

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України
Факультет харчових технологій та управління якістю
продукції АПК**



**V МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
V Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2015

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України**

**Факультет харчових технологій та управління якістю
продукції АПК**

**V МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І
СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини, стандартизації
і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
V Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2015

УДК 663/664(05)
ББК 36

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Збірник праць

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції. – Київ: НУБіП України, 2015. – 202 с.

Праці подано у авторській редакції

Редакційна колегія: Л.В. Баль-Прилипко (відповідальний редактор), Ю.Г. Сухенко (заступник відповідального редактора), Т.К. Лебська, Л.О. Нестерова, Н.М. Слободянюк, В.Ю. Сухенко, В.П. Василів, О.С. Андрощук (відповідальний секретар)

Відповідальний за випуск Н.М. Слободянюк.

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління
якістю продукції АПК НУБіП України,
протокол № 1 від 16.04.2015 р.

Адреса редколегії: 03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15,
Національний університет біоресурсів
і природокористування України, тел. 044 527-86-39

© Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2015

УДК 664.782

О.В. Поліщук, студент

Ю.В. Івашко, студент

Р.М. Мукоїд, к.т.н., асистент

В.П. Василів¹, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій м. Київ

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ¹

ХАРАКТЕРИСТИКА ВІТЧИЗНЯНИХ СОРТІВ РИСУ

Рис є однією з найважливіших високоврожайних зернових культур у світовому рослинництві і основним продуктом харчування багатьох народів світу. Найбільші посівні площі рису зосереджені у країнах Азії – понад 90 % світового виробництва рису (біля 110 млн. га). У Китаї зосереджено до 33 % світового виробництва рису (193 млн. т), Індії – 22,5 % (122 млн. т), Індонезії – 9 % (48 млн. т), Бангладеш – 5 % (28 млн. т), В'єтнамі – 5 % (28 млн. т). Найвища врожайність рису в Австралії – 103 ц/га, Греції – 80 ц/га, Кореї – 70 ц/га, Китаї – 60 ц/га, Індонезії – 41 ц/га, Індії – 29 ц/га, Бангладеш та В'єтнамі – 28 ц/га.

Вирощування рису в Україні розпочалося з 1961 року, коли було введено в експлуатацію інженерні системи у зонах Краснознам'янської, Північно-Кримської та Інгuleцької зрошувальних систем. Сучасні сорти рису, створені у нашій державі, характеризуються, насамперед, різною тривалістю вегетаційного періоду. Найбільш відомими серед них є Україна-96, Преміум, Віконт та Онтаріо. Ці сорти рису характеризуються високим потенціалом

продуктивності (на рівні 9,0-10,0 т/га і більше) та якості зерна (вихід крупи – до 72%) порівняно з ранньостиглими, хоча у більшості випадків чутливі до умов вирощування, особливо температурного режиму в кінці вегетації.

Метою роботи було дослідження вітчизняних сортів рису та визначення можливості їх використання для виробництва харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії. У дослідженнях використовували рис сортів «Агат», «Віконт», «Онтаріо», «Преміум», «Престиж», «Сerpневий». Зразки рису отримували з Науково-дослідного інституту рису НААН України.

Висновок

За вмістом білкових речовин досліджені сорти рису відрізнялись в результаті проведених досліджень встановлено, що досліджувані зразки сортів рису як за врожайністю, так і за фізико-хімічними (вміст крохмалю, білкових речовин, екстрактивність) та біологічними (здатність до проростання) показниками можуть бути основною сировиною для виробництва харчових продуктів оздоровчого профілактичного напрямку.

66. І.К. Мазуренко, Л. Ю. Філіпова, Л.І. Зубарева, І.С. Пресняк	Оцінка адекватності продуктів промислового виготовлення	204
67. І.О. Мирна, І.Ю. Кіреєва	Вплив нафти та нафтопродуктів на життєдіяльність гідро біонтів	206
68. О.О.Снежко, Н.Н. Ломова	Повышение продовольственной безопасности пчелиной обножки	207
69. К.М. Синєокова, І.Ю. Кіреєва	Застосування бактеріальних добрив в рибництві	208
70. А. А. Крупська, П.В. Наріжна, Ю. П. Крижова	Солені вироби з використанням трансглютамінази	209
71. О.О. Мельник, Л.М. Тищенко	Удосконалення технології сосисок з додаванням сочевиці	211
72. Ю. І. Тесак, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс	Удосконалення технології швидкозаморожених напівфабрикатів з використанням біологічно активних добавок ламінарії та фукусу	212
73. Ю.В.Федірко, І.Ю. Кіреєва	Особливості біологічної очистки стічних вод на Бортницькій станції аерації	212
74. Л. Ю. Філіпова, Л.І. Зубарева, С.В. Нікітіна, О. В. Проноза	Технологічні способи стабілізації біологічно активних речовин рослинної сировини	213
75. Т.С. Антонюк, Л.М. Тищенко	Рулет з м'яса птиці з додаванням рослинно-овочевої сировини	215
76. Я.С. Слабоусова, Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська	Удосконалення технології рибних напівкопчених ковбас	216
77. Я.І. Нагірняк, Т.К. Лебська, Н.В. Голембовська	Удосконалення технології глазурування молюсків	217
78. Л.С. Рожець, Т.К. Лебська, А.О. Іванюта	Розроблення технології рибних сухих концентратів	217
79. Т.С. Шилин, Т.К. Лебская, А. А. Іванюта	Технология полуфабрикатов из стерляди	218
80. С.В. Юрик, Т.К. Лебская, А.А. Іванюта	Технология вторых быстро замороженных вторых блюд из стерляди	219
81. В.І. Цвик, Ю.П. Крижова	Харчові волокна у технології м'ясопродуктів	220
82. Н.В.Духота, Н.М.Слободянюк	Види упаковок для м'ясних напівфабрикатів	221
83. О.С.Клименко, Н.М.Слободянюк	Особливості технології виготовлення напівфабрикату «Ковбаски мисливські курячі»	223
84. Криворотова, Н.М. Слободянюк	Використання різних видів розсолів у технології шніцелів з м'яса птиці	224

Секція 3 Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК 226

1. Т.О. Тракало, О.І. Шаповаленко	Дослідження режимів екструдуювання зернової суміші при різних способах підготовки	226
2. Н.В. Полешко, І.М. Бабич, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів	Малопоширені сорти винограду в Україні	227
3. О.В. Поліщук, Ю.В. Івашко, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів	Характеристика вітчизняних сортів рису	228
4. М.А.Морозова, А.М. Матияшук	Використання ефектів кавітації для очищення питної води	229
5. С.В. Коваленко, А.М. Матияшук	Дослідження режимів кавітаційного оброблення яблучного соку у консервному виробництві	230

НАУКОВЕ ВИДАННЯ
Мови видання: українська, російська та англійська

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів
і природокористування України
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
V Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

23-24 квітня 2015 р.

Технічний редактор Н.М. Слободянюк

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та
управління якістю продукції АПК НУБіП України,
протокол № 1 від 16.04.2015р.

Підписано до друку 20.04.15. Формат 60х84\16
Ум. друк. арк. 15,7. Обл.-вид.арк. 18,7
Наклад 100 прим. Зам. № 7342

Віддруковано у редакційно-видавничому центрі НУБіП України
вул. Героїв Оборони, 15, Київ, 03041
тел.: 527-81-55

Видавець і виготовлювач Національний університет біоресурсів
і природокористування України,
вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, 03041.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ДК № 4097 від 17.06.2011