

**Полтавський державний аграрний університет**  
**Факультет технологій тваринництва та продовольства**  
**Кафедра харчових технологій**

**V Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція**  
**«Якість та безпека продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й**  
**торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку**  
**і перспективи»**

*21 жовтня 2025 року*



**м. Полтава**



УДК 339.3:339.5

<https://doi.org/10.32782/2025-10-21>

#### Програмний комітет

**Галич О.А.** – ректор, Полтавський державний аграрний університет;

**Абдурасулов А. Х.** – д.с.-г.н., професор, завідувач лабораторії «Біотехнологія», Ошський державний університет (Киргистан);

**Брешія П.** - президент Асоціації UCM – Italy («Середземноморський союз шеф-кухарів – Італія»);

**Гаспарян Г.А.** – професор, завідувачий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії;

**Каменова Д.К.** – д.пед.н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);

**Крістев Тошко** – професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);

**Гусейнов М.Д.** – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан).

**Шостя А. М.** – д.с.-г.н., професор, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи, Полтавський державний аграрний університет;

#### Організаційний комітет

**Будник Н.В.** – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Калашник О.В.** – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Кайнаш А.П.** – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Мороз С.Е.** – к. пед.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Вишневський А.І.** – директор ТОВ «Computer Logic Group»;

**Каролоп О. О.** – к.п.н., доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;

**Неміріч О. В.** – д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології ресторанної та аюрведичної продукції, Національний університет харчових технологій;

**Пелик Л.В.** – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю, Львівський торговельно-економічний університет;

**Ракша Н.** – к.е.н., доцент, SWISS UMEF University of Applied Science, Geneva (Switzerland);

**Ремізова Н.Л.** – начальник науково-дослідного випробувального центру харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»;

**Спіцина А.Є.** – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки, Національний транспортний університет;

**Толок Г. А.** – к.т.н., доцент; член-кореспондент Національної академії наук вищої освіти України, завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, Національний університет біоресурсів та природокористування.

У збірнику матеріалів V Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості та безпечності продукції; технічного регулювання, експертизи товарів; інноваційних технологій харчових виробництв; сучасної торгівлі та підприємництва; дослідження ринку товарів та послуг; зовнішньої торгівлі; комерційної логістики тощо.

ISBN 978-617-8466-66-4

*Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори*



## ЗМІСТ

<b>Аболмасов П.О., Матвієнко М.Г.</b> ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ СУЧАСНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА У СФЕРІ ТОРГІВЛІ ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ: ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ЯК КЛЮЧОВІ ЧИННИКИ.....	8
<b>Акмен А. О., Сорокіна С. В., Одарченко Д. М.</b> ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПОСЛУГ DROGERIE-ОПЕРАТОРАМИ ТА ЇХ КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ.....	12
<b>Андрієвська Л.В.</b> ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ МАСОК ЗАХИСНИХ ТРИКОТАЖНИХ.....	17
<b>Андрощук Ю.В., Шевченко С.Г.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ КОСМЕТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ ШЛЯХОМ ОПТИМІЗАЦІЇ АСОРТИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ ВІДПОВІДНО ДО СВІТОВИХ ТЕНДЕНЦІЙ: ДОСВІД ТОВ «АЛЬФА ПАРФУМ ПЛЮС».....	21
<b>Ахматжанова З. Б., Сегеда І. В.</b> КОНЦЕПЦІЯ ZERO WASTE У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ: ДОСВІД НІМЕЧЧИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ В УКРАЇНІ.....	24
<b>Бараболя О.В.</b> БЕЗПЕЧНІСТЬ ЇЖИ – ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА.....	28
<b>Басанець А.В., Жалдак М. П.</b> РОЛЬ КРИПТОВАЛЮТ І БЛОКЧЕЙНУ У ФОРМУВАННІ НОВОЇ БІРЖОВОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ.....	30
<b>Безпальченко В. М., Семенченко О. О., Васильченко А.Є.</b> ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ У КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ.....	35
<b>Бовт Р. О., Матвієнко М. Г.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЇХНЬОЇ ЯКОСТІ.....	37
<b>Богомолова М., Колесніченко С., Кашкано М.</b> ОПТИМІЗАЦІЯ СКЛАДУ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВИТРИВАЛОСТІ ТАНЦЮРИСТІВ.....	40
<b>Борук С.Д.</b> ВПЛИВ ЗАМІНИ САХАРОЗИ МОНОСАХАРИДАМИ НА РЕОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ БІСКВІТНОГО ТІСТА.....	43
<b>Брикса С. С., Жалдак М.П.</b> ЦИФРОВІЗАЦІЯ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ.....	47
<b>Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В.</b> ДИНАМІКА КЛЮЧОВИХ ПОКАЗНИКІВ ЕФЕКТИВНОСТІ ГОТЕЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ У 2021–2023 РОКАХ.....	51
<b>Будник Н.В., Чорнобиль К., Яцун М.</b> ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	56
<b>Верхівкер Я. Г., Мирошніченко О. М.</b> ПРОЦЕДУРА ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	58
<b>Вовк М.О.</b> ВПЛИВ VANI-СВІТУ НА ФОРМУВАННЯ АДАПТИВНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ЛІДЕРІВ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	61
<b>Воронько-Невіднича Т. В., Турчак В. О., Полупан Е. В.</b> МЕНЕДЖМЕНТ ЛОГІСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ АГРАРНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЗА СУЧАСНИХ УМОВ.....	64



