

Полтавська державна аграрна академія

**ЕКОНОМІЧНИЙ, ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ТА
ПРАВОВИЙ МЕХАНІЗМ ПІДТРИМКИ І
РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА**

Колективна монографія

**За редакцією О. В. Калашник, Х. З. Махмудова,
І. О. Яснолоб**

Полтава – 2019

УДК 330
Е 45

Рецензенти:

Г. О. Бірта, д-р с.-г. наук, проф., завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

В. В. Писаренко, д-р екон. наук, проф., завідувач кафедри маркетингу Полтавської державної аграрної академії

В. П. Писаренко, д-р наук з держ. управл., проф., професор кафедри публічного управління та адміністрування Полтавської державної аграрної академії

Рекомендовано до друку рішенням вченої ради Полтавської державної аграрної академії (протокол № 2 від 29.10.2019 р.)

Е 45 Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2019. 364 с.

ISBN 978-617-7669-49-3

У колективній монографії з позицій міждисциплінарного підходу викладено результати досліджень економічного, організаційного та правового механізму підтримки і розвитку підприємництва. Наведено особливості вітчизняного та зарубіжного досвіду розвитку підприємництва. Розглянуто організаційно-економічні та фінансові аспекти розвитку підприємництва. Визначено особливості сучасного правового регулювання діяльності суб'єктів господарювання. Досліджено сучасні аспекти управління підприємницькою діяльністю суб'єктів господарювання. Означено особливості формування асортименту товарів як інструмент підприємницької діяльності суб'єктів господарювання. Розкрито деякі питання щодо якості та безпечності товарів як складової підприємницької діяльності суб'єктів господарювання. Розглянуто інноваційні технології розвитку у сфері економіки, підприємництва. Виявлені економічні, соціальні та правові аспекти розвитку сільських територій. Наведені проблеми розвитку бізнес-освіти та управління знаннями.

Колективна монографія є частиною науково-дослідних тем Полтавської державної аграрної академії «Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва» (номер державної реєстрації 0117U003103 від 22.02.2017 р.) та «Концепція розвитку енергоефективних і енергонезалежних сільських територій задля зміцнення конкурентоспроможності національної економіки» (номер державної реєстрації 0119U100028 від 10.01.2019 р.).

Розраховано на науковців, викладачів, керівників і спеціалістів органів державного управління, фахівців агроформувань, аспірантів, студентів і всіх, хто цікавиться питаннями використання альтернативних джерел енергії в умовах сільських територій.

УДК 330

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

ISBN 978-617-7669-49-3

© Колектив авторів, 2019.

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	7
РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА	9
1.1. Досвід брендингу компанії Ford (<i>Дем'яненко Н. В., Світлична А. В., Самойлик Ю. В.</i>)	9
1.2. Implementation of foreign experience of transnationalization in the context of globalization (<i>Korneva N.</i>)	16
1.3. Підтримка та розвиток інтернаціоналізації МСП як ефективний механізм реалізації експортного потенціалу підприємств малого та середнього бізнесу (<i>Лісіца В. В.</i>)	20
1.4. Сутнісні характеристики та методи витрат в системі менеджменту аграрних підприємств для цілей обліку (<i>Пилипенко К. А.</i>)	29
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНІ ТА ФІНАНСОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА	40
2.1. Спрощена система оподаткування суб'єктів малого підприємництва: організаційно-обліковий аспект (<i>Дорогань-Писаренко Л. О., Романченко Ю. О.</i>)	40
2.2. Технологічна реструктуризація підприємства агропродовольчого сектору як умова підвищення його конкурентоспроможності (<i>Дячков Д. В., Вовк М. О.</i>)	48
2.3. Організаційно-економічний потенціал підвищення конкурентоспроможності підприємств (<i>Загребельна І. Л., Тандур К. М., Риндіна Ю. В.</i>)	55
2.4. Електронна торгівля: організаційні та облікові аспекти (<i>Лега О. В., Прийдак Т. Б., Яловега Л. В.</i>)	62
2.5. Інституціональні механізми управління трансакційними витратами в агропродовольчій сфері (<i>Плаксієнко В. Я., Черненко К. В., Ліпський Р. В.</i>)	72
2.6. Тенденції і перспективи розвитку підприємництва в Україні (<i>Устік Т. В., Махмудов Е. Х., Ланишуфа Є. В.</i>)	80
РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОГО ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ	87
3.1. Вплив цінової та збутової політики на конкурентоспроможність підприємства в контексті законодавства ЄС (<i>Калюжна Ю. П., Даниленко В. І., Боровик Т. В., Писаренко С. В.</i>)	87

