

Сир «Бринза»- м'який самопресуючий сир. Зі 100 л молока отримують 10-12 кг сиру. Першим етапом переробки молочної продукції є нагрівання свіжого якісного молока до $+32^{\circ}\text{C}$ та внесення сичужного ферменту з розрахунку $100\text{л} \cdot 1.67:100$ (фермент розчиняється в холодній воді). Молоко із внесеним ферментом витримується 40-45 хв.

Другий етап переробки- отримання сирного зерна, яке солиться з розрахунку на 100л молока 1 кг солі «Екстра».

Посолене сирне зерно вибирається у форми і охолоджується. Після утворення сироватки сир фасується у вакуумні пакети. Термін зберігання такого сиру – 14 діб.

Сир десертний «Рікота».

Даний вид сиру виготовляється по іншій технології. Вихідною сировиною є кисломолочна сироватка, яку нагрівають до $+85^{\circ}\text{C}$. Другий етап переробки- внесення розчину лимонної кислоти та води, з розрахунку 100 л сироватки *0.65 л та витримується 20 хв. Після чого утворюється над сироваткою шапка із ніжного сиру. Сир відділяється від сироватки і фасується у блістерні стаканчики. Термін зберігання сирного продукту становить 7 діб.

Виробництво сирної продукції сільськогосподарським обслуговуючим кооперативом «Радодар», забезпечує кисломолочними продуктами не лише жителів с. Радісне, а й має високий попит на ринку Красилівського району та Хмельницької області цілому. Так як попит на сирні продукти високий, це породжує ряд проблем, пов'язаних із нестачею свіжої молочної сировини. Адже розведення і утримання великого поголів'я ВРХ, на сьогодні, потребує значних матеріальних та ресурсних затрат.

Висновок: таким чином, відновлення та розвиток тваринництва-це не тільки самоціль аграрного сектору економіки, а й нагальна потреба сьогодення, оскільки для збалансованого харчування та підвищення працездатності населення продовольчі товари мають бути у широкому асортименті й високої якості.

Пропозиції: на мою думку, для розвитку тваринницької галузі необхідно запровадити дієвий економічний механізм, що має ґрунтуватися на поєднанні державного регулювання й саморегулювання, досягненні збалансованої цінової, кредитної та податкової політики.

УДК 664.1-631:34

Довгушко С.В., учениця 8 класу

Науковий керівник – Коритовська Ю.А., вчитель хімії
Нетішинська ЗОШ I-III ст., м. Нетішин, Україна

ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ НАТУРАЛЬНИХ ТА СИНТЕТИЧНИХ БАРВНИКІВ У ЙОГУРТАХ

Актуальність досліджуваної теми зумовлена підвищеним інтересом людей до якості харчування та впливу його на здоров'я. Сьогодні кожен знає, що саме харчування відіграє у життєвих процесах надзвичайно важливу роль. Багато сімей зацікавлені у здоровому харчуванні їх дітей. Серед опитаних учнів та вчителів ЗОШ №1, учні від 1-11 клас включають у свій раціон йогурти. Учні I

ступеня надають перевагу йогуртам «Растишка», учні II ступеню надають перевагу йогуртам «Живинка», а старшокласники і вчителі вважають найкращими варіантами для харчування йогурти домашнього приготування і «Активія».

Метою було проведення досліджень щодо вмісту натуральних і синтетичних барвників у йогуртах торгових марок «Живинка» «Растишка» «Активія» та йогуртах домашнього приготування.

Результати практичного дослідження зразків йогуртів:

Торгова марка	Показник рівня рН
Живинка	13
Растишка	11
Активія	9
Домашній йогурт	До кип'ятіння-1, після кип'ятіння-5

Торгова марка	Колір і прозорість
Живинка	Має характерний блідий колір для цього виду
Растишка	Має помутніння, колір виражений не яскраво
Активія	Має характерний колір для цього виду
Домашній йогурт	Має помутніння

Торгова марка	Смак
Живинка	Характерний для даного виду, повно виражений
Растишка	Характерний для даного виду, має певний присмак
Активія	Характерний для даного виду, повно виражений
Домашній йогурт	Характерний для даного виду, слабо виражений

Торгова марка	Реакція на білки
Живинка	Виявлено
Растишка	Не виявлено
Активія	Виявлено
Домашній йогурт	Виявлено

За результатами досліджень встановлено, що показники йогуртів різних торгових марок та домашнього йогурту відрізняються між собою. У йогурті торгової марки «Растишка» не виявлено білка, що свідчить про використання штучних добавок і барвників. Найкращі показники виявлено у йогуртах домашнього приготування.

УДК 636.22/.28.082.14:612.118

Дузенко А.Ю., магістрант спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – Милостивий Р.В., кандидат вет. наук, доцент

Дніпровський державний аграрно-економічний університет, Дніпро, Україна

ЕФЕКТИВНІСТЬ ШТУЧНОГО ОСІМЕНІННЯ КОРІВ ЗА ПРОМИСЛОВОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА

Однією із значних причин, що стримують розвиток тваринництва, є неплідність корів, яка завдає досить відчутних економічних збитків. Відтворення