

Саме зволікання — це вже кінець, тому що ви не використовуєте свої таланти та можливості. Коли ви зволікаєте, то не в стані повірити в себе [6, С. 61 - 62].

Наприклад, пригадуєте, як ви вчилися їздити на велосипеді і могли дивитись тільки вперед? Тому що, коли відволікались на щось на дорозі, то мимоволі намагались повернутися в тому ж напрямку. Хвилюючись за все, що може піти не так, якщо ви помилитесь, має такий ж результат. Це притягує невдачі, наче магнітом. Ви повинні змінити свої думки в напрямку позитивних речей, які відбудуться з вами, коли ви досягнете успіху. Коли ви вірите, що можете щось зробити і візуалізуєте те, що станеться з вами в цьому випадку, то налаштуєте себе на успіх. Таким чином ваші думки рухатимуться в правильному напрямку. Хвилюючись за все, що може піти не так, ви тільки зв'яжете собі руки. Розірвіть ланцюг та почніть діяти!

В кінці, я хочу сказати, що не потрібно боятися робити помилок і самовдосконалюватися. Так, ми будемо падати і не раз, але це дає свої результати. Робить нас сильними, мудрими, тверезо розуміти свої можливості, без перебільшень та недооцінювань у свою сторону, а також аналізувати все те, що ми робили і будемо робити в майбутньому. Без цього, буде важко рухатися по життю. Також для вдосконалення потрібна мотивація. Це може бути будь-що, від справи, від якої отримуємо задоволення до людей, які у нас вірять до останнього, ми можемо сумніватися у свої сили та у себе, а вони будуть нас підтримувати і говорити, що все зможемо і все вміємо. Без мотивації, все руйнується, наче картковий будиночок. Це все вчить нас у повній мірі брати участь в роботі, ставати більш креативними і, в результаті, робити більше і менше хвилюватися.

Література:

1. Діденко О. В. Педагогічні умови професійного самовдосконалення майбутніх офіцерів : дис. ...канд. пед.наук: 13. 00. 04 / Діденко Олександр Васильович; Національної академії Державної

прикордонної служби України ім. Б. Хмельницького. – Хмельницький, 2013. - 201с.

2. Костенко М. А. Педагогічні умови професійно-творчого саморозвитку майбутнього вчителя : автореф. дис. ...канд. пед. наук: 13.00.04. / М. А. Костенко; Харківський державний педагогічний університет ім. Г.С.Сковороди. - Х., 2016. - 20 с.

3. Костюк Г. С. Навчально-виховний процес і психічний розвиток особистості / За ред. Л М. Проколієнко. - К.: Рад. школа, 2019. - 608 с.

4. Рувинский Л. И. Теория самовоспитания / Л. И. Рувинский. - М.: Мысль, 2013. - 144 с.

5. Северіна Т. М. Ціннісна детермінація особистісного самовдосконалення студентів у навчально-виховному процесі вищих педагогічних навчальних закладів : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.07 / Тетяна Миколаївна Северіна; державний педагогічний університет ім. П. Тичини. -Умань. - 2018. - 225 с.

6. Чобітько М. Г. Самовдосконалення студентів - майбутніх учителів - у процесі особистісно орієнтованої професійної підготовки / М. Г. Чобітько // Педагогіка і психологія. - 2014. - № 1 (42). - С. 57-70.

УДК 637. 525

Технічні науки

ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ ПЕРСПЕКТИВНОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ СИРОВИНИ УКРАЇНИ ТА КИТАЮ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВАРЕНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Крижська Т.

старший викладач факультету харчових технологій

Shang Feifei,

аспірант факультету харчових технологій

Сумський Національний аграрний університет

м. Суми, Україна

Анотація: проаналізовано якісні характеристики м'яса птиці для виробництва м'ясних продуктів. Розглянуто перспективи

вирощування та використання м'яса качки, як нової сировини для виготовлення реструктурованих виробів.

Ключові слова: м'ясо качки, регіональна сировина, хімічний склад, м'ясні вироби, варені ковбаси.

Найчастіше у всьому світі основною сировиною для виготовлення ковбасних виробів є свинина, яловичина та курчата-бройлери. Остання, на сучасному ринку виробництва сировини та м'ясопродуктів користується великим попитом у населення та виробників, за рахунок економічності під час вирощування та переробки, у порівнянні з традиційними видами сировини.

Серед інших видів м'яса, м'ясо птиці, займає особливе місце, як джерело повноцінного білка, високоякісного жиру, а також вітамінів і мінеральних речовин, особливо – заліза і цинку. М'ясо птиці вважається дієтичним, і сьогодні воно доступне більшості громадян.

Порівняльний аналіз хімічного складу різних видів м'яса птиці наведено у таблиці 1[1].

Найбільш розповсюдженим та вивченим серед видів м'яса птиці є курчата-бройлери.

На кафедрі технології молока та м'яса ведеться розробка варених реструктурованих м'ясних продуктів на основі використання сировини із м'яса птиці, а саме - із м'яса качки, яке з кожним роком набирає промислових обертів у вирощуванні як в Україні, так і у Китаї.

