

Полтавський державний аграрний університет (Україна)

**Опольський університет (Польща)
Варненський університет менеджменту (Болгарія)
Інституту європейської освіти (Болгарія)
Азербайджанський державний аграрний університет
Міжнародний слов'янський університет (Македонія)
Національний аграрний університет Вірменії**

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

15 лютого 2024 року

м. Полтава



УДК 339.3:339.5

Програмний комітет

Галич О.А. – ректор, Полтавський державний аграрний університет,
Каменова Д.К. – д.пед.н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);
Гусейнов М.Д. – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан);
Тошко Крістев – професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);
Гаспарян Г.А. – професор, завідуючий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії

Організаційний комітет

Махмудов Х.З. – д.е.н. професор, завідувач кафедри підприємництва і права, Полтавський державний аграрний університет;
Таран-Лала О.М. – д.е.н., професор, професор кафедри підприємництва і права, Полтавський державний аграрний університет;
Калашник О.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права, Полтавський державний аграрний університет;
Мороз С.Е. – к. пед.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права, Полтавський державний аграрний університет;
Яснолоб І.О. – к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права, Полтавський державний аграрний університет;
Будник Н.В. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;
Пелик Л.В. – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю, Львівський торговельно-економічний університет;
Бірта Г.О. – д.с.-г.н. професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, Полтавський університет економіки і торгівлі;
Кириченко О.В. – к.т.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, Полтавський університет економіки і торгівлі;
Гречан А.П. – д.е.н., професор, професор кафедри економіки, Національний транспортний університет;
Спіцина А.Є. – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки, Національний транспортний університет;
Ремізова Н.Л. – начальник науково-дослідного випробувального центру харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»;
Вишневський А.І. – директор ТОВ «Computer Logic Group».

У збірнику матеріалів III 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, безпечності і екологічності продукції; технічного регулювання в Україні та світі; експертизи товарів; сучасної торгівлі і підприємництва; ринку товарів та послуг в умовах глобалізації та цифровізації; митний аспект зовнішньої торгівлі; комерційної логістики; бізнес-освіти та управління знаннями тощо.

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



Пахолук О.В., Гургула Н.В. ОСОБЛИВОСТІ МАРКУВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИЛАДІВ ПРИ ЕКСПОРТІ ДО ЄС..	113
Пахолук О.В., Передрій О.Ю. СЕГМЕНТАЦІЯ ЄВРОПЕЙСЬКОГО РИНКУ ОДЯГУ	116
Польова Л.В., Вичівський П.П. ОРГАНІЗАЦІЯ ДОЗВІЛЛЯ В ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ.....	119
Пушкар Г. О., Пахолук О. В. ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ НАНОТЕКСТИЛЮ ІНТЕР'ЄРНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	122
Райтер Н.І., Мацьків Г.В. ІНВЕСТИВАННЯ ЯК КАТАЛІЗАТОР РОЗВИТКУ АГРАРНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА..	125
Роголя Б. Т., Губені Ю.Е., Жарський О. С., Яців І.Б. ТОРГІВЛЯ В СИСТЕМІ ЕКОНОМІЧНИХ ПРІОРИТЕТІВ СТРАТЕГІЧНОГО РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАД.....	128
Сапожник Д. І. ТОРГОВЕЛЬНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	131
Слободанюк А.Д., Польова Л.В. КУЛЬТУРА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ.....	135
Слободянюк Н.М., Толлок Є.В. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЛАВЛЕНОГО СИРУ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ.....	138
Собчишин В. М., Ростовська К. М., Мязін Є. А. НЕОБХІДНІСТЬ УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ ЛОГІСТИЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ ЗА СУЧАСНИХ УМОВ.....	140
Стрижак С.В., Стрижак Д.О., Криворучко А.В. ВИКОРИСТАННЯ СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧНИХ МЕТОДІВ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ЙОНІВ ФЕРУМУ У ПІДЗЕМНИХ ВОДАХ.....	142
Сурма А., Стоянець Н.В. БІЗНЕС ОСВІТА ПЕРСОНАЛУ ДЛЯ АГРАРНОГО ПІДПРИЄМСТВА.....	146
Сухиня С. М. ІДЕНТИФІКАЦІЯ СКЕЙТБОРДІВ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ.....	149
Таран-Лала О.М., Мороз С.Е., Кулик М.М. ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ СФЕРИ МИТНИХ ПОСЛУГ.....	152
Ткаченко А.С., Горбов О. В. МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	155
Тягунова Н.М. ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ТОВАРІВ В КОНЦЕПЦІЇ ЕКОЛОГІЧНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ.....	158
Флока Л.В., Педюра І.О. СУЧАСНІ НЕТРАДИЦІЙНІ СПОСОБИ ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТІВ.....	160
Флока Л.В., Ставицький О.О. РИНОК ОРГАНІЧНОГО ВЕРШКОВОГО МАСЛА: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ.....	162
Хмельницька Є.В. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ІЗ СТЕВІСІЮ.....	164
Худик Н.І., Палійчук У.В., Онуфрак А.А. ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ: ВІД ЕКО-ТУРІВ ДО ЕКО-ПРОДУКТІВ.....	167
Чернишов І.В. ГРАДАЦІЯ НИЖЧИХ ЦВІЛЕВИХ ГРИБІВ В ТЕХНОЛОГІЇ СИРОВАРІННЯ.....	170
Шаферівський Б.С. СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ЗЕРНОВИХ В УКРАЇНІ.....	172
Шинкаренко Д. Ю., Курочка А. В. ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ АЛФЕНТАНІЛУ.....	175