3.2. Адміністративно-правові аспекти здійснення державного контролю (нагляду) у сфері господарської діяльності (<i>Кальян О. С., Козаченко Ю. А.</i>)	94
3.3. Реєстраційні процедури як інструмент управління підприємницькою діяльністю суб'єктів господарювання (<i>Луній Є. А., Нестеренко Н. М.</i>)	102
3.4. Формування правової компетентності майбутніх підприємців (<i>Осташова В. О.</i>)	109
3.5. Переоцінка основних засобів: облікові аспекти та вплив на показники фінансової звітності підприємства (<i>Прийдак Т. Б., Мокієнко Т. В., Нездойминого О. Є.</i>)	115

РОЗДІЛ 4. СУЧАСНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ

4.1. Корпоративна культура як інструмент ефективного управління персоналом готельної індустрії (<i>Архіпова С. П., Польова Л. В.</i>)	127
4.2. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів (<i>Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І.</i>)	133
4.3. Вибір методичного підходу і методу оцінки вартості сільськогосподарського бізнесу для інвестування (<i>Махмудов Х. З., Сівіцька Ю. О., Махмудова І. В.</i>)	138
4.4. Управління розвитком підприємництва у митній сфері (<i>Мороз С. Е., Калашник О. В., Лисак Д. Г.</i>)	147
4.5. Управління центрами витрат як інструмент ефективної підприємницької діяльності (<i>Олійник А. С., Терещенко І. О., Дмитренко О. Ю., Пушміна О. В.</i>)	153
4.6. Теоретико-методологічні засади соціально-психологічного аналізу управління підприємствами агропромислового комплексу (<i>Подлесна Г. В., Ільченко А. М.</i>)	160
4.7. Організаційна культура як фактор формування ефективної діяльності підприємницьких структур (<i>Сазонова Т. О., Шульженко І. В.</i>)	167
4.8. Технологічні аспекти підвищення ефективності садівництва в Україні (<i>Хмельницька Є. В.</i>)	173
4.9. Ризики в суспільстві (соціально-філософський аспект) (<i>Шейко С. В., Колодій О. С., Кальян С. Є.</i>)	180

