

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

МАТЕРІАЛИ

**IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції
«Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й
торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку
і перспективи»**

15 жовтня 2024 року



м. Полтава 2024



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 TAJKISTAN	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-Прилипка Л.В., Толлок 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	40
Бровенко Т.В., Риженко Д.В. ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В КОНТЕКСТІ УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ ВИРОБНИЦТВ	43
Будник Н. В., Арбузова Є. О. СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ В УКРАЇНІ	46
Будник Н. В., Мороз С. Е., Калашник О. В. ВПЛИВ ВОЄННИХ ДІЙ НА ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ: ВИКЛИКИ, НАСЛІДКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ	50
Будник Н. В., Туркіна П. О. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЛИНЦІВ З М'ЯСОМ	54
Верхівкер Я. Г., Мирошніченко О. АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЩОДО ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ	56
Вітряк О. П., Савчук П. В., Савчук О. В. АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В КРАФТОВОМУ ПИВОВАРІННІ	58
Воробйова В. В., Полюга В.О. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ	61
Галенко О. О., Федченко О. В. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСОК-ГРИЛЬ ЗБАГАЧЕНИХ КАЛЬЦІЄМ В КОНЦЕПЦІЇ SLOW FOOD	63



Гіренко О. О., Крамаренко Д. П., Раскатова Ю. Ю. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ УКРАЇНИ	65
Головань Д.М., Полюга В.О. РОЛЬ КРИПТОВАЛЮТ У ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ФІНАНСОВИХ РИНКІВ: НОВІ ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ	67
Голуб Л. С., Герасімова А. В. РОЗРОБКА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	69
Грицкевич А.О., Стукальська Н.М. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ВОДРОСТЕВИХ ДОБАВОК ТА ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ГІДРОБІОНТІВ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ РИБНОГО ФАРШУ	71
Демидчук Л. Б. РОЛЬ ВНУТРІШНІХ КОНТРОЛЮ ТА АУДИТУ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ГОСПОДАРЮЮЧОГО СУБ'ЄКТА	74
Демченко Т. С., Тюрікова І. С., Леменник-Ломська А. А. ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	80
Жалдак М.П., Полюга В.О. ОСОБЛИВОСТІ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	82
Желага А. А., Жалдак М. П. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТОРГІВЛІ КРИПТОВАЛЮТОЮ НА БІРЖОВОМУ РИНКУ	85
Загнибіда Р.П., Лояк Л.М., Бурчак С. С. ФЕРМЕНТОВАНА ЇЖА ЯК ТРЕНД СУЧАСНОЇ КУЛІНАРІЇ	87
Земліна Ю.В., Полуда В.В., Доділова К.Д. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ У ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	92
Ищейкін Т.Є., Варахсіна О.В. СУЧАСНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ РІВНЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА	95
Кайнаш А. П., Анісімова А. О. РИНОК МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСА В УКРАЇНІ	99
Кайнаш А. П., Мальцев З. О. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСОК ДЛЯ СМАЖЕННЯ	102
Калакура М. М., Калакура В. В. ВИКОРИСТАННЯ КРИКЕТНОГО БОРОШНА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ	105
Калашник О. В., Китайгора В. В. КАРОТИНОЇДИ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ФОРТИФІКАЦІЇ ХЛІБА	108
Калашник О. В., Лебідь М. А., Калашник О. Д. ОСНОВНІ ВИДИ ЗАМІННИКІВ МОЛОКА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВЕГАНСЬКОГО МОРОЗИВА	111
Капрельянц Л.В., Пожіткова Л.Г., Велічко Т.О. ПРОБІОТИЧНІ ПРОДУКТИ НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ	114
Карбан Ю. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СИРУ М'ЯКОГО ВИГОТОВЛЕНОГО ІЗ МОЛОКА КІЗ РІЗНИХ ПОРІД	117
Колодій С.О., Жалдак М.П., ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ	119
Косякова У. В., Калашник О. В. ВПЛИВ ПРАВОВИХ РЕЖИМІВ КРАЇН ТА ОБ'ЄДНАНЬ НА РИНОК ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ	122
Кузьменко Л.М., Оніщенко О.О., Корсаков С.В. ЗАБІЙНІ ТА М'ЯСНІ ЯКОСТІ СВИНЕЙ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ЯКОСТІ ПРОТЕЇНУ В КОМБІКОРМАХ	124



