

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
«ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА,
ПЕРЕРОБКИ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА»

Одеса 2019

УДК 631.153.7:001.895 (063)

ББК Л 874/875

Рекомендовано до видання Вченою радою Одеського державного аграрного університету (протокол № 4 від 28 листопада 2019 року)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Ушаков Олег Сергійович – к.вет.н., доцент декан факультету ветеринарної медицини та біотехнологій ОДАУ

Китаєва Алла Павлівна - доктор с.-г. наук, професор кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва ОДАУ.

Пушкар Тетяна Дмитрівна – к.с.-г.н, доцент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Хамід Кіра Олександрівна – асистент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва, здобувач

Москалюк Інна Вікторівна – к.т.н., доцент кафедри агроінженерії

Балан Галина Олександрівна – к.с.-г.н., доцент кафедри захисту, генетики і селекції рослин Одеського державного аграрного університету

Лисенко Ольга Вікторівна – керівник центру апітерапії та продуктів бджільництва «Медовий Рай», м. Одеса

Збірник матеріалів студентської науково-практичної конференції «Проблеми виробництва, переробки та якості продукції тваринництва» 04.12.2019. – Одеса, 2019

У збірнику тез наведено результати наукових досліджень науковців, викладачів, аспірантів, студентів. У наукових матеріалах висвітлені питання, що стосуються актуальних проблем сучасної аграрної науки: виробництва, переробки, зберігання та якості продукції тваринництва, а також особливості безпеки життєдіяльності та охорони праці на підприємствах.

УДК 631.153.7:001.895 (063)

ББК Л 874/875

Одеський державний аграрний університет, 2019

ЗМІСТ	
Секція 1	
ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА, ПЕРЕРОБКИ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА	
Бесягіна С.С. Динаміка живої маси, інтенсивність росту, екстер'єрні особливості ярок одеського типу асканійської м'ясо-вовнової породи різних етологічних типів.....	7
Вергун Олександра Вплив озонування інкубаційних яєць на ефективність виведення курчат.....	11
Воронюк Олексій Деякі особливості поведінки кіз англо-нубійської породи в умовах півдня України.....	14
Гнатишак Ірина Вплив якості молока на якість продуктів, виготовлених із нього.....	17
Грінько І.О. Технологія виробництва і переробки продукції вівчарства в умовах ТОВ «Янтарний» Тарутинського району Одеської області.....	20
Гуман О.М. Оцінка основних селекційних ознак продуктивності овець одеського внутрішньопородного типу асканійської м'ясо-вовнової породи.....	24
Гурський Микита Рідкісні птахи світу.....	28
Дадашов Дадаш Состояние отрасли пчеловодства республики Азербайджан.....	32
Діордієнко В. В. Вплив оптимізованого раціону годівлі на молочну продуктивність корів.....	37
Елфеел Айман Молочна продуктивність корів з різною тривалістю ембріонального періоду розвитку.....	40
Земніцен В.О., Милимуха В.М. Аналіз технології годівлі порослих свиноматок.....	44

Костров В. Г. Удосконалення технології виробництва продукції в умовах цеху поросних свиноматок ТОВ «Агрофірма «Дністровська» Арцизького району Одеської області.....	48
Кучейко Анна Біологічні особливості сільськогосподарської птиці.....	51
Мамедова Вера Вплив морфологічних показників сім'яників баранів різних порід на кількість та якість спермопродукції.....	53
Мельникова Ю.М. Удосконалення вирощування молодняку великої рогатої худоби в умовах ФГ «Маяк» Маловіськівського району Кіровоградської області.....	57
Мойсеєнко О. В. Вплив комплексу санітарно-гігієнічних засобів на якість молока.....	62
Петрова Анастасія М'ясо-шкуркові породи кролів.....	66
Петрушевська Анна Мед – як основа для краси.....	68
Попова Софія Цікаві факти про корали.....	71
Притуляк Анастасія Оцінка якості та безпеки молока при виробництві молочних продуктів.....	73
Романенко К.О. Удосконалення технології виробництва продукції в умовах цеху опоросу тов «Агрофірми «Дністровська» Арцизького району Одеської області.....	77
Салачикли А.А. Ефективність застосування безконтактного методу дресирування для підготовки собак за загальним та спеціальним курсами дресирування в умовах громадської організації "кінологічний центр "Arcadia selex" м. Одеси.....	81
Севастьянова Н. Удосконалення робочих якостей службових собак в умовах ТОВ «Міжнародний Аеропорт «Одеса» в місті Одеса.....	85
Семчук Т.М. Типи вуликів та обладнання пасіки.....	88
Скибицький О. А. Удосконалення технології виробництва свинини в умовах ТОВ «Арцизька м'ясна компанія» Арцизького району Одеської області.....	91