Отже, ринок органічного вершкового масла має значний потенціал для свого розвитку. Все частіше пересічні споживачі віддають перевагу саме органічній продукції, це зумовлено тим, що органічне виробництво спрямоване на екологічну стійкість, під час нього не використовуються шкідливі речовини, що можуть зашкодити довкіллю.

Список використаних джерел

1. Funahashia H, Horiuchi J (2018). Characteristics of the churning process in continuous butter manufacture and modeling using an artificial neural network. *Int. Dairy J.* 18: 323-328.
2. Gazu, L., Eshete, T., & Kassa, G. (2018). Physicochemical analysis and microbial quality of cow butter obtained from Menz district of Amhara region, Ethiopia. *African Journal of Bacteriology Research*, 10, 34–43. <https://doi.org/10.5897/JBR2018.0268>.
3. Rubavathi, S., Ayyappadasan, G., Sangeetha, N., Harini, T., Saranya, D., & Harshapradha, P. (2020). Studies on antioxidant and anti-obesity activity of *Salvia hispanica* (chia) seeds extracts. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 10, 98–106. <https://doi.org/10.22270/jddt.v10i3-s.4169>
4. Sadri Saeen, Z., Khani, M., & Fadaei Noghani, V. (2022). Effects of chia seed extract on chemical and sensory properties of sweet cream butter during refrigerated storage. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 18, 751–763. <https://doi.org/10.22067/ifstrj.2022.74270.1124>.

Хмельницька Є.В.,

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, доцент,
*Полтавський державний аграрний університет,
м. Полтава, Україна*

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ІЗ СТЕВІЄЮ

Цукровий діабет відноситься до хвороб, які невпинно поширюються. З кожним роком цей діагноз все більше охоплює молодих людей. Визнано, що поруч із серцево-судинними захворюваннями, хворобами обміну речовин, його відносять до «хвороб цивілізації».

Основною причиною виникнення цукрового діабету є незбалансоване харчування, яке характеризується надмірною енергетичною цінністю. До виникнення цієї хвороби призводить надлишкове споживання їжі, яке характеризується вмістом простих цукрів та зниження фізичної активності на тлі споживання такої їжі [1].

Люди, що хворіють на цукровий діабет, вимушені відмовляти собі в багатьох продуктах харчування за рахунок вмісту в них цукру та відсутності альтернативи споживання таких продуктів на основі цукрозамінників.



Кондитерські вироби представлені асортиментом, які виробляють як потужні підприємства так і маленькі приватні виробники, які в багатьох випадках позиціонують себе як «крафтові виробники». Вибагливість споживачів до цієї групи товарів вимагає удосконалення вже існуючих рецептур або розробку нових кондитерських виробів, що можуть готуватися із використанням інноваційних видів сировини, зокрема цукрозамінниками природного походження. Використання цих цукрозамінників не передбачає зміни технологічних операцій, їх підготовка та використання не вимагають значної затрати праці чи подовження технологічного процесу. Найчастіше використовують такі цукрозамінники: стевія, корінь солодки, кленовий сироп, патока тощо.

Бісквітний напівфабрикат є основою для приготування багатьох кондитерських виробів. Нами було запропоновано провести заміну цукру в рецептурі бісквітного напівфабрикату на стевію та провести дослідження якості готового продукту з цукрозамінником.

Під час оцінки органолептичних показників якості бісквітних напівфабрикатів перевіряли його відповідність на вимоги ДСТУ 8001:2015 [2].