Кузьміна Т. О., Березовський Ю.В. ЦИФРОВІЗАЦІЯ У МІЖНАРОДНОМУ ТЕХНІЧНОМУ РЕГУЛЮВАННІ	127
Левківська Т.М. ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ У ВИРОБНИЦТВІ РИБНИХ СНЕКІВ	132
Лепехова А. А., Більовська О. О. КОМЕРЦІЙНА ЛОГІСТИКА: ВИКЛИКИ ДЛЯ УКРАЇНСЬКОГО БІЗНЕСУ З ПОЧАТКОМ ПОВНОМАСШТАБНОЇ ВІЙНИ	133
Легута Т. М., Татар Л. В., Попов Є. І. НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ ХІТОЗАНУ	138
Лісіца В. В. ТЕНДЕНЦІ ТА ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ СВІТОВОЇ ІНДУСТРІЇ МОДИ	141
Лобода М. Д., Жалдак М. П. ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕВІРКИ ЯКОСТІ ВИННОЇ ПРОДУКЦІЇ НА АУКЦІОНІ	146
Луценко О. Г., Луценко М. В. ДОСЛІДЖЕННЯ УМОВ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА В ПОЛІМЕРНИХ РУКАВАХ	150
Мальчик М., Волошин Н. УПРАВЛІННЯ РЕКЛАМНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ РИТЕЙЛERA РИНКУ ПРОМИСЛОВИХ ТОВАРІВ	152
Мартинюк М. П. ЕКОНОМІЧНА РОЛЬ ДЕРЖАВИ У ФОРМУВАННІ АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	157
Матушак А.В., Жалдак М. П. АУКЦІОННА ТОРГІВЛЯ ТВОРАМИ ЖИВОПИСУ	158
Михайлова Г.М., Слізков А.М., Гілевич Ю.В. РОЗГОРТАННЯ ФУНКЦІЇ ЯКОСТІ ТЕКСТИЛЬНИХ НАМАТРАЦІВ	161
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	166
Мороз С.Е., Калашник О. В. СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ ТА ЇХ ВПРОВАДЖЕННЯ В УКРАЇНІ	168
Мороз С.Е., Калашник О. В., Каролоп О. О. ВПЛИВ СЕРВІСОЛОГІЇ НА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ	172
Нагорний Я.В., Самілик М.М. ВПЛИВ БОРОШНА КІНОА НА ЯКІСТЬ ХЛІБА	177
Науменко Т.В., Добренко А.О. ЕКОЛОГІЧНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКЦІЇ	179
Новікова О.В., Юрова Т. А. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	180
Обаполенко Ю. М. ОСОБЛИВОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МЕБЛЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРИ ПРОВЕДЕННІ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ	183
Ольховий Б. О., Луценко М. В. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО МОДЕНІЗАЦІЇ КОНСТРУКЦІЇ ВУЗЛІВ ТИХОХІДНОЇ НОРІЇ	186
Павлишин М.Л., Бурак Є.І., Левицька О.М. АКТИВІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЛАБОРАТОРІЙ ЩОДО ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ	188
Павлюк С.К. ОСОБЛИВОСТІ РЕГУЛЮВАННЯ ПИТАНЬ ЕКОЛОГІЧНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ І ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ	190
Пазюк О.В., Корецька І.Л. ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ НАМАЗОК	193



