

## СЕКЦІЯ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

### SECTION 3. LIVESTOCK PRODUCTION AND PROCESSING TECHNOLOGIES OF ANIMAL PRODUCTS

УДК 636.2.034

**БАКАЛО Катерина**, здобувачка 4 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
Науковий керівник – **ШУЛЯР Альона**, канд. с.-г. наук, доцент  
Поліський національний університет  
м. Житомир, Україна

#### ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СКОТАРСТВА В УМОВАХ ПП «ГАЛЕКС-АГРО»

**Актуальність.** В нашій країні сертифіковане органічне виробництво та переробка рік у рік активно розвиваються. Проте, більшість вирощеної сировини експортується, що пов'язано з високим попитом зарубіжних споживачів і привабливою ціною. Нагадаємо, що органічне виробництво передбачає відмову від використання хімічних отрут, пестицидів, синтетичних добрив при вирощуванні землі, стимуляторів росту та генетично модифікованих технологій у тваринництві [1, 2].

**Мета і методика досліджень.** Метою наших досліджень була характеристика технології вирощення і розведення великої рогатої худоби породи «Симентальська» у ПП «Галекс-Агро», що на Житомирщині, з метою виробництва органічної продукції тваринництва. При виконанні роботи застосовано загальноприйняті методи.

**Результати досліджень та їх обговорення.** «Галекс-Агро» – «материнська» компанія у вертикально інтегрованій структурі. Виробництво починає свій шлях із поля, а далі вже тваринництво та переробка. Господарству вже 15 років, а сам холдинг складається з чотирьох підприємств – «Галекс-Агро», «Агровест Груп», «Органік Мілк» та «Органічний м'ясний продукт».

Приватне підприємство «Галекс-Агро» створено у 2008 році. Молоко реалізує лише на завод «Органік Мілк». Велика рогата худоба та свині – на підприємство «Органічний м'ясний продукт» та інші підприємства м'ясопереробки України.

ПП «Галекс-Агро» вирощує тварин симентальської породи, материнське поголів'я 13 років тому завезли із Чехії. Нині, відтворення стада підприємство проводить за рахунок свого поголів'я. Спермопродукцію і зараз закуповує у Чехії, Німеччині. Також «Галекс-

Агро» має статус племінного господарства, частину племінних нетелів та бугаїв продає по Україні [3].

За добу середній удій на корову становить 22 л. Виробляє молоко екстра-класу, його одразу ж охолоджують, вміст соматичних клітин не перевищує 300 тис./см<sup>3</sup>. Бактеріальне забруднення – 15 тис. одиниць. На фермі встановлено доїльне обладнання «Westfalia». Кожна тварина чіпована та зареєстрована у державному реєстрі. У середньому на фермі корови мають вік 7 лактацій. Близько 20% йде на вибракування за віком або через хвороби.

На фермах встановлені доїльні зали системи «Ялинка». Під час доїння молоко молокопроводом надходить у танки-охолоджувачі молока. Процес повністю автоматизований, молоко не має зіткнення з повітрям, за рахунок чого досягають його чистоти.

Корів годують кормами власного виробництва. Сінаж у раціоні займає 80%, силос – 20%. На підприємстві складено 7 раціонів.

На кожній фермі є виробництво кормів. У структурі раціону концентровані корми займають до 8 кг на голову. Туди входять пшениця, ячмінь, овес та бобова група. З добавок використовують лише натуральні: кальцій, сода, крейда, мінераліт. Усі добавки купують в Україні.

Вся продукція ПП «Галекс-Агро» сертифікована Інститутом екологічного маркетингу (ІМО) (Швейцарія), схвалена як «органічна» та відповідає вимогам стандарту «біо-свісс». Діяльність підприємства знаходиться під контролем «Органік Стандарт» та сертифікована згідно вимог, викладених у Постанові Ради (ЄС) № 834/2007 та № 889/2008 [1, 4].