<b>Воронько-Невіднича Т. В., Ярош В. С., Мунтян А. А.</b> УПРАВЛІННЯ КОМЕРЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ОРГАНІЗАЦІЙНИХ ЗМІН.....	67
<b>Гіренко Н. І., Крамаренко Д. П.</b> ПРИНЦИПИ SLOW FOOD У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ.....	69
<b>Глитень А.В., Матвієнко М. Г.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	72
<b>Головань О. В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ МЛИННИЦЬ, ЯК МАЛОГАБАРИТНОГО СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО СУЧАСНОГО УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	76
<b>Горячко В.О., Мороз С.Е.</b> ФРАЙЧАЙЗИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЕФЕКТИВНА ФОРМА РОЗШИРЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	78
<b>Григор'єва О. В., Корецька І. Л.</b> СУЧАСНІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ РОЗРОБКИ ДІЄТИЧНОЇ СТРАВИ.....	81
<b>Гуменюк А.П., Мороз С.Е.</b> КРЕАТИВНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ: ДИЗАЙН, АТМОСФЕРА, СЕРВІС ЯК ІНСТРУМЕНТИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ.....	85
<b>Гусєва В.В., Жалдак М.П.</b> РОЛЬ МІЖНАРОДНОЇ ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ СИСТЕМИ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	88
<b>Дущак О. В., Шутюк В. В., Ющенко М. Ю.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕНТРАТУ ЯБЛУЧНОГО СОКУ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	93
<b>Дячук Ю. М., Матвієнко М. Г.</b> ТРЕНДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....	94
<b>Іцковський Я.Б., Терзієв С.Г.</b> РОЗРОБКА ВАКУУМНОЇ РЕКТИФІКАЦІЙНОЇ УСТАНОВКИ ДЛЯ ДЕАЛКОГОЛІЗАЦІЇ ВИНА.....	97
<b>Жалдак М.П., Полюга В.О., Глушкова Т.Г.</b> ЯКІСТЬ АКВАРЕЛЬНОГО ПАПЕРУ.....	101
<b>Кайнаш А. П., Анісімова А. О.</b> РИНОК БЕЗЛАКТОЗНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ.....	105
<b>Кайнаш А. П., Діменко Д. І.</b> ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ МАРИНАДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ.....	109
<b>Кайнаш А. П., Дуванова Т. Р., Абдурасулов А. Х</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ.....	111
<b>Кайнаш А. П., Туркіна П. О.</b> СУЧАСНИЙ РИНОК БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ БЕЗ ЦУКРУ.....	114
<b>Калашник О. В., Мороз С. Е., Таран-Лала О. М.</b> ПРОДУКТОВІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ.....	117
<b>Калєнік К. В., Мороз С.Е.</b> ГЛОКАЛІЗАЦІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ МЕРЕЖЕВИХ ГОТЕЛІВ... .....	120
<b>Кібальнік К.В., Мацук. Ю.А.</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТВЕРДИХ СІРІВ ІЗ НАТУРАЛЬНИМИ ДОБАВКАМИ.....	123
<b>Ковальчук Ю.Г., Полюга В.О.</b> АНАЛІЗ РИНКУ СКЛЯНОГО ПОСУДУ.....	126



