

**Полтавський державний аграрний університет
Навчально-науковий інститут економіки, управління,
права та інформаційних технологій
Кафедра підприємництва і права**

**II Міжнародна науково-практична конференція
(заочна форма)
«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У
ВНУТРІШНІЙ І ЗОВНІШНІЙ ТОРГІВЛІ Й
ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО: СУЧАСНІ
ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ І ПЕРСПЕКТИВИ»**



**Полтава
ПДАУ
2023**



Баган А.В.,

к. с.-г. н., доцент кафедри селекції, насінництва і генетики, доцент,
Полтавський державний аграрний університет,
м. Полтава, Україна

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ НУТУ

Нут відомий ще з давніх часів. Його можна вважати економічно та екологічно вигідною культурою, оскільки він підвищує родючість ґрунтів та є добрим попередником, залишаючи у ґрунті до 80 кг/га азоту. Ґрунтово-кліматичні умови України є досить придатними для вирощування нуту. Потенціал урожайності вітчизняних сортів може перевищувати 3,0 т/га, не поступаючись зарубіжним сортам [1].

Останнім часом дана культура набуває поширення в Україні. Якщо раніше посівні площі нуту були зосереджені в основному у зоні Степу, то на даний час його вирощують у Лісостепу і, навіть, на Поліссі через зміни клімату.

Крім того, нут є посухостійкою культурою та добре переносить посушливі умови у літній період. У той же час це культура відносно ранніх строків посіву, порівняно із соєю, чиною, сочевицею та іншими бобовими. Через накопичення азоту в ґрунті нут збагачує його необхідними поживними речовинами, які використовуються для вирощування наступних культур [2].

Він є досить не вибагливим у вирощуванні. Так, завдяки високому кріпленню бобів та їх дружньому дозріванню полегшує збирання врожаю. Крім того, це досить низькоросла рослина із міцним стеблом.

Завдяки добре розвиненій кореневій системі та здатності економно витрачати вологу, значно зросли посівні площі даної культури [3-4].

Але найбільшою перевагою нуту як зернобобової культури є його високий вміст білка, зокрема вміст незамінних амінокислот у білку, за яким дана культура переважає інші бобові. Так, за вмістом лізину білок нуту можна прирівняти до тваринного.

Склад зерна нуту містить багато фосфору, магнію і калію та інші мікроелементи та вітаміни. Як корм, зерно даної культури використовують у раціоні свиней і птиці та для виготовлення комбикормів. Використання зерна нуту у раціоні людини підвищує імунітет та запобігає ряду захворювань. Дана



культура не містить холестерину, тому її можна вживати у дієтичному харчуванні [1].

Екологічно безпечним та економічно ефективним заходом є створення та вирощування високопродуктивних сортів даної культури із груповою стійкістю до поширених хвороб [5].

Вітчизняні сорти нуту районовані для зони Степу та Південного Лісостепу, але через різкі зміни клімату в останні роки вони придатні для вирощування і в Центральному Лісостепу. Основними перевагами цих сортів є висока технологічність, стійкість до вилягання та розтріскування бобів, а також стійкість до ураження хворобами і шкідниками [6].

Крім цих переваг, сільськогосподарських виробників приваблює також крупність насіння і відповідно високий вміст білка, а також досить висока ціна реалізації.

Таким чином, найближчим часом планується збільшення виробництва зерна нуту в Україні як цінної експортної культури для зовнішнього ринку та вирішення проблеми білка і підвищення родючості ґрунту для внутрішнього ринку, особливо у даний час. Тому дана культура має всі перспективи для вирощування, а актуальним залишається завдання по створенню і впровадженню нових вітчизняних сортів нуту та удосконалення прийомів його вирощування.

Список використаних джерел

1. Колояніді Н.О. Вплив гербіцидів та способів сівби на продуктивність нуту в умовах Південного Степу України: дисер. на здоб. наук. ступ. канд. с.-г. наук за спеціальністю 06.01.09 рослинництво. Миколаїв, 2021. 165 с.
2. Бушулян О. Вирощуємо нут за дефіциту вологи. Agroexpert : практичний посібник аграрія. 2011. № 12. С. 30–33.
3. Баган А.В., Неводничий С.В. Вплив передпосівної обробки насіння на підвищення продуктивності нуту. Інноваційні технології в рослинництві – запорука сталого розвитку сільського господарства: матеріали всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 90-річчю з дня народження В.К. Чуйка, 2 грудня 2022 р. м. Полтава, 2022. С. 95-96.
4. Баган А.В., Шакалій С.М., Барат Ю.М. Формування насінневої продуктивності нуту залежно від сорту та інокуляції насіння. Таврійський науковий вісник. 2020. № 111. С. 14-21. URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/7701>
5. Марков І. Як отримати високий урожай нуту. URL: <http://agro-business.com.ua/aharni-kultury/item/14261-yak-otrymaty-vysokyi-urozhai-nutu.html>



6. Січкарь В.І. Горох, соя, нут. Роль зернобобових у продуктивності землеробства. *Насінництво*. 2009. № 4. С. 10–13.

