

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

МАТЕРІАЛИ
студентської наукової конференції

13 травня 2021 рік

Том II

Полтава

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, професор.

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

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.

Муравльов В. В., завідувач відділу з питань інтелектуальної власності.

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.

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

Матеріали студентської наукової конференції Полтавської державної аграрної академії, 13 травня 2021 р. Том II. – Полтава: РВВ ПДАА, 2021. – 296 с.

© Полтавська державна аграрна академія (ПДАА)



СЕКЦІЯ ФАКУЛЬТЕТУ АГРОТЕХНОЛОГІЙ І ЕКОЛОГІЇ

3. Божко Л.Е. Агрометеорологические условия и продуктивность овощных культур в Украине //Украинский гидрометеорологический журнал, 2006. – № 1, – С. 119 – 127.
4. Полевой А.Н. Прикладное моделирование и прогнозирование продуктивности посевов. – Л.: Гидрометеиздат, 1988. – 320 с.
5. Полевой А.Н. Теория и расчет продуктивности сельскохозяйственных культур. – Л.: Гидрометеиздат, 1983. - 175 с.
6. Тооминг Х.Г. Солнечная радиация и формирование урожая. – Л.: Гидрометеиздат, 1977. – 200 с.
7. Тооминг Х.Х. Экологические принципы максимальной продуктивности посевов. – Л.: Гидрометеиздат, 1984. – 264 с.
8. Liebig J. Chemistry in its Application to Agriculture and Physiology. – London: Taylor and Walton, 1840.
9. Бараболя О.В. Забезпечення споживача якісними продуктами харчування сільськогосподарського виробництва. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів. Матеріали VI міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. м. Полтава 4-5 квітня 2019 року, Полтава С.159-161
10. Бараболя О.В. Хвороби томатів у закритому ґрунті /О.В.Бараболя, Г.Д.Поспелова //Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної інтернет конференції "Хімія, агрохімія, екологія та освіта" (14-15 травня 2019). - Полтава, 2019. - С. 198-201.
11. Бараболя О.В. Якість та безпечність сільськогосподарської продукції. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» – Полтава, 2020. С. 13-15

ВПЛИВ СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ПОМІДОР НА СПОСОБИ ПЕРЕРОБКИ

Шаповал Таїса, здобувач вищої освіти СВО Магістр факультету агро-технологій і екології

*Науковий керівник: Бараболя О.В., к.с.г.н., доцент кафедри рослинництва
Полтавська державна аграрна академія*

В Україні помідор – одна з найпоширеніших і цінних овочевих культур, що зумовлено його екологічною пластичністю, високою врожайністю, універсальністю використання плодів. За даними ФАО, ця культура займає перше місце у світі серед овочевих за площами вирощування та відрізняється найбільшим різноманіттям сортименту. Плоди цієї культури володіють високими смаковими якостями, є цінним продуктом харчування, мають лікувально-профілактичне значення завдяки вмісту значному вітамінів, мінеральних речовини. Зокрема, лікопен, що міститься в помідорах, є потужним антиоксидантом, знижує ризик розвитку серцево-судинних та онкологічних захворювань. Систе-

матичне споживання свіжих і перероблених томатів підвищує працездатність людини, сприяє захисту організму від дії радіоактивних елементів. Однак томати протипоказані при гастриті, виразці шлунку з підвищеною кислотністю. Плоди помідора використовують у свіжому і переробленому вигляді. Вони є основною сировиною для консервної промисловості й становлять орієнтовно дві третини загальної кількості овочів, які використовує переробна промисловість нашої країни [1]. Як для використання у свіжому вигляді, так і для переробки потрібно вирощувати томати, які задовольняли б споживача свіжої продукції, а також – відповідали вимогам переробних заводів. Якість їх значно залежать не тільки від сортових особливостей, а й від ступеня стиглості плодів[2].

Важливими показниками якості для споживання у свіжому вигляді томатів є їх смакові властивості, харчова та біологічна цінність. За результатами дегустаційної оцінки плоди всіх дослідних варіантів отримали високі бали – від 4,4 до 5,0 бала за 5-бальною шкалою. Плоди обох сортів за органолептичними показниками відповідали вимогам діючого стандарту (ДСТУ 3246-95), були чистими, непошкодженими, доброякісними, без стороннього запаху та смаку[3].