Соколова О. Ю. Вплив сірки на якість вовнових волокон.....	95
Степаненко Н.О. Використання генофонду голштинської породи для поліпшення молочної продуктивності корів.....	97
Сущенко С.В., Семенуха О.В. Аналіз технології годівлі дійних корів в перші 100 днів після отелення.....	99
Теренко Таїсія Ефективність вирощування помісних свиней в умовах ПП «ГСП» Ширяївського району Одеської області.....	103
Ткач Діана Шляхи удосконалення методів і систем забезпечення мікроклімату у тваринницьких приміщеннях.....	106
Ткачук Денис, Кахновець Микола Американський стаффордширський тер'єр.....	109
Федоренко Олександр Вплив озono-повітряної суміші на санітарно-гігієнічну якість молока.....	113
Фролова В.І. Економічна ефективність застосування преміксу в раціонах свиней.....	115
Циш А.А., Триколич П.С. Аналіз технології годівлі лактуючих вівцематок.....	118
СЕКЦІЯ 2. НОРМАЛЬНА І ПАТОЛОГІЧНА АНАТОМІЯ ТА ВНУТРІШНІХ ХВОРОБ ТВАРИН	
Бродовська К., Лаутеншлагер С., Кулаксіз Д. Хамеліони: видові особливості та їх хвороби.....	122
Бутковська А., Масленников Д. Професор Браунер О.О. – видатний зоолог та його пташиний спадок.....	124
Єрастов М., Зайцева У. Локомоція тазових кінцівок птахів.....	126
Журова Л.О., Іванова А.О., Перекученко К.Е. Фауна Чорного моря – минуле і сьогодення.....	129
Мануйленко Ю. А. Ігуани: різновиди, особливості будови тіла.....	131
Мацуєва М. Ю. Тхір та його особливості.....	133

Мединська Д. Основи судової травматології.....	136
СЕКЦІЯ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ	
Грищенко Віктор Ветеринарно-санітарні вимоги до проведення дезакаризації на пасіках.....	141
Цимбал Н. В., Бойко Е. О., Клейбатенко А. О. Забезпечення безпеки людей в екстрених ситуаціях.....	147
Шамотій Г., Іванько К., Юхно С. Електрика і все про неї.....	153

Дадашов Дадаш
студент-магістр I курсу навчання
факультету ветеринарної медицини та біотехнологій
Науковий керівник: асистент кафедри технології
виробництва і переробки продукції тваринництва, здобувач
Хамід К.О.
Одеський державний аграрний університет

СОСТОЯНИЕ ОТРАСЛИ ПЧЕЛОВОДСТВА РЕСПУБЛИКИ АЗЕРБАЙДЖАН

Ключевые слова: пчеловодство, мёд, пчёлы, экспорт, выставка

Постановка проблемы. Одним из основных условий и решающих элементов национально-экономической безопасности Азербайджана является продовольственная безопасность.

Как известно, продовольственная безопасность подразумевает под собой полное обеспечение спроса населения на продовольствие, то есть потребления продуктов питания на нормальном уровне.

Хорошо известно, что продовольственное обеспечение населения страны, прежде всего зависит от уровня развития сельского хозяйства.

В Азербайджане уделяется особое внимание проведению аграрных реформ и развитию сельского хозяйства, являющегося одним из основных сфер сектора народного хозяйства. Сельское хозяйство является важной составной частью экономики страны, поэтому рассматривается в контексте общего развития. Неслучайно динамичное развитие экономики Азербайджана в последние годы, расширение наших финансовых возможностей открыли новые возможности и для сельского хозяйства.

