

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

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

15 жовтня 2024 року



м. Полтава



УДК 339.3:339.5

Програмний комітет

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

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

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

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).

Організаційний комітет

Усенко С. О. – д.с.-г.н., старший науковий співробітник, декан факультету технологій тваринництва та продовольства, Полтавський державний аграрний університет;

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»;

Загнибіда Р. П. – к.п.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника;

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

Кучер М. М. – к.е.н., завідувачка кафедри міжнародного туризму та готельно-ресторанного бізнесу, доцент, Університет митної справи та фінансів;

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, Geneve (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 IV 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.

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



ЗМІСТ

Kamenova D. K. ACMEOLOGICAL THEORIES OF PROFESSIONAL DEVELOPMENT IN THE HOSPITALITY INDUSTRY	8
Serenko A., Svintsitska Y., Romanova V. JUSTIFICATION OF THE CHOICE OF SECONDARY DAIRY RAW MATERIALS IN DESSERT TECHNOLOGY	11
Tursunov H.M. MODERN TRENDS AND CHALLENGES IN THE PROFESSIONAL DEVELOPMENT OF CUSTOMS OFFICIALS IN THE REPUBLIC OF TAJIKISTAN	13
Verbytskyi S. B., Patsera N. M. TENDERIZING MACHINES FOR FOODS: OPERATING PRINCIPLES AND EXPEDIENCY OF STANDARDIZATION	16
Бажай-Жежерун С.А., Башта А.О. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСО-РОСЛИННИХ КОНСЕРВІВ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ	20
Баль-Прилипко Л.В., Толок С.В. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРАХ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ	22
Бараболя О. В. ВПЛИВ СИРОВИНИ НА ЯКІСТЬ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	26
Баранчук В.Ю., Полюга В.О. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗЕРНОВОЇ БІРЖИ УКРАЇНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ РОЗВИТКУ	28
Белінська С.О., Нестеренко Н.А., Рогальський С.В. ЗБЕРЕЖЕНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ	31
Бенковський Р.М., Михайлова Г.М. ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА БАВОВНЯНИХ ТКАНИН	33
Біла А.О., Мельник О.П. НОВІТНІ ЕКСПРЕС-МЕТОДИ ДІАГНОСТИКИ ХАРЧОВИХ ПАТОГЕНІВ	37
Борук С.Д. РОЗРОБКА ЗАХОДІВ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З КЕРОБОМ	39
Бровенко Т.В., Риженко Д.В. ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В КОНТЕКСТІ УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ ВИРОБНИЦТВ	42
Будник Н. В., Арбузова Є. О. СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ В УКРАЇНІ	45
Будник Н. В., Мороз С. Е., Калашник О. В. ВПЛИВ ВОЄННИХ ДІЙ НА ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ: ВИКЛИКИ, НАСЛІДКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ	49
Будник Н. В., Туркіна П. О. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЛИНЦІВ З М'ЯСОМ	53
Верхівкер Я. Г., Мирошниченко О. АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЩОДО ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ	55
Вітряк О. П., Савчук П. В., Савчук О. В. АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В КРАФТОВОМУ ПИВОВАРІННІ	57
Воробйова В. В., Полюга В.О. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ	60
Галенко О. О., Федченко О. В. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСОК-ГРИЛЬ ЗБАГАЧЕНИХ КАЛЬЦІЄМ В КОНЦЕПЦІЇ SLOW FOOD	62



