

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ННВК «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ КОНСОРЦІУМ»
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНЯТИНСЬКИЙ КОЛЕДЖ ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



СЕРТИФІКАТ

учасника Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих вчених та студентів
«Впровадження передових технологій у
виробництво продукції бджільництва»

(Держ.реєстр.УкрІНТЕІ №69 від 20.02.2019р.)

Зотька Миколи Олександровича

Президент Консорціуму

Г.М. Калетнік

Ректор ВНАУ

В.А. Мазур

Директор ЧК ВНАУ

В.П. Кучерявий

21-22 березня 2019 р.

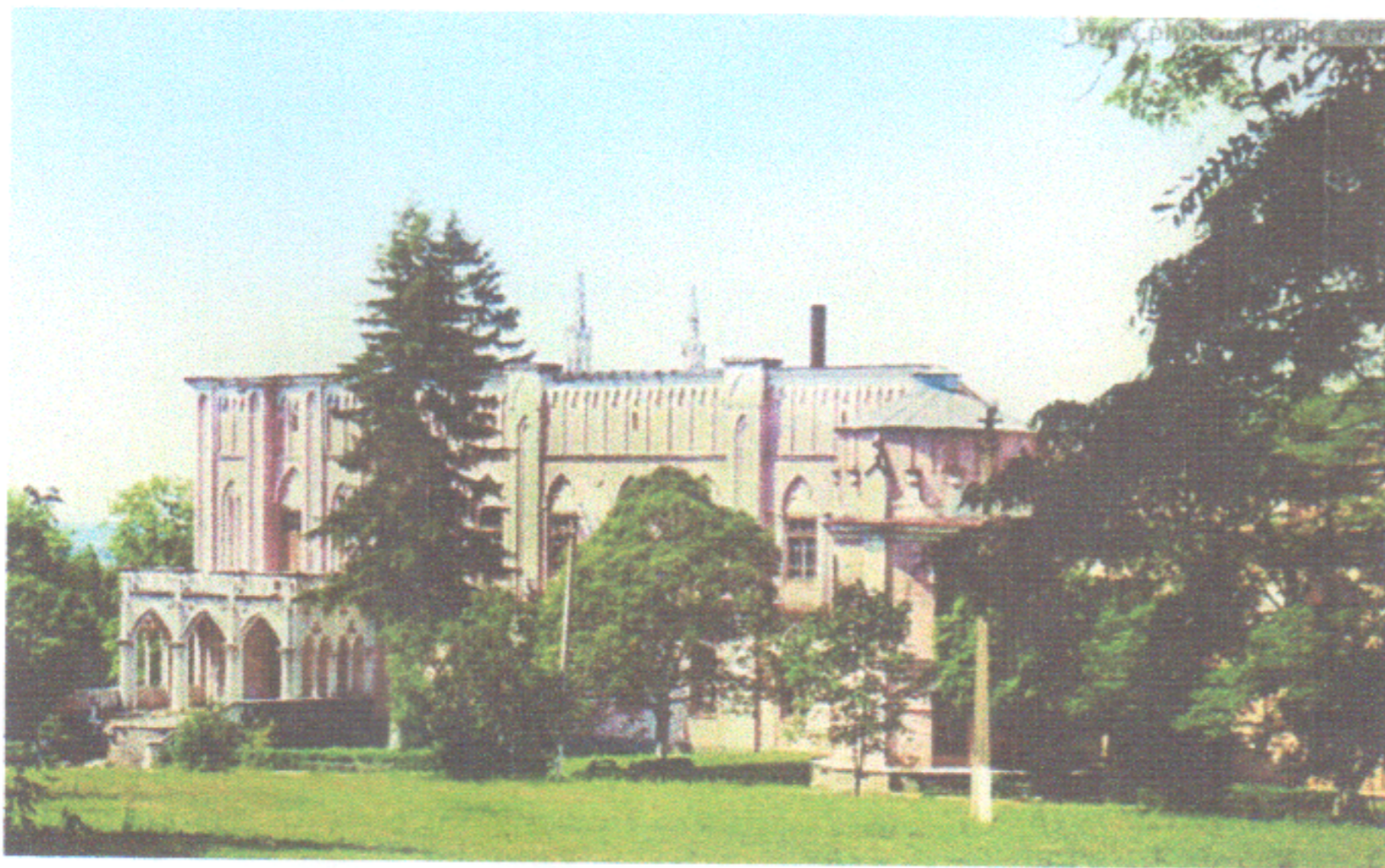


Міністерство освіти і науки України
ННВК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»
Вінницький національний аграрний університет
Чернятинський коледж ВНАУ
Національний університет біоресурсів і природокористування України
ТОВСП «Мед Поділля»
Жмеринська районна державна адміністрація
Спілка бджолярів Жмеринського району