Оцінювання проводили бісквітного напівфабрикату за традиційною рецептурою (контрольний зразок) та бісквітного напівфабрикату із стевією (дослідний зразок)

Результати оцінювання на відповідність вимогам нормативної документації представлені в таблиці 1

Таблиця 1

Оцінка якості бісквітного напівфабрикату за органолептичними показниками

Назва показнику	Вимоги стандарту	Контрольний зразок	Дослідний зразок
Форма	Правильна без пошкоджень, відповідає формі в якій проводили випікання	Форма правильна, прямокутна	Форма правильна, прямокутна
Поверхня	Шорсткувата, дещо бугриста	Шорсткувата	Бугриста
Вид у розрізі	Рівномірний за товщиною, добре пропечений, без слідів непромісу	Добре пропечений, має гарну пористість	Добре пропечений, пористість нерівномірна
Смак	Властивий бісквітам	Приємний, без стороннього присмаку	Приємний, без стороннього присмаку



Запах	Властивий бісквітам	Приємний, характерний для бісквіту, без стороннього присмаку, відчутно запах ваніліну	Приємний, характерний для бісквіту, без стороннього присмаку, відчутно запах ваніліну
-------	---------------------	---	---

Результати органолептичної оцінки якості бісквітного напівфабрикату випеченого за традиційною рецептурою (контроль) повністю відповідає вимогам ДСТУ 8001:2015 «Бісквіти. Загальні технічні умови».

Отриманий напівфабрикат мав гарну форму, пористу консистенцію, був пропечений, без слідів непромісу, смак та аромат були приємними притаманими бісквіту, ніяких сторонніх присмаків та запахів не відчувалося. Бісквіт мав приємний аромат ваніліну.

Проведена оцінка якості бісквітного напівфабрикату в якому цукор замінили на стевію показала, що отриманий лабораторний зразок не відповідає вимогам ДСТУ 8001:2015 «Бісквіти. Загальні технічні умови» по показниках поверхня та вид на розрізі. Поверхня була досить бугристою, при гарній пропеченості пористість була нерівномірною, структура м'якуша недостатньо пухка.

Також була проведена балова оцінка якості бісквітних напівфабрикатів. Оцінювання проводили за 5-ти баловою шкалою. Дегустатори оцінили якість контрольного зразку, як зразок відмінної якості, показник стан поверхні оцінено в 5 балів, вид на розрізі та структура пористості оцінені в 4,8 бали, смак та аромат набрав 4 бали.

Дослідний зразок оцінено як зразок задовільної якості, так як набрав меншу кількість балів по показнику стан поверхні - 4 бали, смак та аромат був ідентичний смаку та аромату контрольного зразку і ці показники набрали по 4 бали відповідно. Вид на розрізі і відповідно структура пористості відрізнялася від контрольного зразку і в порівнянні із ним набрали тільки по 3,8 бали.

Тобто можна зробити висновок, що повна заміна цукру на стевію неможлива, так як це спричинило погіршення якості готового виробу по показнику пористість та вид на розрізі. Ці показники є важливими для бісквітних напівфабрикатів, так вони служать основою для виготовлення бісквітних виробів.

Список використаних джерел

4. Гуліч М.П. Здоров'я людини: наукові основи харчування URL: <http://www.health-ua.org/archives/health/20.html>. (дата звернення 10.02.2024)
5. ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні умови [Чинний від 2017-01-01]. Київ, 2016. 17 с. (Інформація та документація).



Худик Н.І.,
викладачка кафедри туризмознавства і краєзнавства,
Палійчук У.В.,
асистентка кафедри туризмознавства і краєзнавства,
Онуфрак А.А.,
здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня ОП «Туризм»,
*Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника,
м. Івано-Франківськ, Україна*

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ: ВІД ЕКО-ТУРІВ ДО ЕКО-ПРОДУКТІВ

Вступ. В сучасних умовах світової економічної та політичної нестабільності, сільський зелений туризм в своєму розвитку змушений адаптуватись до викликів сьогодення. Пандемія COVID-19, війна в Україні, політичні та військові конфлікти у світі, визначили нову еру не тільки для туризму загалом, але і для сільського зеленого туризму, зокрема. Ринок послуг сільського зеленого туризму відкритий для інновацій та адаптації до змін.

Сільський зелений туризм, який раніше вважався маловідомим сегментом галузі туризму, тепер здобуває все більшу популярність серед подорожуючих, які прагнуть втекти від міської метушні та відкрити для себе красу сільського життя. Проте, незважаючи на потенціал розвитку, перед цим видом туризму стоять численні виклики, які потребують уваги та інноваційних рішень.

Виклад основного матеріалу. Сучасний туризм є однією з небагатьох сфер соціально-економічної діяльності, показники розвитку якої свідчать про стійкі темпи зростання. Тобто туризм є однією з найбільш перспективних і прибуткових галузей світової економіки. Туризм вважається динамічним економічним явищем через темпи зростання, еластичність до змін середовища, запитів споживачів та використання інновацій [1].

У класичному вигляді, інновації у сільському зеленому туризмі означають застосування власниками селянських господарств, новітніх технологій та передових практик у сільському господарстві під час надання туристичних послуг, а також впровадження заходів адміністративно-організаційного характеру для підвищення якості послуг [2]. Проте, з розвитком технологій традиційно змінюються і інновації.

Інновації в галузі сільського зеленого туризму охоплюють широкий спектр аспектів та можливостей, від нових підходів в управлінні особистим