Гіренко О. О., Крамаренко Д. П., Раскатова Ю. Ю. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ УКРАЇНИ	64
Головань Д.М., Полюга В.О. РОЛЬ КРИПТОВАЛЮТ У ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ФІНАНСОВИХ РИНКІВ: НОВІ ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ	66
Голуб Л. С., Герасімова А. В. РОЗРОБКА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	68
Грицкевич А.О., Стукальська Н.М. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ВОДРОСТЕВИХ ДОБАВОК ТА ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ГІДРОБІОНТІВ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ РИБНОГО ФАРШУ	70
Демидчук Л. Б. РОЛЬ ВНУТРІШНІХ КОНТРОЛЮ ТА АУДИТУ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ГОСПОДАРЮЮЧОГО СУБ'ЄКТА	73
Демченко Т. С., Тюрікова І. С., Леменник-Ломська А. А. ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	79
Жалдак М.П., Полюга В.О. ОСОБЛИВОСТІ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	81
Желага А. А., Жалдак М. П. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТОРГІВЛІ КРИПТОВАЛЮТОЮ НА БІРЖОВОМУ РИНКУ	84
Загнибіда Р.П., Лояк Л.М., Бурчак С. С. ФЕРМЕНТОВАНА ЇЖА ЯК ТРЕНД СУЧАСНОЇ КУЛІНАРІЇ	86
Ищайкін Т.Є., Вараксіна О.В. СУЧАСНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ РІВНЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА	91
Кайнаш А. П., Анісімова А. О. РИНОК МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСА В УКРАЇНІ	95
Кайнаш А. П., Мальцев З. О. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСОК ДЛЯ СМАЖЕННЯ	98
Калакура М. М., Калакура В. В. ВИКОРИСТАННЯ КРИКЕТНОГО БОРОШНА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ	101
Калашник О. В., Китайгора В. В. КАРОТИНОЇДИ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ФОРТИФІКАЦІЇ ХЛІБА	104
Калашник О. В., Лебідь М. А., Калашник О. Д. ОСНОВНІ ВИДИ ЗАМІННИКІВ МОЛОКА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВЕГАНСЬКОГО МОРОЗИВА	107
Капрельянц Л.В., Пожіткова Л.Г., Велічко Т.О. ПРОБІОТИЧНІ ПРОДУКТИ НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ	110
Карбан Ю. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СИРУ М'ЯКОГО ВИГОТОВЛЕНОГО ІЗ МОЛОКА КІЗ РІЗНИХ ПОРІД	113
Колодій С.О., Жалдак М.П., ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ	115
Косякова У. В., Калашник О. В. ВПЛИВ ПРАВОВИХ РЕЖИМІВ КРАЇН ТА ОБ'ЄДНАНЬ НА РИНОК ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ	118
Кузьменко Л.М., Оніщенко О.О., Корсаков С.В. ЗАБІЙНІ ТА М'ЯСНІ ЯКОСТІ СВИНЕЙ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ЯКОСТІ ПРОТЕЇНУ В КОМБІКОРМАХ	120