Пахолук О.В., Боярська І.В., Шегинський О.В. КОНЦЕПЦІЯ СТАЛОГО АНТИСПОЖИВАННЯ ОДЯГУ	196
Пахолук О.В., Передрій О.І. ЗАЛУЧЕННЯ СПОЖИВАЧІВ ДО ПРАКТИКИ СТАЛОГО СПОЖИВАННЯ ОДЯГУ	198
Педоряка В.Ю., Юхно В.М. ПОРІВНЯННЯ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ УКРАЇНСЬКИХ ТА ЛИТОВСЬКИХ ВИРОБНИКІВ	200
Пелик Л.В. АНТИБАКТЕРІАЛЬНІ ВОЛОКНА В ТЕКСТИЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	199
Рацук М.Є. ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННИХ КЛІТКОВИН В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	206
Сапожник Д. І. АМБІВАЛЕНТНІСТЬ У СТАВЛЕННІ СПОЖИВАЧІВ ДО КОНТРАФАКТНОЇ ПРОДУКЦІЇ	208
Сахно Д.І., Полюга В.О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ БІРЖИ	212
Середенко В. В. ПОРІВНЯННЯ ЯКОСТІ ВОДИ СИСТЕМ МІСЬКОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ВІННИЦІ ТА ХАРКОВА	215
Силка І.М., Матіящук О.В. ТЕХНОЛОГІЯ СОУСУ ОБЛІПХОВОГО У СУЧАСНІЙ ІНТЕРПРИТАЦІЇ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	217
Слива Ю.В., Сівова І.Ю. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ISO 9001:2015 ПРИ РЕАЛІЗАЦІЇ ВЕТЕРИНАРНИХ ПРЕПАРАТІВ	219
Слива Ю. В., Литвиненко О. Л. АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ КОРМІВ ТА КОРМОВИХ ДОБАВОК	222
Слободянюк Н.М., Толлок Є.В. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	228
Сонько Н.М., Строкова Т.М., Овчаренко А.О. МІКРОБІОЛОГІЧНІ КРИТЕРІЇ СУБЛІМОВАНИХ ПРОДУКТІВ	232
Спіцина А.Є., Галицький Б.Ю. ФОРМУВАННЯ НОВИХ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ТРАНСПОРТНОГО ПІДПРИЄМСТВА	235
Спіцина А. Є., Голова І.Г. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИЙ КАПІТАЛ ЯК СКЛАДОВА ЕКОНОМІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВА ТРАНСПОРТНОГО КОМПЛЕКСУ	238
Спіцина А. Є., Нестеренко О. О. РОЛЬ ЛЮДСЬКИХ РЕСУРСІВ В РОЗВИТКУ СУСПІЛЬСТВА	242
Субота В., Соколовська О. О. СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ: ДОСВІД І ПЕРСПЕКТИВИ	246
Сукманов В.О., Наливайко А. Ю. ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНА З КІСТОЧОК АВОКАДО	249
Ткачук М.А., Самілик М.М. ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ЗБАГАЧЕНОГО ЦУКРУ	252
Толок Г.А., Калужняк І.А. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	254



Толок Г.А., Козій М.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ СПОРТСМЕНІВ	256
Тюрікова І. С., Опря М. С., Козлов С. О. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ	259
Усенко С.О., Шостя А.М., Кузьменко Л.М. ЯКІСТЬ СВИНИНИ ЗАЛЕЖНО ВІД ВМІСТУ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У СКЛАДІ КОМБІКОРМІВ	262
Філіпішина Д. Є., Душак О. В., Шутюк В. В. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ КОНСЕРВІВ ІЗ ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ	265
Целень Б. Я., Недбайло А. Є., Гоженко Л. П., Радченко Н. Л. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ КАВІТАЦІЙНОЇ АКТИВАЦІЇ ВОДИ ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	268
Шаніна О.М., Гавриш Т.В., Боровікова Н.О. ПЕРЕТРАВЛЮВАНІСТЬ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО РИСОВОГО ХЛІБА	271
Шостя А. М. ЗЕРНОВА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ: ТЕНДЕНЦІЇ ТА НОВІ ПЕРСПЕКТИВИ	272
Юрко І.В., Погібко Т.М. ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	276
Юхно В.М., Лукаш А.Ю. ВПЛИВ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НА РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ТА ЛІТНЬОГО ВІКУ	279



4. Стимулювання апсайклінгу та креативного повторного використання. Платформи та майстер-класи з апсайклінгу (перетворення старих речей на нові) можуть навчити споживачів творчо підходити до старого одягу, тим самим зменшуючи кількість текстильних відходів.

5. Підтримка етичних брендів. Бренди, які підтримуються етичні стандарти у виробництві (оплата праці, справедливі умови роботи, мінімізація відходів), можуть заохотити споживачів до відповідного вибору через прозорість своїх процесів та сертифікацію.

6. Розвиток секонд-хендів та платформи з обміну одягом. Секонд-хенди пропонують можливість купити одяг, який вже був у використанні, що продовжує його життєвий цикл. Купівля одягу в секонд-хендах має такі переваги: зменшення потреби у виробництві нового одягу, зниження обсягів текстильних відходів, доступність якісних речей за нижчою ціною. Обмін одягом через спеціальні платформи або мобільні додатки покращує екологічну відповідальність та підтримку спільноти. Основні переваги цієї платформи: стимулювання свідомого споживання, формування спільнот, економія коштів.

Список використаних джерел

1. Chang, H. J., & Watchravesringkan, K. T. (2018). Who are sustainably minded apparel shoppers? An investigation to the influencing factors of sustainable apparel consumption. *International Journal of Retail & Distribution Management.*, 46(2), 148–162.
2. Bick, R., Halsey, E., & Ekenga, C. (2018). The global environmental injustice of fast fashion. *Environmental Health*, 17, 92.