<b>Ковбасюк К. С., Матвієнко М. Г.</b> ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	128
<b>Костецька К. В.</b> ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У СФЕРІ HoReCa.....	133
<b>Крамаренко Д. П., Гіренко Н. І.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ КАПУСТЯНОГО ПЮРЕ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.....	136
<b>Кудрявцев М.І., Кошулько В.С., Бардадим М.О., Мельник М.М.,</b> АВТОМАТИЧНИЙ МЕХАТРОННИЙ КОМПЛЕКС АНАЛІЗУ НАСІННЯ.....	140
<b>Кузнєцов Р. В., Міщенко О. А.</b> ХАРАКТЕРИСТИКА ВІВСЯНКИ ПЛЮЩЕНОЇ ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БАТОНЧИКІВ КРУП'ЯНИХ.....	145
<b>Кучерук М.О., Матвієнко М. Г.</b> ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНОВИХ ТА ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР ІЗ МІНІМАЛЬНИМИ ВТРАТАМИ СИРОВИНИ.....	148
<b>Лебедєв М. В., Матвієнко М. Г.</b> ЕКОЛОГІЧНЕ МАРКУВАННЯ ТА «ЗЕЛЕНІ» СТАНДАРТИ ЯК НОВИЙ ВЕКТОР РОЗВИТКУ У МІЖНАРОДНІЙ ТОРГІВЛІ.....	151
<b>Левківська Т.М., Душак О.В., Жерибор О.С.</b> В'ЯЛЕНІ КОНСЕРВОВАНІ СЛИВИ – НОВИЙ ТРЕНД НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ.....	154
<b>Левківська Т.М., Марченко А.В.,</b> РИНОК ЗАМОРОЖЕНИХ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В УКРАЇНІ.....	156
<b>Лісіца В.В., Нестуля О.В.,</b> РОЛЬ ДЕРЖАВИ У СОЦІАЛЬНІЙ РЕІНТЕГРАЦІЇ ВЕТЕРАНІВ ТА ВЕТЕРАНОК: ІНСТИТУЦІЙНИЙ КОНТЕКСТ ТА ВПЛИВ НА ДОВГОТРИВАЛИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК.....	158
<b>Лісіца В. В., Ясківець О.М.</b> ВПЛИВ ESG-ПРАКТИК НА ДІЛОВУ АКТИВНІСТЬ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ.....	162
<b>Литвинчук О. І., Науменко Т.В.</b> АНАЛІЗ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ СИСТЕМИ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВІ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ.....	165
<b>Малюкова Є.Ю., Полюга В.О.</b> ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ТЕКСТИЛЬНИХ ВОЛОКОН.....	166
<b>Мельник С.М., Бардадим О.В., Мельник М.М.</b> СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ ЯКІСТЮ ТА ЗАСОБИ КОНТРОЛЮ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ МАЛОГО ТА СЕРЕДНЬОГО БІЗНЕСУ.....	169
<b>Михайлова Г.М., Слізков А.М., Гудим Т.П.</b> ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ПОСТІЛЬНИХ ВИРОБІВ З БІОЦИДНОЮ ОБРОБКОЮ.....	173
<b>Мороз С.Е., Хіцька С.В., Ветушко А.В., Брешія П.</b> ІНТЕГРАЦІЯ ПРИНЦИПІВ ГОСТИННОСТІ У ВИСТАВКОВИЙ ПРОСТІР.....	175
<b>Назаренко В. О., Страшко Д. Р.,</b> СЕНСОРНІ ВЛАСТИВОСТІ МОРОЗИВА З НАПОВНЮВАЧАМИ.....	178
<b>Ніколаєва О.С., Полюга В.О.</b> СТАН РИНКУ ОДЯГУ В УКРАЇНІ.....	180
<b>Новгородська Н.В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ НАПОВНЮВАЧІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ ІЗ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ.....	182
<b>Павлишин М. Л.</b> ІМПЛЕМЕНТАЦІЯ СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ ЗА БЕЗПЕЧНІСТЮ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ.....	184