Кузьміна Т. О., Березовський Ю.В. ЦИФРОВІЗАЦІЯ У МІЖНАРОДНОМУ ТЕХНІЧНОМУ РЕГУЛЮВАННІ	123
Левківська Т.М. ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ У ВИРОБНИЦТВІ РИБНИХ СНЕКІВ	128
Лепехова А. А., Більовська О. О. КОМЕРЦІЙНА ЛОГІСТИКА: ВИКЛИКИ ДЛЯ УКРАЇНСЬКОГО БІЗНЕСУ З ПОЧАТКОМ ПОВНОМАСШТАБНОЇ ВІЙНИ	129
Легута Т. М., Татар Л. В., Попов Є. І. НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ ХІТОЗАНУ	134
Лісіца В. В. ТЕНДЕНЦІЇ ТА ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ СВІТОВОЇ ІНДУСТРІЇ МОДИ	137
Лобода М. Д., Жалдак М. П. ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕВІРКИ ЯКОСТІ ВИННОЇ ПРОДУКЦІЇ НА АУКЦІОНІ	142
Луценко О. Г., Луценко М. В. ДОСЛІДЖЕННЯ УМОВ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА В ПОЛІМЕРНИХ РУКАВАХ	146
Мальчик М., Волошин Н. УПРАВЛІННЯ РЕКЛАМНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ РИТЕЙЛЕРА РИНКУ ПРОМИСЛОВИХ ТОВАРІВ	148
Мартинюк М. П. ЕКОНОМІЧНА РОЛЬ ДЕРЖАВИ У ФОРМУВАННІ АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	153
Матушак А.В., Жалдак М. П. АУКЦІОННА ТОРГІВЛЯ ТВОРАМИ ЖИВОПИСУ	154
Михайлова Г.М., Слізков А.М., Гілевіч Ю.В. РОЗГОРТАННЯ ФУНКЦІЇ ЯКОСТІ ТЕКСТИЛЬНИХ НАМАТРАЦІВ	157
Михайлов В.М., Шевченко А.О., Прасол С.В., Краснов З.О. ТЕХНІЧНЕ ПЕРЕОСНАЩЕННЯ АПАРАТУРНО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ЛІНІЇ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС ЗА ВИКОРИСТАННЯ КУТТЕРА Л5-ФКМ	162
Мороз С.Е., Калашник О. В. СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ ТА ЇХ ВПРОВАДЖЕННЯ В УКРАЇНІ	164
Мороз С.Е., Калашник О. В., Каролоп О. О. ВПЛИВ СЕРВІСОЛОГІЇ НА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ	168
Нагорний Я.В., Самілик М.М. ВПЛИВ БОРОШНА КІНОА НА ЯКІСТЬ ХЛІБА	173
Науменко Т.В., Добренко А.О. ЕКОЛОГІЧНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКЦІЇ	175
Новікова О.В., Юрова Т. А. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	176
Обаполенко Ю. М. ОСОБЛИВОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МЕБЛЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ	179
Ольховий Б. О., Луценко М. В. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО МОДЕРІЗАЦІЇ КОНСТРУКЦІЇ ВУЗЛІВ ТИХОХІДНОЇ НОРІЇ	182
Павлишин М.Л., Бурак Є.І., Левицька О.М. АКТИВІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЛАБОРАТОРІЙ ЩОДО ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ	184
Павлюк С.К. ОСОБЛИВОСТІ РЕГУЛЮВАННЯ ПИТАНЬ ЕКОЛОГІЧНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ І ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ	186
Пазюк О.В., Корецька І.Л. ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ НАМАЗОК	189



Пахольук О.В., Боярська І.В., Шегинський О.В. КОНЦЕПЦІЯ СТАЛОГО АНТИСПОЖИВАННЯ ОДЯГУ	192
Пахольук О.В., Передрій О.І. ЗАЛУЧЕННЯ СПОЖИВАЧІВ ДО ПРАКТИКИ СТАЛОГО СПОЖИВАННЯ ОДЯГУ	194
Педоряка В.Ю., Юхно В.М. ПОРІВНЯННЯ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ УКРАЇНСЬКИХ ТА ЛИТОВСЬКИХ ВИРОБНИКІВ	196
Пелик Л.В. АНТИБАКТЕРІАЛЬНІ ВОЛОКНА В ТЕКСТИЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	199
Рацук М.Є. ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННИХ КЛІТКОВИН В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	202
Сапожник Д. І. АМБІВАЛЕНТНІСТЬ У СТАВЛЕННІ СПОЖИВАЧІВ ДО КОНТРАФАКТНОЇ ПРОДУКЦІЇ	204
Сахно Д.І., Полюга В.О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ БІРЖИ	208
Середенко В. В. ПОРІВНЯННЯ ЯКОСТІ ВОДИ СИСТЕМ МІСЬКОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ВІННИЦІ ТА ХАРКОВА	211
Силка І.М., Матіяшук О.В. ТЕХНОЛОГІЯ СОУСУ ОБЛПІХОВОГО У СУЧАСНІЙ ІНТЕРПРИТАЦІЇ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	213
Слива Ю.В., Сівова І.Ю. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ISO 9001:2015 ПРИ РЕАЛІЗАЦІЇ ВЕТЕРИНАРНИХ ПРЕПАРАТІВ	215
Слива Ю. В., Литвиненко О. Л. АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ КОРМІВ ТА КОРМОВИХ ДОБАВОК	218
Слободянюк Н.М., Толок Є.В. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	224
Сонько Н.М., Строкова Т.М., Овчаренко А.О. МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ СУБЛІМОВАНИХ ПРОДУКТІВ	228
Спіцина А.Є., Галицький Б.Ю. ФОРМУВАННЯ НОВИХ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ТРАНСПОРТНОГО ПІДПРИЄМСТВА	231
Спіцина А. Є., Голова І.Г. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИЙ КАПІТАЛ ЯК СКЛАДОВА ЕКОНОМІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВА ТРАНСПОРТНОГО КОМПЛЕКСУ	234
Спіцина А. Є., Нестеренко О. О. РОЛЬ ЛЮДСЬКИХ РЕСУРСІВ В РОЗВИТКУ СУСПІЛЬСТВА	238
Субота В., Соколовська О. О. СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ: ДОСВІД І ПЕРСПЕКТИВИ	242
Сукманов В.О., Наливайко А. Ю. ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНА З КІСТОЧОК АВОКАДО	245
Ткачук М.А., Самілик М.М. ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ЗБАГАЧЕНОГО ЦУКРУ	248
Толок Г.А., Калюжняк І.А. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	250