Таблиця 1. Хімічний склад та енергетична цінність м'яса птиці

Вид птиці	Їстівна частина, %	Вміст, %				Енергетична поживність, кДж
		Води	Жиру	Білка	Золи	
Кури	52	65,5	13,7	19	1	200
Курчата	46	67,5	11,5	19,8	1,2	185
Індики	51	60	19,1	19,9	1	250
Індиченята	47	68,4	8,2	22,5	0,9	176

Цесарки	43	61,1	21,1	16,9	0,9	254
Качки	48	49,4	37	13	0,6	365
Каченята	34	56,6	26,8	15,8	0,8	294
Гуси	54	48,9	38,1	12,2	0,8	369

Качківництво – важливий та науково не вивчений резерв збільшення виробництва м'яса птиці.

З розвитком промислового птахівництва, як в Україні, так і за кордоном (Китай, Франція, Італія, Данія, Росія, Канада та ін.) спостерігається інтерес до промислового виробництва м'яса качок. Великий вміст жиру в тушках підштовхує птахівників до активної селекційної роботи. В результаті інтенсивної роботи селекціонерів виведені качки порід - кольорова, вміст жиру в тушках якої знижено на 4-6% [2]. Перевагу надають мускусним качкам з низьким вмістом жиру і дуже смачним м'ясом, що має характерний присмак дичини.

Мускусні качки характеризуються високими м'ясними якостями: більш витривалі; майже не сприйнятливі до багатьох інфекційних захворювань; недолік - тривалий період відгодівлі до 12 тижнів, тривалий період інкубації 33-35 днів.

Ідеально підходить для відгодівлі на фуа-гра гібридна качка мулард, що володіє такими якостями: висока життєздатність, стійкість до хвороб; менш жирне м'ясо, соковитіше і смачніше; мало енергетичний раціон; прискорений набір живої маси.

За габаритами порода качок мулард перевершує і мускусну і пекинську. Тулуб має збитий, міцну статуру. Шия довша, ніж у пекинців і тонше. Вага набирається дуже швидко - в 2 місяці вони важать близько 3,5 кг. Вага самців і самок практично ідентична. Дорослими вважають птахів, маса тушки яких становить 4-7 кг (в залежності від годування). Вага субпродукту - печінки, з качки, досягає 500 грамів [2,3].

З літературних даних встановлено [4], що хімічний склад різних видів качок розрізняється (таблиця 2).

Слід зазначити, високий вміст води у м'язовій тканині качок мулардів - 70,65 % і незначний вміст жиру в порівнянні з пекінською і мускусною качками.

Низький рівень жиру в м'ясі качок мулардів дозволяє розглядати його як дієтичне, і обумовлює можливість використання в рецептурах м'ясних продуктів функціонального значення.

Таблиця 2. Хімічний склад м'язової тканини качок, %

Порода качок	Хімічний склад			
	Білок	Жир	Вода	Мінеральні речовини
Мускусна	17,06	17,46	64,21	1,37
Пекінська	17,06	24,73	56,93	1,08
Мулард	21,51	5,26	70,65	1,23

Таким чином, актуальним є застосування м'яса качок мулардів і обґрунтування його використання у сучасних технологіях м'ясопродуктів, які можуть бути цікавими та користуватися попитом не лише у межах України.

Література:

1. Янчева М. О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: / Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. // Навч. пос. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 304 с.

2. Пузейчук П. В. Экономическая эффективность выращивания и откорма гусей в сельскохозяйственных организациях Краснодарского края / П. В. Пузейчук // Эпомен. — 2018. — № 15. — С. 193–200.

3. Гладій М. В. Породи сільськогосподарських тварин України. Історія, стан, перспективи розвитку [Електронний ресурс] / Гладій М. В., Рубан С. Ю., Геть А. А., Пийма С. В.: / Розведення і селекція. – 2015 р. – № 49. – С. 44–57. – Режим доступу: <http://digest.iabg.org.ua/selection/item/89-49-008>.

4. Galin R.F., Slobodjanik V.S., Kuchmenko T.A., Breslavets Physicochemical properties of meat of ducks of mulberries in

modern technologies of meat products. Vestnik VGUIT [Proceedings of VSUET]. 2017. vol. 79. no. 4. pp. 119–126. (in Russian). doi:10.20914/2310-1202-2017-4-119-126

УДК 657

Природничі науки

PLANT PATHOGENIC MYXOMYCETES

Курч М.Ю.

*студентка факультету Захисту рослин
біотехнології та екології,
спеціальність «Захист та карантин рослин»
Національний університет біоресурсів
та природокористування України
м. Київ, Україна*

Myxomycetes often are referred to by mushroom hunters as “slime molds” or “slimes” when collected as plasmodia in the field, but are also known as acellular slime molds, plasmodial slime molds or true slime molds (*Physarum polycephalum*). There are different groups of the so-called “slime molds” that are sometimes confused with each other, for example, the endobiotic and parasitic slime molds (*Plasmodiophora brassicae*) a serious parasite of cabbage, the cellular slime molds (*Dictyostelium discoideum*) also referred to as the “social amoebae,” the acrasid cellular slime molds (*Acrasis rosea*), and the protostelid slime molds, a group more recently discovered in the late 1950s (*Protostelium mycophaga*). The latter three groups are microscopic and require laboratory culture for observation. Another unrelated group, the “net slime molds” (*Labyrinthula zosterea*), occurs in estuarine marine habitats associated as leaf parasites of sea grasses and marine algae. The phylogenetic relationships of all of these groups have changed over time as more evidence has accumulated on their life cycles, ultrastructure, and DNA analysis. [4, c.93]

Myxomycetes are no longer recognized as a formal taxon but remains a useful and more commonly recognized term. Despite formal classification as Amoebozoa, Myxomycetes will continue to