<b>Палько Н. С., Підгорний О. О.</b> ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	187
<b>Панасенко Н.Л.</b> ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	190
<b>Пахолок О.В.</b> РЕФОРМУВАННЯ МИТНОЇ СИСТЕМИ УКРАЇНИ У КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ..	193
<b>Резуненко К. С., Мороз С.Е.</b> ПАРТНЕРСТВО БІЗНЕСУ ТА ГРОМАДИ: РЕГІОНАЛЬНІ ІНІЦІАТИВИ ДЛЯ РОЗВИТКУ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ.....	195
<b>Салсба Л. В., Гайдаєнко О. В.</b> ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ.....	198
<b>Санду А.Ю., Матвієнко М. Г.</b> ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	201
<b>Середенко В. В.</b> РІДКЕ МИЛО В УКРАЇНІ: АНАЛІЗ ЯКОСТІ, ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ.....	204
<b>Середенко В. В., Сидоренко І.С.</b> ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА І ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБІВ З ПВХ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА РІШЕННЯ.....	207
<b>Сєрова Д.О., Калашник О. В., Каролоп О. О.</b> РОЛЬ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ У РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ УКРАЇНИ.....	209
<b>Синиця О.В., Шлапак Г.В., Костів В.В.</b> ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.....	212
<b>Скриннік В.І., Калєнік К.В.</b> ФОРМУВАННЯ СЕРВІСНОЇ КУЛЬТУРИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ПРИВАБЛИВОСТІ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ.....	214
<b>Скрипка О. М., Мороз С. Е.</b> ГРЕЧАНЕ БОРОШНО ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА СТАЛОГО ВИРОБНИЦТВА.....	217
<b>Скрипник В.О., Передерій Р.М., Крайній К.О.</b> ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА М'ЯСНИХ НАТУРАЛЬНИХ ВИРОБІВ ПІД ЧАС КОНДУКТИВНОГО ЖАРЕННЯ.....	221
<b>Стрижак О. О., Калашник О. В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО В МАРИНАДАХ ДЛЯ М'ЯСА ПТИЦІ.....	224
<b>Сукманов В.О., Тихоненко В.М.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДОДАВАННЯ ЛУШПИННЯ ПОДОРОЖНИКА ТА ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК РІЗНОГО ФРАКЦІЙНОГО СКЛАДУ НА ВЛАСТИВОСТІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА.....	226
<b>Тележенко Л.М., Дубина А.А.</b> СПОСОБИ ОБРОБКИ ПИВНОЇ ДРОБИНИ ПРИ РОЗРОБЦІ ЗДОРОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ.....	230
<b>Тішкіна І.О.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.....	232
<b>Толок С.</b> НАСІННЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ДЛЯ КОМБІНОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.....	235
<b>Трауцька О.В., Нестеренко Є.В.</b> ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ – ФАХ, ЯКИЙ ТРИМАЄ ТИЛ.....	238