**Висновки і пропозиції.** На мою думку, потрібно розвивати та популяризувати органічні продукти. Для цього варто влаштовувати різноманітні виставки, провести екологічну паспортизацію всіх ґрунтів у країні (визначити, які території найкраще підходять для ведення такого господарства), стимулювати просування такого продукту в магазинах та використовувати світовий досвід підтримки органічних підприємств. Так, серед форм державної підтримки «органіки», зокрема, у деяких країнах застосовується пільгове оподаткування та компенсація з держскарбниці 80% усіх коштів на закупівлю техніки такими господарствами [2]. Підприємство «Галекс-Агро» може слугувати гідним зразком прибуткового та успішного органічного господарства, яке займається виробництвом органічного молока та яловичини.

### Література

1. Живе молоко: принципи органічного тваринництва Галекс-Агро. *Latifundist.com*: веб-сайт. URL: <http://surl.li/niunp> (дата звернення: 20.11.2023).
2. Шуляр Альона Л., Шуляр Аліна Л. Перспективи подальшого розвитку органічного виробництва в Україні. *Органічне виробництво і продовольча безпека*: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 30 квіт.–1 трав. 2020 р. Житомир: Вид.-во Поліського національного університету, 2020. С. 245–250.

3. ПП «Галекс-Агро». *Milkua. info*: веб-сайт. URL: <http://surl.li/niuzo> (дата звернення: 20.11.2023).
4. Як зробити виробництво справді органічним: досвід «Галекс-Агро». *Ecoaction.org.ua*: веб-сайт. URL: <http://surl.li/nivao> (дата звернення: 20.11.2023).

---

УДК: 619:639.2.09

**БАРТАШУК Сергій**, здобувач вищої освіти II курсу ОС «Магістр» спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
Науковий керівник – **МАМЧЕНКО Віталій**, канд. с.-г. наук, доцент  
Поліський національний університет  
м. Житомир, Україна

## ОЦІНКА ЯКОСТІ РИБИ

**Актуальність досліджень.** Оцінка якості є частиною забезпечення якості, яка зосереджена на оцінці виконання вимог до якості. Якість риби та рибних продуктів стала головною проблемою рибної промисловості в усьому світі.

У результаті глобалізації торгівлі харчовими продуктами рибні продукти, як правило, більш сприйнятливі до відмови через низьку якість, особливо якщо вихідна сировина є низької якості, незважаючи на технологічні розробки у виробництві риби. Крім того, різні спалахи харчового походження, хвороби, серед яких риба була вилучена із транспортних продуктів, привели до суворих правил якості/безпеки харчових продуктів. Найчастіше «якість» стосується естетичного вигляду та свіжості або ступеня псування, якого зазнала риба. Щоб максимізувати цінність риби, свіжість, якість повинна бути збережена. Щоб підвищити прийнятність рибного продукту, має бути відома оцінка якості. По суті, оцінка риби та рибних продуктів полягає в тому, щоб уникнути вживання зараженої їжі; для оцінки харчової цінності харчових продуктів шляхом виявлення наявності біологічних, хімічних і фізичних небезпек і, зрештою, забезпечити безпеку споживача. Для оцінки безпеки риби та рибних продуктів використовуються інструментальні та сенсорні методи. Сенсорні методи є найбільш задовільним способом оцінки псування та свіжості риби та рибних продуктів.

Слово «якість» це естетичне поняття, яке означає «сукупність характеристик нещодавно» зібраного продукту, що впливає на його здатність відповідати заявленим або непрямим вимогам. Хоча вона один з найбільш вразливих і швидкопсувних продуктів, риба та інші морепродукти забезпечують широкий асортимент корисних для здоров'я сполук. Останнім часом зростає інтерес споживачів до продуктів харчування. Питання якості та безпеки сприяли зростанню попиту на чутливі та швидкі аналітичні технології. Деякі традиційні фізико-хімічні, текстурні, сенсорні та електричні методи були використані для оцінки свіжості та автентифікації риби та інших морепродуктів. Метою оцінки якості риби є сприяння