ПРОГРАМА

**Всеукраїнська науково-практична конференція
молодих вчених та студентів
«Впровадження передових технологій у виробництво
продукції бджільництва»
21-22 березня 2019 року**



с. Чернятин,
Жмеринський район, Вінницька область

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

21 березня четвер 7 ⁰⁰ - 9 ⁰⁰	Чернятинський коледж Вінницького національного аграрного університету заїзд і поселення учасників конференції
9 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰	реєстрація учасників конференції /вітальна кава (<i>центральний вестибюль палацу Вітославських-Львових</i>)
10 ⁰⁰ - 12 ³⁰	пленарне засідання (<i>зала засідань, корпус №1</i>)
12 ¹⁰ - 12 ³⁰	перерва
12 ³⁰ - 14 ⁰⁰	пленарне засідання (<i>зала засідань, корпус №1</i>)
14 ⁰⁰ - 14 ³⁰	обідня перерва (<i>їдальня коледжу, корпус №2</i>)
14 ³⁰ - 16 ⁰⁰	робота секцій Секція 1. Стан, перспективи розвитку та переробка продукції бджільництва (<i>зала засідань, корпус №1</i>) Секція 2. Екологічна безпека продукції бджільництва та сучасні методики оздоровлення бджолиних сімей (<i>зала засідань, корпус №1</i>) Секція 3. Відродження кормових медоносних культур при сучасному веденні сільського господарства (<i>аудиторія № 22, корпус №2</i>) Секція 4. Механізація виробничих процесів в бджільництві (<i>аудиторія № 22, корпус №2</i>) Секція 5. Економічна ефективність сучасних технологій виробництва продукції бджільництва (<i>аудиторія № 26, корпус №2</i>) Секція 6. Перспективні технології виробництва сільськогосподарської продукції (<i>аудиторія № 25, корпус №2</i>)
16 ⁰⁰ - 16 ³⁰	підсумки роботи конференції, закриття конференції
16 ³⁰	дружня вечерея
22 березня п'ятниця	ознайомлення з матеріально-технічною базою Чернятинського коледжу ВНАУ, екскурсія по палацу і парку садиби Вітославських-Львових, дегустація продукції бджільництва на навчальній пасіці коледжу. від'їзд учасників конференції

- 12.30-12.35 «Функціональні продукти – основа здорового харчування»
СОЛОМОН Алла Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій і мікробіології Вінницького національного аграрного університету
- 12.35-12.40 «Розвиток промислового бджільництва в сучасних умовах»
БЕРЕЖНЮК Наталія Анатоліївна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету
- 12.40-12.45 «Фактори впливу на продуктивність і виживання бджолоїної сім'ї»
ЦАРУК Людмила Леонідівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету
- 12.45-12.50 «Сучасні методи отримання додаткової високоякісної продукції бджільництва»
ОГОРОДНІЧУК Галина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету
- 12.50-12.55 «Проблеми розвитку органічного бджільництва в Україні»
ГРАЧУК Євген Григорович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету
- 12.55-13.00 «Перспективи застосування пробіотиків з метою підвищення життєздатності бджіль»
РАЗАНОВА Олена Петрівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету
- 13.00-13.05 «Якість медів різного походження Вінницької області»
ЗОТЬКО Микола Олександрович, кандидат біологічних наук, доцент Вінницького національного аграрного університету
- 13.05-13.10 «Роль архітектурної пам'ятки Вітославських-Львових в заснуванні спеціальності «Бджільництво» на теренах Поділля»
ВОЛКОТРУБ Аркадій Олексійович, заступник директора з виховної роботи, заступник голови оргкомітету Чернятинського коледжу Вінницького національного аграрного університету.
ВОЗНЮК Оксана Іванівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету

