

корову за період – 36,1 кг. У розрахунку на одну корову на добу збільшення надою склало 1,8 кг ( $14,19 - 12,39 = 1,8$  кг). Усі наведені дані статистично достовірні ( $P > 0,999$ ).

Жирність молока практично не змінилася, різниця становить + 0,024% ( $P < 0,95$ ).

Графічне зображення одержаних даних дає наглядне підтвердження позитивного впливу добавок хвойного борошна у зимові раціони дійних корів.

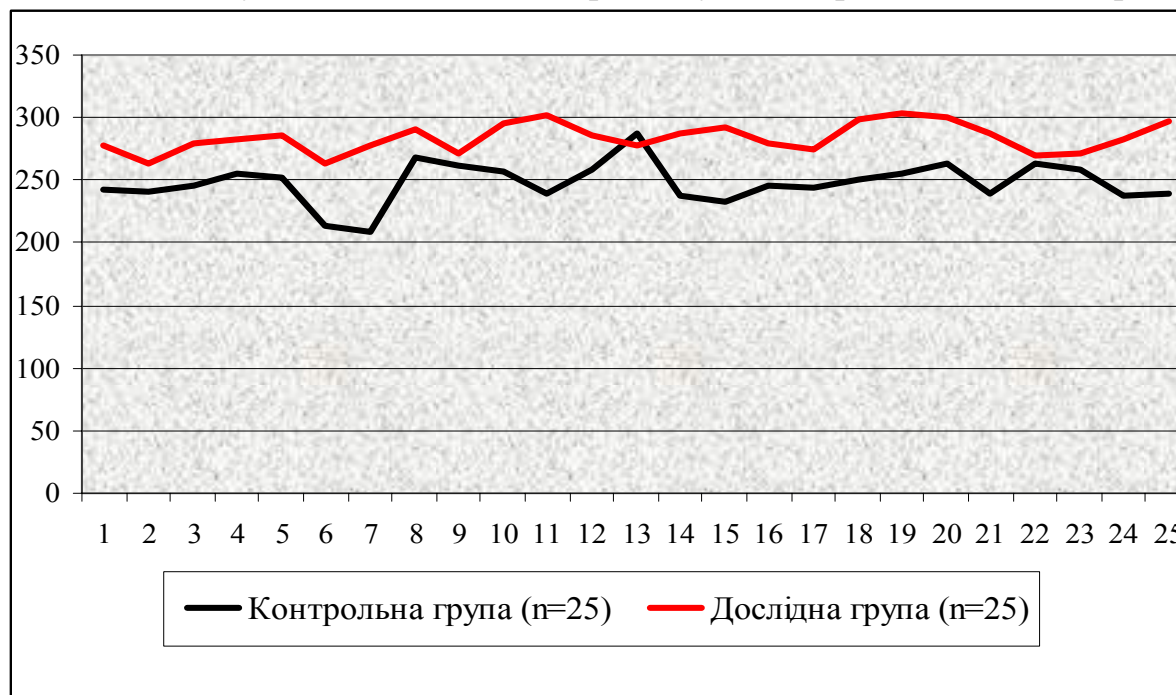


Рис. 1. Графік удою корів дослідної і контрольної груп під час досліду.

#### Список використаної літератури

1. Іванченко М. М., Рубан Ю. Д. Годівля та утримання високопродуктивних корів. — К.: Урожай, 1991. — 80с.
2. Смольков В. Витаминные подкормки из хвои // Ветеринария, 1982 — №4 с.72
3. Шундулаев Р. Влияние минеральных веществ и отдельных микроэлементов на жизнедеятельность организма животных. // Животноводство России, 2004 — №11, с 25 — 31.

## ЕКОНОМІЧНА РАДА ПОЛТАВСЬКОГО ГУБЕРНСЬКОГО ЗЕМСТВА

**Яблонько О., студентка I курсу факультету обліку та фінансів\***

*\*Науковий керівник: кандидат історичних наук, ст. викладач  
кафедри українознавства С.В. Макарець.*

Виникнення земських установ та їх діяльність стали результатом втілення у життя земської реформи. В основному земства мали опікуватися соціальною сферою життя. Проте на прикладі Полтавського губернського земства можна прослідкувати їх внесок у розвиток економіки краю. Органом, який займався вирішенням економічних питань, стала Економічна рада Пол-

тавського губернського земства, створена у 1899 р. постановою земського зібрання 35-го чергового скликання. До компетенції ради були віднесені такі питання: а) вивчення і обговорення усіх явищ економічного життя населення краю, виявлених кореспондентами чи спеціальними дослідженнями статистичного бюро; б) реалізація усіх запланованих акцій сприяння та заохочення розвитку місцевого виробництва, обміну, а також аналіз результатів здійснених земством заходів у цій сфері; в) регулювання різних форм кредиту і організація праці населення, питання пов'язані з розвитком професійних знань. Проте, на думку завідуючого економічним відділом губернської управи В. Головні, основна увага фахівців, які працювали в раді, мала бути зосереджена на проблемах землеробства, як провідної галузі господарства Полтавської губернії. Крім того губернське земство мало подбати про впорядкування руху переселенців, який став наслідком еволюції, яку переживала землеробська галузь.

Усі висловлені на засіданнях ради думки, пропозиції, погляди заносилися до журналу, що, поряд із коротким змістом доповіді, публікувався у місцевому сільськогосподарському журналі «Хуторянин».

Працюючи у складі провідних спеціалістів губернії, Економічна рада зуміла втілити у життя ряд позитивних заходів у таких галузях економіки, як сільське господарство, торгівля, промисловість та будівництво шляхів сполучення.

## **САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНОГО СИРУ В УМОВАХ ПАТ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД»**

**Якименко О.Д. студент 3 курсу\***

*\*Науковий керівник: ст. викладач Юхно В.М.*

Сьогодні на українському ринку представлено значна кількість найменувань та сортів сиру багатьох їх виробників. Але лише одиниці з них вважаються провідними експертами сирної справи, що здатні запроваджувати стандарти та визначати тенденції розвитку всієї галузі. Саме таким підприємством є Пирятинський сирзавод, продукція якого відома під торговою маркою «Молочний Шлях». На сьогоднішній день ПАТ «Пирятинський сирзавод» - це сучасне спеціалізоване підприємство з виробництва різноманітних твердих, напівтвердих, плавлених сирів, масла вершкового. В Україні його продукція займає 8% ринку, вона представлена у всіх 25 областях. Протягом місяця підприємство реалізовує в середньому 700 тонн. Основним постачальником молочної сировини є приватні сільськогосподарські підприємства та населення. Одним із асортиментів виготовлення цього підприємства є плавлений сир, який займає провідне місце в харчовій промисловості.

Плавлений сир – поживний молочний продукт зі збалансованим вмістом білків, жирів та незамінних амінокислот, а також вітамінів, мінеральних речовин та мікроелементів. Він виготовляється зі свіжого молока без додавання домішок та консервантів.