РОЗДІЛ 5. ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТОВАРІВ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ	188
5.1. Бізнес-процес «Управління асортиментом»: теоретичні основи (<i>Гордієнко С., Мороз С. Е.</i>)	188
5.2. Використання маркетингу для просування органічної продукції на споживчі ринки (<i>Лозинська Т. М., Вінюкова О. Б.</i>)	195
5.3. Оцінка та аналіз ринку молока в Україні (<i>Махмудова І. В., Михайлова О. С.</i>)	202
5.4. Актуальні аспекти формування асортименту пива (<i>Назаренко В. О., Горячова О. О., Офіленко Н. О., Котова З. Я.</i>)	209
5.5. Створення медичних перев'язувальних засобів пролонгованої дії (<i>Щуцька Г. В., Супрун Н. П.</i>)	216
РОЗДІЛ 6. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ ЯК СКЛАДОВА ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ	224
6.1. Вплив екологічних факторів на пшеницю яру тверду (<i>Бараболя О. В., Жемела Г. П.</i>)	224
6.2. Технічне регулювання мийних засобів в Україні: стан та проблеми (<i>Басова Ю. О., Губа Л. М., Кобищан Г. Д.</i>)	229
6.3. Безпечність харчових добавок та їх вплив на здоров'я людини (<i>Бірта Г. О., Бургу Ю. Г., Флока Л. В.</i>)	238
6.4. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів (<i>Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О.</i>)	245
6.5. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства (<i>Горобець О. М., Бородай А. Б.</i>)	250
6.6. Екоефективність текстильного виробництва (<i>Кириченко О. В., Пелик Л. В.</i>)	260
6.7. Нові вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів згідно з ISO 22000:2018 (<i>Лисенко О. М.</i>)	266
6.8. Перспективи покращення експортних можливостей підприємств олійно-жирової галузі (<i>Ремізова Ю. О.</i>)	273
6.9. Технологічні основи виробництва органічної продукції свинарства (<i>Усенко С. О., Мазанько М. О., Шостя А. М., Усенко О. О., Слинько В. Г., Чухліб Є. В., Березницький В. І.</i>)	279
6.10. Дослідження якості штучної ікри (<i>Юдічева О. П., Ремізова Н. Л., Корсун А. В.</i>)	286

РОЗДІЛ 7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ У СФЕРІ ЕКОНОМІКИ, ПІДПРИЄМНИЦТВА	297
7.1. Проблеми та перспективи впровадження агроінновацій у практику господарювання суб'єктів підприємницької діяльності (<i>Воронько-Невіднича Т. В., Кошулько А. В., Шевченко О. С.</i>)	297
7.2. Основні засади впровадження енергозберігаючих технологій в рослинництві (<i>Калініченко О. В.</i>)	303
7.3. Цифрове сільське господарство: зарубіжний досвід та особливості впровадження й використання в Україні (<i>Шерстюк Л. М., Нездойминога О. Є.</i>)	310
РОЗДІЛ 8. ЕКОНОМІЧНІ, СОЦІАЛЬНІ ТА ПРАВОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ	319
8.1. Економічні аспекти розвитку аграрних підприємств України (<i>Дядик Т. В., Волошина Є. О., Іванов М. В.</i>)	319
8.2. Управління земельними ресурсами в контексті сталого розвитку сільських територій та продовольчої безпеки (<i>Зось-Кіор М. В., Ільїн В. Ю., Марков Р. В.</i>)	326
8.3. Економічні аспекти розвитку Полтавської області в умовах проведення децентралізації (<i>Нездойминога О. Є., Красота О. Г., Ходаківська Л. О.</i>)	334
8.4. Особливості оцінки енергетичного потенціалу сільських територій (<i>Яснолоб І. О., Чайка Т. О., Зоря О. П.</i>)	342
РОЗДІЛ 9. ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ БІЗНЕС-ОСВІТИ ТА УПРАВЛІННЯ ЗНАННЯМИ	350
9.1. Дослідницька компетентність – інтегрально значуща якість майбутнього підприємця (<i>Діденко Є. П.</i>)	350
9.2. Формування дослідницької компетентності майбутніх підприємців як передумова підвищення якості освіти (<i>Шиян Н. І., Діденко Є. П.</i>)	357

внутрішнього середовища корпоративної культури здатна забезпечити економічну стійкість, інноваційну сприйнятливість, конкурентну перевагу на ринку та здатність до швидкого розвитку.

4.2. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів

*Будник Н. В., канд. техн. наук, доцент,
Кайнаш А. П., канд. техн. наук, доцент,
Бобошко С. О., Сахарова О. І.
Полтавська державна аграрна академія*

Однією з нагальних проблем сьогодення є підвищення якості життя населення зокрема, якості харчування. Важливим в цьому напрямку є забезпечення харчової цінності та технологічної стабільності м'ясної продукції.