- 13.10-13.15 **«Використання гідролізату соєвого борошна у бджільництві»**
ПОСТЕРНАК Леонід Іванович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету
- 13.15-13.20 **«Технологія вирощування виноградного равлика»**
МУШИТ Сергій Олександрович, кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач кафедри годівлі сільськогосподарських тварин та водних біоресурсів Вінницького національного аграрного університету
- 13.20-13.25 **«Роль свіщевих маток в запиленні хрестоцвітних культур»**
ЦИГАНЧУК Оксана Борисівна, асистент кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету
- 13.25-13.30 **«Соняшник звичайний – перспективи використання в галузі бджільництва»**
ДАЦОК Інна Валеріївна, кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач кафедри годівлі сільськогосподарських тварин та водних біоресурсів Вінницького національного аграрного університету
- 13.30-13.35 **«Тифон – перспективна кормова та медоносна культура»**
СИРОВАТКО Катерина Максимівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри годівлі сільськогосподарських тварин та водних біоресурсів Вінницького національного аграрного університету
- 13.35-13.40 **«Біопрепарати – альтернативний захист сівних медоносів»**
НЕЧИПУРЕНКО Лілія Олександрівна, викладач вищої категорії Чернятинського коледжу Вінницького національного аграрного університету
- 13.40-13.45 **«Особливості проведення відбору та підбіру у бджільництві»**
ДОБРОНЕЦЬКА Валентина Олександрівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин Вінницького національного аграрного університету
- 13.45-13.50 **«Аналіз виробництва продукції бджільництва та перспективи розвитку галузі»**
ТОМЧУК Олена Феліксівна, кандидат економічних наук, доцент Вінницького національного аграрного університету

Доповідь

Якість медів різного походження Вінницької області.

Всеукраїнська науково-практична конференція молодих вчених та студентів “Впровадження передових технологій у виробництво продукції бджільництва” 21-22 березня 2019 року.

Таблиця .1

Органолептичні та фізико-хімічних показників якості меду

Показник	Вид меду			
	гречаний	соняшниковий	липовий	акацієвий
Колір	Світлий прозорий	Жовтого кольору	Слабо жовтого кольору	Світлий прозорий
Аромат	Ніжний, тонкий запах акації	Приємний, слабкий	Приємного солодкого смаку злегка гіркуватий	Ніжний, тонкий запах акації
Смак	Солодкий приємний на смак	Приємний, солодкий смак	Сильний специфічний запах	Солодкий приємний на смак
Консистенція	Рідка	Дрібнозерниста	дрібно зерн або рідк.	Рідка
Вода, %	19,98±0,68	18,34	18,53	18,15
Інвертований цукор, %	80,13±0,96	22,76	81,20	80,40
Сахароза, %	1,84±3,56	79,83	0,00	0,73
Діастазне число, іод. Готе	28,72±6,36	2,35	23,08	9,23
Загальна кислотність, град.	3,22	2,50	2,33	0,22
Мінеральні речовини, %	0,29±0,02	0,30	0,27	1,95
Оксиметил-фурфурол	Негативна	Негативна	Негативна	Негативна
Механічні домішки	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Зерна пилку	пилки гречки + пилки інших рослин	Соняшника	Липи	Акації

Фізико-хімічних показників якості медів різного кольору

Показник	Колір та вид меду меду			
	коричневий	янтарний	падевий	фальсифікований
Вода, %	19,94	18,87	18,84	16,52
Інвертований цукор, %	78,86	80,18	70,94	76,98
Сахароза, %	2,37	1,40	7,98	3,32
Діастазне число, од Готе	30,57	27,35	7,04	3,58
Загальна кислотність, град.	3,54	2,64	3,28	1,16
Мінеральні речовини, %	0,35	0,24	0,75	0,17
Оксиметилфур-фурол	Негативна	Негативна	Негативна	Негативна- позитивна
Механічні домішки	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Зерна пилку	Зерна пилку різних медоносів	Зерна пилку різних медоносів	Відсутні	Зрідка зустрічаються зерна різних медоносів

Результати досліджень органолептичних та фізико-хімічних показників гречаного меду