<b>Тюрікова І. С., Александров О. Ю., Kramer M. P.</b> СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ПИВОВАРНІЙ ГАЛУЗІ: МІЖНАРОДНИЙ КОНТЕКСТ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ.....	241
<b>Федак Н. В., Скриннік В.І.</b> АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ.....	244
<b>Філінська Т.Г., Суха І.В., Філінська А.О.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ В РЕЦЕПТУРАХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	248
<b>Шимчук М.М., Рацук К.С., Рацук М.Є.</b> ПРИГОТУВАННЯ МАРМЕЛАДУ З ЦУКРОЗАМІННИКАМИ ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	251
<b>Халтураєва Я.Р., Полюга В.О.</b> ЯКІСТЬ БЕЗФОСФАТНИХ ПРАЛЬНИХ ПОРОШКІВ.....	253
<b>Хомич П.Ю., Слав'юк Р.А.</b> РОЗВИТОК МАРКЕТПЛЕЙСІВ ЯК СУЧАСНОЇ ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ РИНКУ ТОВАРІВ.....	256
<b>Целень Б.Я., Гоженко Л.П., Радченко Н.Л.</b> ЗАСТОСУВАННЯ КАВІТАЦІЙНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ СОКІВ.....	260
<b>Шаферівський Б.С., Ільченко М.О.</b> ВПЛИВ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У СКЛАДІ КОМБІКОРМІВ НА ЯКІСТЬ СВИНИНИ.....	263
<b>Юрова Т. А., Нестерук В. П.</b> ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КАШ МИТТЄВОГО ПРИГОТУВАННЯ.....	266
<b>Юхно В.М., Хомич Г.П.</b> ФУНКЦІОНАЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ТА НЕТРАДИЦІЙНОЇ ФІТОСИРОВИНИ.....	269
<b>Янковий Д.І., Андріївська Л.В.</b> МИТНА ЕКСПЕРТИЗА КАНЦЕЛЯРСЬКИХ ТОВАРІВ З ПАПЕРУ.....	273
<b>Kamenova D.K., Moroz S.E., Kalashnyk O.V.</b> PEDAGOGICAL MANAGEMENT AS A FACTOR IN FORMING ENTREPRENEURIAL COMPETENCE IN FUTURE SPECIALISTS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY.....	278
<b>Marchuk N.B.</b> THE IMPACT OF THE SYNTHETIC DIAMOND MARKET DEVELOPMENT ON THE TRANSFORMATION OF THE JEWELLERY INDUSTRY.....	282



свідчать, що підприємства, які інвестують у розвиток сервісної культури, досягають на 25–40 % вищих показників задоволеності клієнтів та на 15–20 % вищої прибутковості, ніж ті, що зосереджуються виключно на матеріальних аспектах надання послуг. Крім того, позитивний клієнтський досвід сприяє формуванню репутаційного капіталу закладу, зростанню кількості повторних бронювань та поширенню позитивних відгуків через цифрові платформи.

Таким чином, формування сервісної культури в закладах гостинності слід розглядати як стратегічний ресурс та інструмент управління конкурентоспроможністю. Вона забезпечує не лише підвищення якості обслуговування, але й сприяє зміцненню ринкових позицій підприємства, його іміджу та довгостроковій привабливості для споживачів. Перспективним напрямом подальших досліджень є розробка адаптованих моделей сервісної культури з урахуванням національного контексту, ментальних особливостей споживачів та новітніх технологічних рішень у сфері гостинності.

#### Список використаних джерел:

1. Вахович, І., Матвійчук, Л., & Смаль, Б. (2022). РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ЗАХОДИ ПОСИЛЕННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*, 6(41), 494–502. <https://doi.org/10.18371/fcaptp.v6i41.251512>.
2. Скриннік ВІ, Полупан ВВ Український ринок гостинності в умовах воєнного стану та його ревіталізація. Продовольчі системи України: Повоєнне відновлення та забезпечення сталого розвитку: матеріали Міжнар. науково-практичного форуму, 15-16 травня 2024 р. Харків: ДБТУ, 2024. С. 137-138.