Толок Г.А., Козій М.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ СПОРТСМЕНІВ	252
Тюрікова І. С., Опря М. С., Козлов С. О. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ	255
Усенко С.О., Шостя А.М., Кузьменко Л.М. ЯКІСТЬ СВИНИНИ ЗАЛЕЖНО ВІД ВМІСТУ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У СКЛАДІ КОМБІКОРМІВ	258
Філіпішина Д. Є., Душак О. В., Шутюк В. В. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ КОНСЕРВІВ ІЗ ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ	261
Целень Б. Я., Недбайло А. Є., Гоженко Л. П., Радченко Н. Л. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ КАВІТАЦІЙНОЇ АКТИВАЦІЇ ВОДИ ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	264
Шаніна О.М., Гавриш Т.В., Боровікова Н.О. ПЕРЕТРАВЛЮВАНІСТЬ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО РИСОВОГО ХЛІБА	267
Шостя А. М. ЗЕРНОВА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ: ТЕНДЕНЦІЇ ТА НОВІ ПЕРСПЕКТИВИ	268
Юрко І.В., Погібко Т.М. ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	272
Юхно В.М., Лукаш А.Ю. ВПЛИВ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НА РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ТА ЛІТНЬОГО ВІКУ	275



3. Тюрікова І. С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: монографія. Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. 237 с.

4. Підвищення конкурентоспроможності підприємства молочної промисловості за рахунок впровадження системи НАССР / А. М. Одарченко та ін. // Молодий вчений. Херсон, 2016. № 12 (1). С. 908-912.

Усенко С.О.,

д.с.-г.н., професор кафедри біології продуктивності тварин
імені академіка О. В. Квасницького,
старший науковий співробітник,

Шостя А.М.,

д.с.-г.н., професор кафедри технології
виробництва продукції тваринництва,
старший науковий співробітник,

Кузьменко Л.М.,

к. с.-г.н., завідувач кафедри біології продуктивності тварин
імені академіка О. В. Квасницького, доцент,
*Полтавський державний аграрний університет,
м. Полтава, Україна*

ЯКІСТЬ СВИНИНИ ЗАЛЕЖНО ВІД ВМІСТУ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У СКЛАДІ КОМБІКОРМІВ

Людство знаходиться в постійному пошуку вирішення проблеми забезпечення населення повноцінними білками, які є основою існування життя на планеті. Це стимулює до збільшення обсягів виробництва білковмісних продуктів – зернових і зернобобових, білково-олійного насіння, яєць, молока та м'яса.