Показники	Проби									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Колір	Темно-янтарний									
Аромат	Приємний, специфічний									
Смак	Приємний, солодкий зі слабо-кислим присмаком									
Вода, %	20,0	20,0	19,5	19,6	20,0	20,8	20,0	19,8	19,8	20,0
Інвертований цукор, %	81,2	81,2	79,6	79,6	78,0	81,2	81,2	79,6	79,6	81,2
Сахароза, %	-	-	1,5	1,5	3,2	-	-	1,5	1,5	-
Діастиазне число, од. Готе	38,0	38,0	29,4	23,8	29,4	29,4	29,4	38,0	13,9	17,9
Загальна кислотність, град	3,6	3,8	3,4	3,6	3,4	3,2	3,4	3,2	2,4	2,2
Мінеральні речовини, %	0,29	0,29	0,28	0,30	0,30	0,30	0,29	0,29	0,30	0,30
Оксиметил-фурфурол	Негативна									
Механічні домішки	Не виявлено									
Зерна пилку	пилوک гречки	пилوک гречки	пилوک гречки	пилوک інших рослин	пилوک гречки	пилوک гречки	пилوک гречки	пилوک гречки	пилوک інших рослин	пилوک інших рослин

Результати досліджень органолептичних та фізико-хімічних показників якості
соняшникового меду

Показники	Проби						
	1	2	3	4	5	6	7
Колір	Жовтого кольору						
Аромат	Приємний, слабкий						
Смак	Приємний, солодкий смак						
Кристалізація	Дрібнозерниста						
Вода, %	19,4	18,6	18,0	17,8	19,0	17,4	18,2
Діастазне число, од. Готе	23,8	23,8	23,8	23,8	29,4	23,8	10,9
Інвертований цукор, %	79,6	78,0	79,6	81,2	81,2	78,0	81,2
Сахароза, %	1,5	3,2	1,5	-	-	3,2	-
Загальна кислот., град.	2,8	2,2	2,3	2,4	3,2	2,6	2,0
Мінеральні речовини, %	0,300	0,297	0,295	0,298	0,301	0,299	0,298
Оксиметилфурфурол	Негативна						
Механічні домішки	Відсутні						
Зерна пилку	соняш-ника	соняш-ника	соняш-ника	соняш-ника	соняш-ника	соняшника	різних квітів

Органолептичні та фізико-хімічні показники липового меду

Показники	Проби								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Колір	Слабожовтого кольору								
Смак	Приємного солодкого смаку злегка гіркуватий								
Аромат	Сильний специфічний запах								
Кристалізація	дрібно зерн.	дрібно зерн.	дрібно зерн.	дрібно зерн.	рідк.	рідк.	рідк.	дрібно зерн.	дрібно зерн.
Вода, %	20,0	19,2	18,2	17,8	18,0	17,6	18,4	19,2	18,4
Інвертований цукор, %	81,2	81,2	81,2	81,2	81,2	81,2	81,2	81,2	81,2
Сахароза, %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Діастазне число, од. Готе	23,8	23,8	17,9	29,4	23,8	17,9	23,8	29,4	17,9
Загальна кис-лотність, град.	2,0	2,8	2,4	3,2	2,2	1,8	2,4	2,6	1,6
Мінеральні речовини, %	0,260	0,280	0,260	0,280	0,260	0,271	0,264	0,293	0,280
Оксиметил-фурфу рол	Негативна								
Механічні домішки	Відсутні								
Зерна пилку	Липи								

Результати досліджень фізико-хімічних показників меду світлого за кольором

Показники	Проби									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вода, %	17,4	16,8	17,8	18,2	19,6	18,4	17,4	16,8	17,8	17,6
Інвертований цукор, %	81,2	78,0	79,6	81,2	81,2	79,6	78,0	79,6	81,2	81,2
Сахароза, %	0	3,5	1,3	0	0	1,3	3,5	1,3	0	0
Діастазне число, од Готе	13,9	8,0	10,9	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5
Загальна кис-лотність, град	1,8	1,6	2,0	1,8	2,2	1,6	1,8	2,2	2,0	1,8
Мінеральні речовини, %	0,20	0,21	0,20	0,24	0,22	0,21	0,22	0,20	0,20	0,20
Оксиметил-фурфурол	Негативна									
Механічні домішки	Відсутні									
Зерна пилку	Зерна пилку різних медоносів									