Для того, щоб вижити і зберегти свою націю, японці поставили за мету розробити технології і забезпечити своїх громадян продуктами, які сприяють зміцненню імунітету людини проти дії негативних факторів навколишнього середовища. Поліпшення структури харчування і здоров'я населення є і основною концепцією державної політики України. При цьому враховується, що продукти харчування повинні задовольняти не лише фізіологічні потреби організму, а й мати профілактичне спрямування для конкретних видів захворювань.

Слід зазначити, що сучасні тенденції розвитку харчової промисловості направлені на розширення асортименту м'ясних продуктів з використанням різних білковмісних добавок рослинного і тваринного походження, а також жирозамінників.

Враховуючи, що на сучасному етапі в світі існує проблема дефіциту повноцінного білка, значна увага повинна приділятися створенню нових продуктів з підвищеним вмістом білкових речовин. Це викликає необхідність проведення наукових та прикладних досліджень, спрямованих на пошук шляхів реалізації функціонально-технологічних властивостей рецептурних компонентів, зокрема, білкових речовин продуктів переробки злаків. Такий підхід дозволить отримати нові м'ясні продукти із стабільними технологічними і структурно-механічними показниками. Однією з ключових проблем м'ясопродуктів є не збалансованість жирової складової, адже в їх складі міститься значний відсоток тваринних жирів з переважаючою кількістю насичених жирних кислот, особливо пальмітинової.

Вирішити вище окреслену проблему можна шляхом розроблення нових рецептур м'ясопродуктів збагачених рослинним білком

(пророслими зародками пшениці) та використанням купажів рослинно-тваринних жирів.

Підтвердженням актуальності і доцільності обраного напрямку досліджень є розробки вітчизняних та закордонних вчених. Тенденція використання зародків пшениці в технології м'ясних продуктів обумовлена наявністю в них найважливіших есенціальних харчових речовин: рослинних білків, повноцінних по складу незамінних амінокислот; нерозчинних харчових волокон; вітамінів групи В, РР і Е; ліпідів багатих поліненасиченими жирними кислотами, фосфоліпідів, токоферолів; мінеральних речовин [184, 185].

Розробкою науково-практичних засад щодо використання зародків пшениці у виробництві харчових продуктів займалися зарубіжні і вітчизняні науковці: А. В. Шаран, О. І. Шаповаленко, Т. Є. Шарахматова, Т. А. Лисогор, R. Becker, R. Bressani, A. Correa та ін. Аналіз науково-технічної і патентної літератури свідчить про актуальність створення принципово нових м'ясопродуктів з використання пшеничних зародків. Саме тому, за напрям досліджень було обрано вивчення можливості використання рослинних білковмісних наповнювачів, зокрема пророслих зародків пшениці у технології виробництва м'ясних паштетів. При розробці рецептур м'ясних паштетів вагоме значення має і використання купажованих олій.

Основним показником біологічної і відповідно харчової цінності жирів є вміст жирних кислот. Природні жири не відповідають вимогам, що висуваються до біологічно повноцінного жиру, збалансованого за жирнокислотним складом.

Науково доведено, що на частку есенціальних жирних кислот повинно припадати 4...6 % енергетичної цінності харчового раціону здорової людини і співвідношення поліненасичених жирних кислот (ПЖК) родин ω -6 та ω -3 складати не більше 10:1, а у випадках порушення ліпідного обміну – 5:1 та навіть 3:1.

Аналіз результатів фактичного харчування населення свідчить про те, що реально ці ПЖК надходять до організму людини у співвідношенні від 10:1 до 30:1.