При цьому, у виробництві збалансованих за амінокислотним складом продуктів, зокрема м'яса, провідна роль належить зернобобовим культурам – сої та гороху. Це досягається перш за все за рахунок перетворення кормового білка у харчові продукти, що дозволить оперативнo і істотно збільшити об'єми виготовленої продукції, забезпечити високу якість м'ясопродуктів та гарантувати економічні переваги.

В умовах сьогодення високобілковій сировині рослинного походження (горох, соя) належить провідне значення у нарощуванні обсягів виробництва продукції свинарства. Це досягається за рахунок використання в раціонах свиней сумішей амінокислот лізину, метіоніну та глютамінової кислоти на



фоні збалансованого раціону з кукурудзи, екструдованого гороху і сої позитивно впливає на хімічний склад м'яса й печінки, що проявляється в підвищенні вмісту білка і тенденції до зниження вмісту жиру, збільшення маси парної туші свиней.

Однак, залишається актуальним проведення досліджень із вивчення впливу сої та гороху на якість продукції свинарства, а також організму свиней, як модельних тварин, при вивченні окремих процесів аналогічних для людини. У зв'язку з цим метою роботи було визначення ефективності впливу екструдованої сої та гороху на обмінні процеси у свиней та якість отриманої свинини.

У експерименті використано 40 голів свиней в період відгодівлі із 4-х до 7-ми місячного віку, яких було згруповано у групи за принципом аналогів: живою масою і породою належністю. Тварини було згруповано на 4 групи по 10 голів в кожній. Тварини 1-ї групи отримували комбікорм із основного раціону; 2-ї групи – кукурудзяно-соевий комбікорм; 3-ї – пшенично-соевий комбікорм; 4-ї групи пшенично-гороховий. По досягненні молодняком живої маси 100 кг, проводили забій тварин, для їх вивчення забійних і м'ясо-сальних якостей. Забійні якості визначали за показниками – товщини шпикую над 6-7 груднини хребцями, площею «м'язового вічка», масою окосту. Аналіз якості м'яса проводили за такими показниками – вмісту загальної вологи, золи, протеїну і жиру. Якість сала оцінювали за такими фізико-хімічними показниками: вміст загальної вологи і сухої речовини, йодне число, коефіцієнт рефракції, температура плавлення (початкова, кінцева).

Результати досліджень свідчать про те, що відгодовувані свині, яким згодовували кукурудзяно-соевий комбікорм характеризувались вірогідно більшими середньодобовими приростами і нижчими витратами кормів. Тварини, яким згодовували пшенично-соеві і пшенично-горохові комбікорми, мали вищу продуктивність порівняно із інтактною групою, що очевидно обумовлено достатньо високим вмістом лімітуючих амінокислот після екструдовання сої і гороху.

Отримані дані після проведено фізіологічного балансового дослідження, свідчать про різну властивість до засвоєння окремих речовин організмом свиней залежно від структури раціону. Так, тварини добре засвоювали азот та кальцій із раціонів, до складу яких входили кукурудза і соя. При цьому найбільша біологічна доступність фосфору спостерігалась із пшенично-горохових комбікормів.



Вивчення забійних якостей у свиней свідчать, що відносно інтактних тварин товщина шпигу на рівні 6-7 грудних хребців була нижчою у представників четвертої групи та вищою у другої групи. Величина «м'язового вічка» була найбільшою у підсвинків другої групи, а найменшою третьої.

Контрольний забій тварин виявив коливання показників маси окосту від 10,08 до 10,59 кг, де мінімальна величина була встановлена у тварин 4-ї, а максимальна – 2-ї груп.