Результати досліджень фізико-хімічних показників янтарного меду

Показники	Проби										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вода, %	20,0	18,8	19,6	18,4	17,8	20,0	19,2	18,4	17,6	18,8	19,0
Інвертований цукор, %	81,2	81,2	79,6	78,0	81,2	78,0	81,2	81,2	79,6	81,2	79,6
Сахароза, %	0	0	1,3	1,5	0	1,6	0	0	1,3	0	1,3
Діастиазне число, од. Готе	17,9	23,8	29,4	29,4	23,8	38,0	29,4	17,9	29,4	38,0	23,8
Загальна кис-лотність, град	2,4	2,8	2,2	2,8	3,0	2,2	2,4	2,8	2,6	3,0	2,8
Мінеральні речовини, %	0,28	0,29	0,30	0,22	0,20	0,20	0,22	0,24	0,22	0,22	0,24
Оксиметил-фурфурол	Негативна										
Механічні домішки	Відсутні										
Зерна пилку	Зерна пилку різних медоносів										

Результати досліджень фізико-хімічних показників падевого меду

Показники	Проби меду				
	1	2	3	4	5
Вода, %	20,0	18,0	19,8	17,8	18,6
Інвертований цукор, %	70,7	71,3	70,7	72,5	69,5
Діастазне число, од Готе	8,0	8,0	6,5	10,9	6,5
Сахароза, %	9,9	6,3	8,4	3,9	6,7
Загальна кис-лотність, град	3,4	3,2	2,8	3,4	3,6
Мінеральні речовини, %	0,602	0,804	0,650	0,902	0,780
Оксиметил-фурфурол	Негативна				
Механічні домішки	Відсутні				
Зерна пилку	Відсутні				

**Репродуктивна діяльність бджолиних маток природного спаровування
та штучного осіменіння**

Показники	Дата обліку, число, місяць						
	27.05	9.06	22.06	4.07	17.07	30.07	14.08
Контрольна група, печатного розплоду в сотнях комірок							
M±m	117,6± 10,3	121,5± 8,1	118,6± 4,6	124,1± 3,8	137,0± 7,8	122,1± 8,6	105,4± 13,2
Lim	97,4- 131,2	108,6- 136,3	112,8- 127,7	118,2- 131,3	126,5- 152,2	106,2- 135,7	83,6- 129,1
Дослідна група, печатного розплоду в сотнях комірок							
M±m	114,9± 7,0	119,1± 4,7	127,8± 5,0	134,5± 4,5	136,5± 5,1	122,5± 2,5	117,4± 8,8
Lim	101,6- 125,5	114,2- 128,4	120,8- 137,5	126,7- 142,4	130,3- 146,5	117,8- 126,2	102,8- 133,1

Сила і продуктивність сімей контрольної та дослідної груп

Показники	Сила сім'ї, вуличок		Валове виробництво меду, кг	Витоплено воску, г
	на початок дослідю	на кінець дослідю		
Контрольна група сімей				
M±m	8,7±0,17	16,3±0,60	25,8±1,42	589,0±16,29
Lim	8,5-9,0	16,0-17,5	23,3-28,2	563-619
Дослідна група сімей				
M±m	8,7±0,17	16,3±0,67	31,8±2,25	697,4±47,05
Lim	8,5-9,0	15,0-17,0	27,3-34,3	643-806

Розрахунок валового виходу продукції

Показники	Коефіцієнт переведення в медові одиниці	Групи		± конт роль на та досл ідна
		контр ольна	дослідн а	
Отримано товарного меду на одну бджолину сім'ю, кг	1	25,8	31,8	6
в тому числі в медових одиницях	-	25,8	31,8	6
Витоплено воску на одну бджолину сім'ю, кг	2,1	0,589	0,697	0,10 8
в тому числі в медових одиницях	-	1,24	1,47	0,23
Всього продукції в медових одиницях	-	27,0	33,3	6,3
Середня реалізаційна ціна 1 мед. од., грн.	-	45	45	0
Собівартість 1 мед од., грн.	-	30	25	-5
Прибуток, грн.	-	15	20	5
Рентабельність виробництва воску, %	-	50,0	80,0	30