Не последнее место занимает отрасль пчеловодства. Азербайджанские пчеловоды всегда следят за современными новинками в содержании пчел, методами лечения, расширяют рынок сбыта продукции пчеловодства

Постановка задания. Цель исследования - проанализировать сведения из научных источников и статистические данные развития отрасли пчеловодства республики Азербайджан.

Результаты исследований. Мёд – один из древнейших продуктов в рационе современного человека, скорее всего присутствовавший и в питании его эволюционных предков. Поэтому, как любая пища, прошедшая миллионы лет пищевой адаптации, он отлично усваивается организмом, принося ему большую пользу.

Первые изображения человека, добывающего мёд, относятся аж к каменному веку, и конечно сия участь не могла миновать земли Азербайджана – территорию, которая была одной из колыбелей человечества.

Не смотря на то, что добыча и производство мёда в стране имеет древнейшую традицию, сам мёд никогда не был особенно популярен среди местного населения. Он был лишь одним из множества продуктов, основанных на природной сладости фруктозы. Те же дошабы, бекмесы, варенья, джемы – все то что давало фруктовое изобилие этих земель, составляло сильную конкуренцию продукции пчеловодства.

После выдачи министерством сельского хозяйства субсидий азербайджанским пчеловодам, наблюдается значительный рост в производстве меда. Как передает *Azerbaijan 24* со ссылкой на *Trend*, об этом сказал глава Ассоциации пчеловодов Азербайджана Бадраддин Хасратов.

По словам главы ассоциации, наблюдается увеличение числа пасек среди пчеловодов-любителей. На текущий год запланировано увеличение производства до 5000 тонн меда, что на 66,7 процента больше показателя прошлого года. В прошлом году было произведено 3000 тонн меда. Хасратов отметил, что ведутся переговоры с различными странами для изучения зарубежного рынка. Ассоциация больше нацелена на такие арабские страны как ОАЭ, в частности Дубай, и Кувейт. В 2018 году в Японию было экспортировано восемь тонн меда. С целью расширения экспорта ведутся переговоры с несколькими японскими компаниями.

В целях повышения объема производства и качества продукции, Ассоциация проводит различные семинары и тренинги во всех районах Азербайджана, задействованных в сфере пчеловодства. Ожидается проведение международной конференции, на которую будут приглашены специалисты ведущих стран этой отрасли. Созданные в социальной сети Facebook группы Ассоциации пчеловодов позволили улучшить и укрепить деловые отношения как с местными, так и с зарубежными специалистами. Если в 2017-2018 годах в Азербайджане около 300 тысяч семей были заняты в пчеловодстве, то в этом году их число уже составило свыше 500 тысяч.

Тем не менее, азербайджанский мёд, как авторизированный продукт, был, и сильно ценился, еще со времен Персидской Империи и Арабского Халифата. Средневековые арабские источники указывают, что лучшие сорта мёда привозились в метрополию с территорий современных Испании и северного Азербайджана.

Мёд вообще занимает особое положение в Исламе. Он часто упоминается в хадисах. Например: Пророк Мухаммад призывал: «Будьте особенно внимательны к двум лекарствам: меду и Корану»

Мёд всегда был обязательным атрибутом азербайджанского сладкого стола. Причем различных сортов, наряду с разнообразными видами варенья. Европейские путешественники 16-18 веков, писавшие о азербайджанской кухне, непременно упоминали о нем, как о знакомом продукте с неизведанным вкусом.

Невозможно не вспомнить и о азербайджанской пахлаве: бакинской, гянджинской, шекинской (ришта), габаллинской (треухой), ханской

(трехцветной) и множестве других, где использовался, а в некоторых и до сих пор используется, мёд.

В 1889 году, в Мугани, была создана первая пасека рационального пчеловодства (при Кавказской шелководческой станции), которая стала центром развития пчеловодства в Закавказье.

На данный момент основным зарубежным покупателем азербайджанского меда являются арабские страны и, как ни странно, Япония. Большой интерес есть со стороны Южной Кореи и Китая.

Последний, хотя и является крупнейшим поставщиком мёда на мировые рынки, в том числе большого объема дешевого фальсификата, но заинтересован в качественных поставках на внутренний рынок.