Педоряка В.Ю.,

СВО «Магістр» 2 курсу ОПП «Харчові технології»,
спеціальності 181 «Харчові технології»,

Юхно В.М.,

к.с.-г.н., доцент кафедри харчових технологій, доцент,
Полтавський державний аграрний університет,
м. Полтава, Україна

ПОРІВНЯННЯ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ УКРАЇНСЬКИХ ТА ЛИТОВСЬКИХ ВИРОБНИКІВ

Збільшення попиту на здоровий спосіб життя українців відображається на формуванні споживчого кошику із екологічних продуктів. Екологічна свідомість активно відображається у харчовій промисловості, що засвідчують інноваційні підходи до багатьох технологій виробництва. Прикладом таких підходів є молочна продукція.



Метою досліджень було порівняння українських десертів сиркових з десертами литовських виробників.

Ринок сиркових десертів в Україні розвивається динамічно, впроваджуючи інновації та модернізуючи традиційні рецепти. Кожен із продуктів, представлений різними виробниками, має свої особливості за складом, технологією виготовлення та смаковими характеристиками. Для здійснення огляду та характеристики було обрано декілька вітчизняних сиркових десертів, які мають високий попит серед населення, а саме: Десерт сирковий ваніль «Воскобійники» (масова частка жиру 8 %), Десерт сирковий з какао «Бланманже» (масова частка жиру 7,5 %), Десерт сирковий ваніль «Фанні» (масова частка жиру 5 %), Десерт сирковий з какао «Марійка» (масова частка жиру 5 %), Десерт сирковий персик «Дольче» нежирний (масова частка жиру 0,2 %) [1, 2].

Ключовою сировиною виробництва даних товарів є сир кисломолочний, який у різних пропорціях комбінується з вершками, йогуртом, цукровим сиропом та різними смаковими добавками – ароматизаторами. У ролі натуральних ароматизаторів використовуються ваніль, какао-порошок або фруктові наповнювачі. Це сприяє задоволення попиту споживачів шляхом збільшення асортименту смаків та варіантів комбінування.

Один із ключових аспектів виробництва сиркових десертів в Україні – це різноманітність жирності продуктів. Вона варіюється від 0,2 % до 8 % і більше, що знову ж дозволяє задовольнити більш ширше коло споживачів. Наприклад, десерти сиркові із масовою часткою жиру 5 % такі як «Фанні», «Марійка», мають ніжну текстуру завдяки додаванню вершків і йогурту, що створює приємну кремову основу. Какао-порошок у сирковому десерті «Бланманже» забезпечує глибокий смак для десертів сиркових з виразними шоколадними нотками.

Варто зауважити, що сучасні українські виробники для забезпечення якості готового продукту протягом тривалого часу активно використовують технологічні інновації. Наприклад, застосування модифікованих крохмалів або стабілізаторів – рисовий крохмаль або желатин, що допомагають зберегти необхідну консистенцію та запобігти розшаруванню десертів. Також, у технології десертів сиркових зростає тенденція до використання натуральних інгредієнтів – фруктів, ягід, меду та іншої нетрадиційної сировини, що відповідає сучасним вимогам споживачів щодо здорового харчування.



Використання натуральних підсолоджувачів та рослинних добавок широко поширене у виробництві екологічної продукції і литовських виробників десертів сиркових. На литовському ринку представлена невелика кількість десертів сиркових, але водночас варіювання показника жирності спостерігається від 0,8% до 8%. Згідно до аналізу літературних джерел [3-5], найпоширенішими десертами сирковими литовського виробництва є: Varškės kremas MAGIJA su kriaušėmis (масова частка жиру 8,4 %), Varškės sūrelis RYTAS su razinomis (масова частка жиру 8 %), Varškės desertas MAGIJA su (масова частка жиру 7 %), Varškė MIAU su braškėmis ir žemuogėmis (масова частка жиру 6 %), Pasukų varškė su slyvomis (масова частка жиру 2 %), Varškė GRAIKIŠKA AMFORA su mangais (масова частка жиру 0,8 %),

Литовські підприємства виокремлюють першим акцентом в молочній промисловості якість сировини, надаючи перевагу органічній. Мова йде про молоко, отримане від корів, вирощених без використання гормонів, антибіотиків і штучних добрив. Органічне молоко вирізняється кращими смаковими характеристиками та підвищеною кількістю поживних речовин. Наприклад, компанія «Dobilas» випускає продукцію, яка відповідає суворим стандартам органічного землеробства, що гарантує високі показники якості і безпечності продукції. Не менш важливим вважається поєднання традиційних молочних продуктів із інноваційними інгредієнтами – желе або солонка карамель. Як і десерти сиркові українського походження, литовські продукти орієнтовані на різні сегменти споживачів, від тих, хто шукає як низькокалорійні варіанти, так і прихильників насичених десертів із високим вмістом жиру.

