції

15-16 травня 2023 року

Том II

Підп. до друку 29.05.2023. Формат 60х90 1/16.
Ум. друк. арк. 12,9. Обл.-вид. арк. 12,1.
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.