На фоне повышенного спроса на мёд, как внутри Азербайджана, так и за его пределами, пчеловодство в стране стало развиваться усиленными темпами. Государство начало вкладывать реальные деньги в отрасль. Так на 2019 год запланировано 4,3 млн. манат субсидий пчеловодческим хозяйствам, количество которых выросло почти до 20 тысяч.

Даже частникам, не являющимся юридическими лицами, выплачивается по 10 манат за каждую пчелиную семью.

Это позволило за последние годы увеличить количество производимого меда вдвое, до 3 000 тонн в год. А в этом году ожидают рекордные 5 000.

К сожалению, этого пока недостаточно даже для покрытия внутренних нужд. Поэтому азербайджанский мёд стоит дороже привозного, в основном российского.

Но у его дороговизны есть и другие причины.

Преимущества меда из Азербайджана

Если говорить коротко, и в расчете на российского потребителя, то основные преимущества азербайджанского меда те же, что и у алтайского – одного из самых дорогих видов на российском рынке. Это:

1. Отдаленность пасек от промышленных объектов, т. е. сбор меда осуществляется в экологически чистых зонах.

2. Отсутствие рядом сельскохозяйственных угодий, т. е. земли не загрязнены химией.

3. Огромное разнообразие цветущих растений. Если в Алтае их около 2000 видов, то в Азербайджане более 4500.

4. Наличие большого количества климатических зон, дающих большое разнообразие видов меда (горный, полевой, луговой и т.д.). Если в Алтае 6 зон из 11, то в Азербайджане 9.

В Азербайджане эти проблемы не так актуальны, т.к. здесь мало посевных площадей, а там где выращивают пшеницу и хлопок, не разводят пчел. Основные медоносные районы страны это горные и предгорные районы. Были попытки получать, достаточно известный на мировом рынке, хлопковый мед, но он не пользовался спросом, т.к. засахаривается в течение пары дней после сбора.



Рис.1 Содержание пчелиных семей в горах

В стране зафиксирован только один случай большого падежа пчел (до 80 тыс. семей), произошедший два года назад, когда частная компания решила использовать химическую обработку принадлежащей ей территории для борьбы с кровососущими насекомыми. После того случая любое использование химикатов взято под государственный контроль.

Есть и еще один нюанс. У многих растений процесс цветения начинается раньше, чем пчелы полностью просыпаются. Поэтому часто, мед продаваемый под звучным названием, например "облепиховый", на самом деле добывается пчелами из приготовленного облепихового сиропа.

В Азербайджане, из-за вертикального расположения климатических зон, все намного проще. Температура воздуха, где расположена пасека может быть больше 20 градусов (пчелы начинают полеты с 16-ти), а в 150 метрах выше цвести подснежники и другие "первоцветы". В полдень, когда температура воздуха на высоте прогревается, пчелы опыляют такие поля.

Самая распространённая порода пчёл в Азербайджане это серая горная кавказская пчела. Это уникальная порода пчел, обитающая только на Южном Кавказе и Закавказье. (Сегодня ее пытаются размножить по всему миру.) Ее главными преимуществами являются:

- абсолютная не агрессивность;
- один из самых длинных хоботков для сбора нектара (более 7 мм.);
- способность собирать нектар с зон с пониженной температурой (от +6 градусов).

От серой горной кавказской пчелы произошли многие известные на Кавказе популяции, в том числе: "габахтапинская", "шахдагская", "нухинская" и другие. Эти пчелы отлично подходят для сбора самого дорогого, горного меда.

Однако стоит отметить, что все-таки большая часть пчелиных семей, это привозные пчелы. Максимум, что может дать с одного улья серая пчела это 5-10 кг, а пчелы в Германии, откуда в основном завозят пчел в последнее время, дают 50 кг. с улья.

Виды меда в Азербайджане

Еще с советских времен лучшим медом произведенным в стране являлся майский горный мед. Он практически не появлялся в продаже, а шел исключительно на спецобслуживание больших партийных бонз и зарубежных делегаций. Он и сегодня очень популярен, но уступает место майскому акациевому, липовому и разнотравному-цветочному. Этому есть свое объяснение – акациевый мед остается жидким до 3 лет, липовый, самый разрекламированный, а цветочный обладает самым ярким вкусом.