Однією з головних особливостей литовських сиркових десертів є використання натуральних інгредієнтів та органічних продуктів. Наприклад, такі десерти, як Varškė GRAIKIŠKA AMFORA з манго (масова частка жиру 0,8 %) і Varškė MIAU з полуницею та суницею (масова частка жиру 6 %), вирізняються застосуванням органічних ягід, фруктових пюре та натуральних ароматизаторів. Це робить продукцію привабливою для споживачів, які обирають здорові та екологічно орієнтовані продукти. Не менш варті уваги сиркові десерти Varškės desertas MAGIJA з желейними шматочками (масова частка жиру 7 %), Varškės kremas MAGIJA з грушами та солоною карамеллю та Varškės sūrelis RYTAS з родзинками (масова частка жиру 8 %).

Однією з відмінностей від українських виробників є те, що використання натуральних підсолоджувачів здійснюється не тільки у



крафтових виробництвах, а й на рівні великих потужних підприємств, як от компанія «Žemaitijos pienas», яка використовує стевію у виготовленні десертів сиркових. Сучасним трендом даної компанії є виробництво десертів сиркових із додаванням пробіотиків – корисних бактерії, що сприяють нормалізації мікрофлори кишківника та покращують процеси травлення. Інша компанія – «Dobilas» у виробництві Varškė GRAIKIŠKA AMFORA використовує фермент лактозу, що робить продукт доступним для людей з лактозною недостатністю.

Отже, інноваційні підходи у виробництві десертів сиркових в Україні та Литві демонструють як спільні риси, так і відмінності, пов'язані з національними смаками та особливостями ринку. Обидві країни активно використовують сучасні технології для вдосконалення текстури, смаку та поживної цінності продукції, однак підходи до інгредієнтів і технологій мають свої характерні риси. Зокрема українські виробники більше зосереджуються на покращенні текстур продукту, а литовські – на натуральності, органічних інгредієнтах і адаптації продуктів для споживачів із спеціальними потребами.

Література:

1. Державна служба статистики України. (2023). Статистика виробництва молочних продуктів. URL: <http://surl.li/vhdemy> (дата звернення 10.10.2024).
2. Чайкова О.І., Фоцій М.Д. Аналіз ринку молочної галузі України та перспективи його розвитку. *Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»*. 2016. №47. С. 26–29. URL: <http://surl.li/zpgeid> (дата звернення 10.10.2024).
3. UAB "Pieno žvaigždės". (2023). Продукція та технології. URL: <https://pienozvaigzdes.lt/lt/> (дата звернення 10.10.2024).
4. UAB "Vilniaus pieninė". (2023). Інформація про продукцію. URL: <https://vilvigroup.lt/> (дата звернення 10.10.2024).
5. UAB "Rokiškio sūris". (2023). Продукція компанії. URL: <https://www.rokiskio.com/> (дата звернення 10.10.2024).

Пелик Л.В.,

д.т.н., професор кафедри товарознавства, митної справи
та управління якістю, професор,

Львівський торговельно-економічний університет,

м. Львів, Україна

АНТИБАКТЕРІАЛЬНІ ВОЛОКНА В ТЕКСТИЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ

Антибактеріальні текстильні волокна знаходять широке застосування в медичній, побутовій та промисловій сферах. У медичній галузі вони використовуються для зниження росту бактерій у хірургічних швах, масках,



НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У ВНУТРІШНІЙ І ЗОВНІШНІЙ ТОРГІВЛІ Й ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО: СУЧАСНІ ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ І ПЕРСПЕКТИВИ

МАТЕРІАЛИ

**IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції
(15 жовтня 2024 року, м. Полтава, Україна)**

Затверджено до друку кафедрою харчових технологій,
протокол № 6 від 04.11.2024 р.

Формат 60x90 1

16/. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 13,7.

Тираж 15 пр. Гарнітура Times New Roman Cyr.

Друк – кафедра харчових технологій

Полтавського державного аграрного університету