Баль-Прилипко Л.В.,

д.т.н., професор, декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК,

Толок Г.А.,

к.т.н., доцент кафедри м'ясних, рибних та морепродуктів,

Панасюк О.Г.,

аспірант,

*Національний університет біоресурсів і природокористування України
м. Київ, Україна*

АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР СОЄВОГО ЙОГУРТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ

Сучасні тенденції в галузі здорового харчування орієнтовані на корегування хімічного складу харчових продуктів, їх калорійності, підвищення біологічної цінності. Рецептури, збагачені функціональними інгредієнтами, які здатні зберігати і покращувати здоров'я споживачів, набувають все більшої популярності серед населення і розширюють асортимент щоденних раціонів.

У контексті популяризації здорового харчування активно збільшується інтерес до рослинної їжі. Це підтверджено даними проведених досліджень. Так, результати опитувань, які провела кампанія UA Plant- Based, демонструють, що на кінець 2020 року 11 % населення (а це понад 4,5 млн!) уже відмовилися від вживання м'яса, а 2 % не вживають жодних продуктів тваринного походження, тобто є веганами [1, 2]. Асортимент продукції на рослинній основі без вмісту інгредієнтів тваринного походження стрімко розширюється і споживачі, які зробили усвідомлений вибір на користь рослинної їжі, набувають більше можливостей задовольнити свої смакові уподобання.

Рослинні напої, які можуть замінити традиційне натуральне молоко, - продукти, які за останнє десятиліття впевнено перейшли з нішевого сегменту в повноцінну товарну категорію. Всі різновиди рослинного молока – низькокалорійні напої, що є водними емульсіями витяжок з горіхів, злаків,



ЗМІСТ

Баган А.В. ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ НУТУ	3
Баль-Прилипко Л.В., Толлок Г.А., Панасюк О.Г. АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР СОЄВОГО ЙОГУРТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ	5
Баль-Прилипко Л.В., Толлок С.В. ПРОБЛЕМИ МАРКУВАННЯ РОСЛИННИХ НАПОЇВ, АЛЬТЕРНАТИВНИХ МОЛОЧНИМ	7
Бараболя О.В. СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА	10
Баранов В. В. БІЗНЕС-ОСВІТА: ІСТОРИЧНИЙ ТА СУЧАСНИЙ АСПЕКТ ВИКОРИСТАННЯ БІЗНЕС-СИМУЛЯТОРІВ	12
Берлінова Л. В. ІДЕНТИФІКАЦІЯ КВАДРОКОПТЕРА, ЩО ПЕРЕБУВАВ В ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ	17
Бідненко К. М., Муштай В.А. ФОРМУВАННЯ МАРКЕТИНГОВОЇ СИСТЕМИ ЗБУТУ АГРАРНОГО ПІДПРИЄМСТВА	21
Б РОЗРОБКА ТА РЕАЛІЗАЦІЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА	25
Бірта Г.О., Гнітій Н.В. БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК	27
Бондаренко-Берегович В. В. ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ, ЇЇ СКЛАДОВІ ТА СТАДІЇ ЖИТТЄВОГО ЦИКЛУ	31
Бондарцова-Некрасова В. М., Кубецька О. М. ФОРМУВАННЯ АНТИКРИЗОВОЇ ПРОГРАМИ ПІДПРИЄМСТВА	34
Бургу Ю.Г., Котова З.Я. ПРОБЛЕМА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	37
Вербицький С.Б., Козаченко О. Б., Пацера Н. М. АКТУАЛЬНИЙ СТАН ГАРМОНІЗАЦІЇ СТАНДАРТІВ ЗАГАЛЬНОДЕРЖАВНОЇ ЧИННОСТІ У СФЕРІ ЦУКРОВОГО, МОЛОЧНОГО ТА М'ЯСНОГО ВИРОБНИЦТВА	41
Волкова Н.В., Махмудов Х. З. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ МЕХАНІЗМ УПРАВЛІННЯ СИСТЕМОЮ ЯКОСТІ ТОВАРІВ	45
Воронько-Невіднича Т. В., Цимбал В. В. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ МАРКЕТИНГОВОЇ СТРАТЕГІЇ ПІДПРИЄМСТВА АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ ЗА СУЧАСНИХ УМОВ	48