А вообще в Азербайджане производится порядка 20 видов цветочного меда, делается и темный падевый, который очень популярен в Турции. Есть достаточно экзотические сорта, типа цитрусового (померанцевого) или ежевичного. У местного населения пользуется спросом мед держи-дерева. Но конечно жемчужиной азербайджанского меда является горный разнотравный мед собранный с зоны альпийских лугов. Он имеет множество вкусовых оттенков в зависимости от того, где собран.



Рис. 2 Сотовый мед

Цены на натуральный азербайджанский мед

Если говорить исключительно о высококачественном меде, то цена на него начинается от 30 манат (18 долларов) до 200 (117) за килограмм. Верхний предел цен это стоимость меда диких пчел, который добывается старинным способом из дупел деревьев.

Можно купить мед за 20, 15 и даже 10 манат за кило, но это будет, или разбавленный мед, или полученный из сиропа, или сам сироп с вкусовыми добавками.

Где купить азербайджанский мед?

Если Вы еще не имеете предпочтений, то лучшее место для покупки это ежегодная Ярмарка Мёда, которая проводится в Баку. На ней представлены практически все виды производимого в стране меда. В прошлом году на ней было продано 100 тонн меда. Весь мед, выставляемый на Ярмарке проверяется Агентством продовольственной безопасности Азербайджана.

Петрушевська Анна
студентка 3 курсу
факультету ветеринарної медицини та біотехнологій
Науковий керівник: асистент кафедри технології
виробництва і переробки продукції тваринництва, здобувач
Хамід К.О.
Одеський державний аграрний університет

МЕД – ЯК ОСНОВА ДЛЯ КРАСИ

Ключові слова: мед, здоров`я, краса, масаж, маска, рецепт

Постановка проблеми. Ще в сиву давнину люди запримітили і використовували в своєму житті лікувальні, бальзамуючі та інші чудодійні властивості меду. Так, стародавні греки і римляни вживали мед для змазування ран, що гноїлися, а при внутрішніх болях пили мед, розведений водою. Вживали мед і як заспокійливий та снотворний засіб. У стародавніх єгиптян, наприклад, мед використовувався як один із засобів бальзамування трупів померлих.

У наш час досліди вчених науково обґрунтували лікувальні властивості меду, і він з народного засобу перетворився в лікувальний, який за порадами лікаря може з успіхом застосовуватись при багатьох захворюваннях.

Мед дуже багатий поживними і біологічно активними. Містить величезну кількість мінеральних, вітамінів, мікроелементів і біологічно активних речовин. До складу меду входять цинк, хлор, бор, алюміній, кремній, нікель, свинець, літій, осмій, титан, а також фолієва та пантотенова кислоти. Всі разом ці речовини не містяться ні в одному продукті, окрім як в меді. Мед використовується в косметології з найдавніших часів: з його допомогою жінки завжди отримували гладку і красиву шкіру, і густого блискучого волосся теж можна добитися, якщо терпляче і регулярно робити для них медові маски. Продукт проникає в пори, за рахунок чого живить шкіру і регулює її водний баланс. Це підтримує свіжість шкіри обличчя і перешкоджає передчасній появі зморшок. Останнім часом великою популярністю користується медовий масаж, який використовують як живлення шкіри, так і для боротьби з целюлітом.

Постановка завдання. Мета досліджень полягає у встановленні ефективності використання меду при медовому масажі та медових масках у жінок.

Результати досліджень. Сьогодні все більше людей цікавиться лікувальними властивостями натуральних продуктів - мода на все натуральне поширюється швидко, і це чудово. Один з таких продуктів - мед, і про його лікувальні властивості розповідати навряд чи потрібно - вони всім добре відомі, але ось масаж з медом у наших клініках, оздоровчих центрах і салонах краси стали пропонувати не так давно.

Медовий масаж відрізняється від інших видів масажу, і перш за все своєю технікою. Для масажу мед підходить тому, що в шкіру він вбирається швидко, а всі його активні компоненти потрапляють прямо в кров, розносяться з нею по всім клітинам організму. Завдяки своїм вираженим антимікробним властивостям, мед, усмоктуючись в шкіру, захищає її і знищує хвороботворні мікроорганізми, тому дрібні пошкодження, якщо вони є, швидше заживають.