**Скрипка О. М.,**

здобувач ступеня вищої освіти Магістр,  
спеціальності 181 Харчові технології,

**Мороз С. Е.,**

доцент кафедри харчових технологій, к.пед.н., доцент,

*Полтавський державний аграрний університет,*

*м. Полтава, Україна*

## ГРЕЧАНЕ БОРОШНО ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА СТАЛОГО ВИРОБНИЦТВА

Сучасна харчова промисловість переживає глибоку трансформацію, зумовлену глобальними викликами. Зростає потреба у гарантуванні



продовольчої безпеки, розвитку сталих виробничих практик і підвищенні інтересу споживачів до здорового та екологічно свідомого харчування. У цих умовах гречане борошно набуває особливого значення як інноваційний інгредієнт, що поєднує високу поживну цінність, технологічну універсальність і природну стійкість до зовнішніх впливів.

Гречка (*Fagopyrum esculentum* Moench) належить до псевдозернових культур і, на відміну від пшениці, жита чи ячменю, не містить глютену. Саме ця властивість робить її особливо цінною у виробництві безглютенових продуктів, попит на які стрімко зростає у всьому світі. Згідно з даними звіту Grand View Research глобальний ринок безглютенових товарів за останні п'ять років зріс більш ніж удвічі, що зумовлено як поширенням целіакії, так і загальною тенденцією до вибору «чистіших» і функціональних продуктів [1]. У цьому сенсі гречане борошно є природною альтернативою, що не потребує складних технологічних модифікацій.

За даними дослідження L. Alvarez-Jubete зі співавторами, гречане борошно вирізняється високим вмістом білка (до 14%), клітковини, магнію, заліза, вітамінів групи B і поліфенолів. Особливу увагу привертає наявність рутину –антиоксиданту, який сприяє зміцненню судин і зменшенню оксидативного стресу [2]. Такий біохімічний склад пояснює інтерес до гречки як до інгредієнта функціональних харчових продуктів, які не лише задовольняють голод, а й позитивно впливають на здоров'я. Водночас, як зазначають A. Torbica та ін. [3], гречане борошно має специфічні технологічні властивості, які впливають на структуру та реологічні характеристики тіста, тому вимагає оптимізації рецептури.

Використання гречаного борошна у хлібопеченні є одним із найактивніших напрямів його застосування. Дослідження M. Paciulli та ін. показало, що додавання гречаного борошна у рецептури безглютенового хліба покращує колір м'якуша, підвищує вміст білка і збагачує продукт харчовими волокнами. Однак через відсутність глютену такі вироби мають нижчу еластичність і об'єм порівняно з пшеничними аналогами. Це стимулює пошук технологічних рішень, наприклад, комбінування гречаного борошна з іншими безглютеновими складниками, такими, як рисове чи кукурудзяне борошно, а також використання гідроколоїдів для поліпшення структури тіста.

Подібні результати отримали й інші науковці, які експериментували з поєднанням гречаного борошна та насіння чіа [5]. Таке поєднання забезпечило не лише кращу текстуру хліба, а й підвищену біологічну



цінність продукту, завдяки додатковому вмісту омега-3 жирних кислот і мінералів. Своєю чергою, J. Dulińska-Litewka зі співавторами довели, що оптимізація співвідношення вологи й температурного режиму під час випікання з гречаним борошном дозволяє досягти кращої пористості м'якуша та стабільності структури [6]. Отже, науковий інтерес до гречки як технологічного інгредієнта має практичне підґрунтя і сприяє створенню якісних безглютенових альтернатив.

Поza харчовою цінністю гречане борошно має й важливе екологічне значення. Гречка є культурою з низькими агротехнічними вимогами, не потребує великої кількості пестицидів і добрив, що зменшує негативний вплив на довкілля. Її короткий вегетаційний період дозволяє ефективно використовувати орні землі, а здатність покращувати структуру ґрунту робить її важливим елементом сівозміни. Таким чином, виробництво гречаного борошна сприяє розвитку сталого сільського господарства, знижуючи вуглецевий слід харчових ланцюгів.