Виявлено, що мінімальна кількість води була у м'ясі свиней 2-ї групи, а найбільше у представників 4-ї групи. Вміст протеїну у м'язовій тканині значно коливався залежно від кількості білкових кормів. Зокрема, кількість протеїну у м'ясі тварин 2-ї групи була істотно вищою на 5,4% порівняно із інтактною групою. Варто відзначити, що найбільша різниця – 8,5% у концентраціях відзначалась між ровесниками четвертої і другої дослідних груп.

Кількість жиру у м'ясі перебувала в залежності від складу комбікормів. Так, суттєве накопичення жиру спостерігалось у другій групі свиней, які споживали корми із високим вмістом кукурудзи і сої, а використання пшенично-соевих у раціоні зменшувало вміст даної речовини у даній тканині.

Аналіз зразків сала виявив зниження показника загальної вологи відносно інтактними тваринами у представників третьої групи на 4,5%, а також переважання у другій і четвертій групах. Не виявлено, істотної різниці між досліджуваними групами за показниками коефіцієнта рефракції та йодного числа.

Аналітичні дослідження встановили, що величина початкової температури плавлення сала була найменшою у тварин інтактною групи, а найбільшою у 4-й групі.

Контрольний забій свиней задіяних у експерименті показав, що контрольній групі забійний вихід становив 75,24%, за умови згодовування екструдованих кормових бобів - 77,72–78,40%, що на 2,48–3,16% було вище.

Таким чином свині, які відгодовувались комбікормом із використанням екструдованої сої та кукурудзи характеризуються вищим середньодобовими приростами ($P < 0.05$), нижчими витратами кормів на одиницю приросту, а також кращою конверсією азоту та кальцію. Отримане м'ясо від цих тварин містить менше вологи, більшим протеїну і жиру.

Використання комбікормів, які містять екструдований горох і пшеницю дозволяє зменшити товщину шпигу на рівні 6-7 грудних хребців на 10,5 %, збільшити площу «м'язового вічка» та масу окосту. Отримане сало від цих



тварин характеризується високими вмістом загальної вологи та початковою і кінцевою температурами плавлення.

Філіпішина Д. Є.,
магістрантка кафедри технології консервування,
Дущак О. В.,
к.т.н., доцент кафедри технології консервування, доцент,
Шутюк В. В.,
д.т.н., професор кафедри технології консервування, професор,
*Національний університет харчових технологій,
м. Київ, Україна*

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ РОЗВИТКУ РИНКУ КОНСЕРВІВ ІЗ ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ

У міру зростання чисельності людство змушене створювати зростаючі обсяги запаси харчової сировини. Ця сировина зберігається у висушеному, замороженому чи законсервованому вигляді. При цьому природна волога, що спочатку міститься в ній, надає продуктам зі свіжої сировини їх відмінні якості, безповоротно втрачається.

Консервовані продукти дають змогу значною мірою скоротити витрати часу та праці, урізноманітнити меню в громадському харчуванні, забезпечити протягом року населення продуктами з сировини, що росте тільки в теплий період року, тобто з плодів і овочів.

На ціни консервації впливає сезонний характер збуту даного товару. В період його виробництва попит на нього досить низький, а ціни невисокі. З іншого боку, у міру наближення до зимових свят кількість товару на ринку скорочується, тоді як попит на нього зростає [1].

У зв'язку з військовими діями розвиток консервної промисловості в Україні характеризується різким зниженням технологічного рівня виробництва, спрацюванням знарядь праці, скороченням обсягів і асортименту продукції, погіршенням її якості, затуханням інвестиційного та інноваційного процесів, витісненням вітчизняних харчових продуктів з внутрішнього й зовнішнього ринків продовольчих товарів, зменшенням обсягів надходження до бюджету та валютних надходжень у країну від експортних операцій галузі тощо.

З кожним роком харчова промисловість стикається з новими викликами, які вимагають створення продуктів із високими харчовими властивостями та збереженням природних компонентів. Одним із перспективних напрямків є