Вміст цукрів у плодах також залежав від сорту, ступеня стиглості та температурних умов у період формування плодів і становив 2,15-3,0 %. Як відомо, для створення 1 % молочної кислоти, яка є консервантом солоних томатів, потрібно не менше 2 % цукру в плодах. За цим показником плоди досліджуваних сортів були придатними для соління в обох ступенях стиглості. Найбільша їх кількість містилася у червоних плодах сорту Флора, сформованих за високих температур повітря, – 3,0 %. Кислот найбільше містилося у плодах сорту Флорина, сформованих в умовах, характерних для північного Лісостепу України (у період формування не вище +25 °С) – 0,54-0,57 %[4]. Вміст вітаміну С у плодах більше залежав від сортових особливостей, ніж температурних умов у період формування. Більш вітамінними були плоди сорту Флора, вміст аскорбінової кислоти в них коливався в межах 21,6-27,6 мг%[5].

Вміст основних елементів біохімічного складу у свіжих плодах помідора значно залежить від сорту, ступеня стиглості та умов вирощування. Вищою харчовою та біологічною цінністю характеризуються плоди сорту Флора. Кращий за біологічними властивостями формується врожай у роки з оптимальними для помідора температурами (вище +25 °С) у період формування плодів. За біометричними та біохімічними показниками плоди всіх досліджуваних варіантів були придатними для соління[5].

Список використаної літератури

1. Скалецька Л.Ф. Технології зберігання і переробки: способи ефективного використання врожаю городини та садовини: Монографія / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрятков, О.В. Завадська. – К.: ЦП «Компринт», 2014. – 202 с.

2. Скалецька Л.Ф. Методи наукових досліджень зі зберігання та переробки продукції рослинництва: навчальний посібник / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрятков, О.В. Завадська. – К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2014. – 416 с.

3. Бараболя О.В. Забезпечення споживача якісними продуктами харчування сільськогосподарського виробництва. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів. Матеріали VI міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. м. Полтава 4-5 квітня 2019 року, Полтава С.159-161

4. Бараболя О.В. Хвороби томатів у закритому ґрунті /О.В.Бараболя, Г.Д.Поспелова //Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної інтернет конференції "Хімія, агрохімія, екологія та освіта" (14-15 травня 2019). - Полтава, 2019. - С. 198-201.

5. Бараболя О.В. Якість та безпечність сільськогосподарської продукції. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» – Полтава, 2020. С. 13-15

ОПТИМІЗАЦІЯ ЕЛЕМЕНТІВ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ ПШЕНИЦІ ЯРОЇ ТВЕРДОЇ В УМОВАХ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ.

*Тулинський Віталій, здобувач вищої освіти СВО
Магістр факультету агротехнологій і екології*

*Науковий керівник: Бараболя О.В., к.с.г.н.,
доцент кафедри рослинництва
Полтавська державна аграрна академія*

Пшениця яра є резервом високоякісного продовольчого зерна, особливо у роки, коли озимі зернові гинуть від несприятливих чинників навколишнього природного середовища, а також із урахуванням наукового прогнозу щодо змін клімату.

У науковій літературі недостатньо висвітлено питання отримання високоякісного зерна пшениці ярої на хлібопекарські цілі в Правобережного Лісостепу України такими елементами агротехнології як норма висіву, строк сівби і 4 попередники [1]. Особливо нині, коли з обмеженням енергетичних ресурсів створився гострий дефіцит зерна, в тому числі і пшениці ярої, а попит на нього як в Україні, так і на зовнішньому ринку зріс [2, 3]. До того ж зерно пшениці ярої є основною сировиною для виготовлення макаронів, високоякісної крупи, хліба, кондитерських виробів. Забезпечення потреб у зерні пшениці ярої можливе за рахунок розширення площ посіву цієї культури та вдосконалення агротехнології її вирощування [4].

В Україні пшеницю яру висівали на незначних площах, використовуючи в основному як страхову культуру для пересіву посівів пшениці озимої. Також однією з причин недостатнього поширення пшениці ярої була відсутність пластичних високопродуктивних інтенсивних сортів [5]. Через це довгий час майже зовсім не приділялася увага розробці та вдосконаленню технології вирощування пшениці ярої в Україні. Для стабілізації виробництва зерна в Україні посівні площі пшениці ярої м'якої мають становити, як мінімум, 10–15