Важливою є і соціально-економічна перспектива. Україна має значний потенціал для розвитку виробництва гречки, що робить її конкурентною на внутрішньому і зовнішньому ринках. В умовах зростання попиту на локальні, екологічно чисті продукти гречане борошно може стати частиною стратегії продовольчої безпеки країни. Його використання у громадському харчуванні, шкільних програмах і лікарняних меню відповідає державним пріоритетам здорового харчування та підтримки місцевих виробників.

З точки зору споживацьких тенденцій, за даними дослідження [7], ринок функціональних продуктів харчування продовжує зростати і вже охоплює понад третину споживачів у розвинених країнах. Гречане борошно повністю відповідає цьому тренду, адже поєднує природність, користь і технологічну зручність. Його застосування виходить за межі традиційної випічки. Воно активно використовується у виробництві пасти, дитячого харчування, рослинних батончиків, безглютенових міксів для панірування та навіть у пивоварінні.

Зміна споживацьких цінностей відображається і на підходах до аналізу таких продуктів. Використовуючи метод контент-аналізу статей з бази даних Scopus, можна простежити, що у публікаціях і маркетингових звітах про гречане борошно ключовими поняттями стають «health», «sustainability», «innovation» та «local food». Це свідчить про формування нового дискурсу навколо локальних зернових культур, у якому поєднуються науковий інтерес, екологічна відповідальність і культурна ідентичність.



Отже, гречане борошно є не просто альтернативою пшеничним продуктам, а прикладом того, як традиційна культура може набути нового значення в умовах глобальної продовольчої трансформації. Його використання у виробництві харчових продуктів відповідає трьом ключовим напрямкам сучасної продовольчої політики: *забезпечення здорового харчування, підтримка сталого агровиробництва та підвищення конкурентоспроможності локальних ресурсів.*

Підсумовуючи, можна стверджувати, що гречане борошно є інноваційним компонентом майбутнього продовольчого простору. Його біохімічний склад задовольняє потреби споживачів у корисній їжі, технологічні властивості дозволяють розширювати асортимент безглютенових продуктів, а екологічна стійкість сприяє реалізації принципів «зеленої економіки». Таким чином, розвиток виробництва і популяризації гречаного борошна здатні поєднати інтереси науки, бізнесу і суспільства, формуючи нову парадигму харчової культури, орієнтовану на здоров'я людини і збереження природи.

#### **Список використаних джерел:**

1. Grand View Research. Gluten-free Products Market Size, Share & Trends Analysis Report By Product (Bakery Products, Condiments, Seasonings, Spreads), By Distribution Channel (Convenience Stores, Supermarkets & Hypermarket, Specialty Stores, Online), By Region, And Segment Forecasts, 2025 – 2030. *Grand View Research*. Сан-Франциско : Grand View Research, 2025. URL: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/gluten-free-products-market>. Report ID: GVR-1-68038-834-3 (дата звернення: 01.11.2025).
2. Alvarez-Jubete L., Arendt E. K., & Gallagher E. Buckwheat: A novel gluten-free ingredient for bakery products. *Trends in Food Science & Technology*, 2010. 21(8), 390-398. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2010.06.001>.
3. Torbica A., et al. Nutritional and technological quality of breads made with buckwheat flour. *Journal of Cereal Science*, 2019. 85, 233-240. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.12.001/>
4. Paciulli M., et al. Use of buckwheat flour in gluten-free bread: A case study. *Foods*, 2018. 7(12), 200. <https://doi.org/10.3390/foods7120200>.
5. Roman L., et al. Development of gluten-free bread with buckwheat flour and chia seeds. *LWT – Food Science and Technology*, 2021. 140, 110625. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110625>.
6. Dulińska-Litewka J., et al. Buckwheat bread: Rheological properties and baking performance. *International Journal of Food Properties*, 2023. 27(1), 1–15.
7. Statista. Functional Foods Market - Statistics & Facts. 2024. URL: <https://www.statista.com/topics/1321/functional-foods-market/> (дата звернення: 28.10.2025).