Медовий масаж відкриває пори, очищає і живить шкіру, покращує кровообіг і насичує клітини киснем; мед позбавляє шкіру від токсинів і шлаків ефективніше, ніж багато інших масажних сумішів, так як він швидко поглинає їх, і виводить назовні - в процесі процедури це видно дуже добре. Спочатку мед прозорий та світлий, але потім він перетворюється в брудно-жовту і сіру масу, в ньому з'являється багато каламутних пластівців, так що масажист протягом всієї процедури кілька разів повинен змивати з рук весь цей бруд.

Медовий масаж від целюліту покращує стан всіх систем організму, знімає втому і наслідки стресу, зміцнює імунітет і допомагає в лікуванні багатьох хвороб, та до того ж відрізняється вираженою антицелюлітною дією, тому його часто застосовують для повернення шкірі і м'язам еластичності й пружності, зокрема, з медом масажують стегна, сідниці і живіт.

Медовий масаж живота дозволяє руйнувати і видаляти підшкірні жири в цій зоні, покращує роботу всіх внутрішніх органів і надає благотворну дію на організм. У складі меду багато компонентів, дуже схожих на складові нашої крові, тому ніяких небажаних реакцій такий масаж не викликає, якщо, звичайно, у вас немає алергії на мед.

До меду можна додати улюблені ефірні олії - приблизно по 5 крапель на 1 ч. л. Підійде олія апельсина, лимона, петітгрейна, лаванди, евкаліпта, ялівцю, грейпфрута, мандарина. Наприклад, можна скласти таку суміш: мед - 2 ч. л., масло ялівцю - 3 краплі, лаванди, апельсина і лимона - по 2 краплі; спочатку олії треба змішати один з одним, а вже потім змішувати їх з медом. Масажну суміш трохи розігрівають на водяній бані.

Після курсу процедур медового масажу самопочуття покращується, відновлюється робота багатьох органів і систем організму: виводяться шлаки, зміцнюється імунітет, стимулюється обмін речовин; шкіра живота підтягується, в'ялість і набряки зникають, і ознаки целюліту зменшуються.

Крім того, дуже корисні медові маски для обличчя: мед з лимонним соком надає волоссю блиск. 2 ст. л. меду змішувати з лимонним соком (5 ст. л.) і нанести на сухе волосся, розподіляючи суміш гребінцем, залишити на 10 хвилин, змити теплою водою. Повторюваність цієї маски 2-3 рази на тиждень.

Один раз в тиждень робити маску з медом і прополісом. Це дуже ефективні маски, які покращують ріст волосся, надають антимікробну дію і позбавляють від лупи.

Жінки, які мають суху або нормальну шкіру обличчя робити маски наступних рецептів: Змішувати 100 г меду з соком 1 лимону. Отриману масу нанести тонким шаром на шкіру обличчя і залишити на 10-15 хвилин, потім змити холодною водою.

Жінки, які мають жирну шкіру обличчя необхідно змішувати 1 ч. л. меду з такою ж кількістю лимонного соку. Суміш нанести на шкіру обличчя на 15-20 хвилин. Потім змити теплою водою та змащувати обличчя кремом.

Висновки. Мед рекомендовано використовувати як основу для виготовлення косметологічних засобів, у медових масажах та медових масках. Він добре пом'якшує та живить шкіру, підвищує її тонус та пружність, усуває сухість і лущення, має виражену антицелюлітну дію, необхідно його використовувати для зміцнення волосся.

Список використаної літератури.

1. Дорогоцінні продукти бджільництва. Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2006. 192 с.
2. Китаєва А.П., Хамід К.О., Семенова З.Т. Лікувальні властивості меду різних регіонів України // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – Миколаїв: МНАУ, 2016. Вип. 2. С.137-143.
3. Плахтій П.Д. Продукти бджільництва в оздоровленні людини. Кам'янець-Подільській: «МЕДОЗБОРИ». 2002. 180 с.
4. Хамід К. Медова насолода. Наукове видання. Одеса: ТЕС, 2018. 108 с.
5. Шеметков М.Ф., Шапиро Д.И., Днусевич И.К. Продукты пчеловодства и здоровье человека. Минск: Урожай, 2000. 102 с.