

дореформений період фахівець після закінчення вузу три роки вважався молодим фахівцем, що дозволяло йому наступати після 1–1,5 років роботи. При регульованому процесі адаптації етап ефективного функціонування може настати в два рази швидше, що буде мати і соціальний, і економічний ефект.

Джерела та література

1. *Баценко Л. Н.* Эффективность использования человеческих ресурсов в сельскохозяйственных предприятиях Сумской области / Л. Н. Баценко // Агропромышленный комплекс : контуры будущего : материалы Междунар. научн.-практ. конф. студ., асп. и молодых ученых, (Курск, 14–16 нояб. 2012 г.). – Курск : изд-во Курск. гос. с.-х. акад., 2012. – Ч. 1. – С. 54–57.

2. *Куц В. А.* Підвищення привабливості сільської праці, як елемент інновацій в аграрній освіті / Л. М. Баценко, В. А. Куц // Професійний менеджмент в сучасних умовах розвитку ринку : матеріали III наук.-практ. конф., (4 листоп. 2014 р.). – Х. : ФОП Шейніна О. В., 2014. – 26 с.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДООВОЧЕВИХ ПРОДУКТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА

Воробйова Н.В.

Уманський національний університет садівництва (м. Умань)

Хліб був і залишається одним із основних продуктів харчування населення нашої країни. Оскільки хліб виступає одним із наймасовіших продуктів харчування, то його доцільно використовувати для корекції харчової та біологічної цінності харчового раціону при використанні функціональних інгредієнтів. Наявний асортимент хліба, що випускається в Україні, досить широкий, проте, хлібобулочних виробів дієтичного, лікувально-профілактичного, спеціального призначення для різних груп населення випускається недостатньо, їх частка в загальному обсязі виробництва не перевищує 1...2 %.

Перспективним у технології хліба є використання плодоовочевих пектиновмісних продуктів, тому що збагачують його пектином, клітковиною, мінеральними речовинами, що підвищує ступінь забезпечення добової потреби організму людини в цих біологічно активних речовинах, надає виробам функціональних властивостей. При дозуванні 3% порошку до маси борошна 250 г хліба, забезпечує покриття добової потреби організму в пектині на 25–35 %.

В.І. Дробот, шляхом визначення мікроструктури тіста з пектиновмісними порошками, встановлено, що клейковина тіста і пектинові речовини порошоків утворюють єдиний каркас, що зумовлює укріплення структури тіста і знижує його здатність до розвитку об'єму в процесі бродіння і вистоювання. Доведено, що пектиновмісні порошки в оптимальних дозах підвищують тривалість збереження виробами свіжості. Показано, що причиною цього явища є зміна співвідношення форм зв'язку вологи в хлібі в бік підвищення вмісту міцнозв'язаної води. Вміст зв'язаної води в хлібі через 48 год зберігання більше, ніж в хлібі без добавок.

Т.Є. Лебеденко та ін. доведено, що використання екстрактів глоду та шипшини на воді або молочній сироватці, отриманих за умов: співвідношення сировини до екстрагенту 1: 10, замочування на протязі 60 хв, екстрагування 30 хв при температурі 100°C, дозволяє створити сприятливі умови для розвитку та бродильної активності дріжджів і МКБ за рахунок збагачення борошняних напівфабрикатів поживними речовинами, біогенними та олігобіогенними елементами, органічними кислотами.

Отже, додані в продукти харчування плодовоовочеві продукти, посилюють синтез вітамінів В1, В2, В6, РР і фолієвої кислоти кишковими бактеріями, прискорюють час проходження їжі травним трактом, стимулюють моторику кишечника, сприятливо впливаючи на його мікрофлору, в результаті чого збільшується частка корисних лактобацил і стрептококів.

КОМПОСТУВАННЯ ОРГАНІЧНОЇ РЕЧОВИНИ ЗА УЧАСТІ АГРОНОМІЧНО ЦІННИХ МІКРООРГАНІЗМІВ

Деркач С.М.

Інститут сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН (м. Чернігів)

Як відомо, інтенсивне застосування добрив і пестицидів у сільськогосподарському виробництві забезпечило значне підвищення урожайності культурних рослин як у нашій країні, так і за кордоном. У той же час, надмірне використання агрохімікатів та незбалансоване живлення рослин знижує якість рослинницької продукції, а неправильне зберігання та застосування хімічних речовин призводить до забруднення довкілля. У зв'язку з цим виникає необхідність пошуку альтернативних засобів забезпечення культурних рослин елементами живлення та підвищення урожайності.

Особливої уваги заслуговує використання компостованої органічної речовини. Позитивний вплив компостів проявляється не лише в тому, що вони сприяють накопиченню в ґрунті гумусу. За їх системного використання покращуються фізико-хімічні властивості ґрунтів: збільшуються запаси поживних речовин, знижується кислотність, покращується агрегатний склад, що позитивно позначається на продукційному процесі сільськогосподарських культур. З компостами також вноситься значна кількість корисних мікроорганізмів. При цьому надзвичайно бажаним є отримання компостів із запрограмованими характеристиками, в т. ч. і за показником складу угруповань мікроорганізмів. Перспективним вбачається створення технологій компостування органічної речовини за участі інтродукованих до компостних сумішей агрономічно корисних мікроорганізмів. По суті, такі компости можуть бути своєрідними мікробними препаратами комплексної дії. Важливими у цьому відношенні є мікроміцети роду *Trichoderma*. Окремі представники цієї таксономічної групи мають цінні агрономічні властивості, зокрема, вони є потужними біодеструкторами органічної речовини, володіють