Аналітичними дослідженнями не виявлено достатньо інформації щодо системного удосконалення якісних показників тваринних жирів за рахунок введення до їх складу рослинних олій. Не знайдено даних, які узагальнюють закономірності уповільнення процесів окиснення тваринних жирів і продукції з їх використанням при додаванні до них рослинних олій у різних кількостях. Тому можливим варіантом розв'язання проблеми покращення фізіологічних властивостей тваринних

¹⁸⁴ Мартинчик А. В., Маев І. В., Янушевич О. О. Общая нутрициология : учеб. пособ. Москва : МЕДпрессинформ, 2005. 392 с.

¹⁸⁵ Шарахматова Т. Є., Лисогор Т. А. Кисломолочний напій з додаванням пророслих злаків. *Інноваційні технології, проблеми якості і безпеки сировини та готової продукції у м'ясній та молочній промисловості* : зб. наукових праць. Київ : НУХТ, 2007. С. 24–25.

жирів у складі м'ясопродуктів є купажування їх з рослинними оліями. Оскільки рослинні олії це джерело природних антиоксидантів, створюються передумови для розробки технології купажованих тваринно-рослинних жирів оптимізованого жирнокислотного складу з тривалим терміном зберігання. Купажовані жирові продукти створюються задля збагачення раціону людини поліненасиченими жирними кислотами, вони містять значно меншу кількість ненасичених жирних кислот (НЖК), транс-ізомерів жирних кислот та холестеролу.

Вагомий вклад в цей напрямок досліджень внесли І. Г. Радзієвська та Л. В. Пешук [186, 187].

Метою досліджень, результати яких висвітлені в статті, було обґрунтування і оптимізація рецептури, дослідження органолептичних та фізико-хімічних характеристик м'ясних паштетів підвищеної біологічної цінності. Для досягнення поставленої мети вирішувалися наступні задачі: вивчення можливості використання пророслих зародків пшениці та купажованих жирів в технології м'ясних паштетів підвищеної біологічної цінності; обґрунтування оптимальної кількості внесення вище зазначених добавок; вивчення органолептичних, фізико-хімічних показників паштетів.

В якості об'єктів дослідження були обрані паштети, вироблені за традиційною рецептурою, згідно технологічної інструкції. В якості білкового наповнювача використовували зародки пшениці фірми «Вітазар» та купажі кукурудзяної та оливкової олій.

При проектуванні рецептури м'ясопродуктів необхідно враховувати якісні і кількісні співвідношення компонентів, характер взаємодії та структурну сумісність основних компонентів, що забезпечить максимальне наближення вмісту нутрієнтів харчових продуктів до детермінованих еталонів. Моделювання і оцінку різних співвідношень рецептурних компонентів дослідних зразків здійснювали за допомогою комп'ютерної програми. Ця програма дозволяє вводити і зберігати в базі даних інформацію про продукт, оптимізувати склад отриманої рецептури, згідно з набором вимог, які висуває користувач. Дозволяє визначити кількість сировинних компонентів (із заданого їх переліку), що забезпечуватимуть встановлений набір поживних речовин у готовому продукті.

Проектування багатокомпонентних м'ясних продуктів здійснювалось у декілька етапів [188]. На першому етапі досліджень було визначено хімічний склад основної сировини, яка використовувалась при виробництві паштетів.

¹⁸⁶ Пешук Л. В., Радзієвська І. Г. Використання купажованого жиру в технології нових маргаринів. *Нові рішення в сучасних технологіях*. 2008. № 43. С. 46–51.

¹⁸⁷ Пешук Л. В., Радзієвська І. Г. Дослідження впливу рослинних олій на стабільність свинячого жиру. *Науковий вісник Львівської національної академії ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького*. 2007. № 2 (33), т. 9, ч. 2. С. 180–183.

¹⁸⁸ Кіценко В. А., Левчук І. В., Радзієвська І. Г., Пелехова Л. С. Дослідження впливу фізичних факторів на вміст токоферолів у рослинних оліях. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2008. Вип. 34, т. 2. С. 76–81.

Встановлено, що в зародках міститься практично у три рази більше білка порівняно з манною крупною, у 6 разів більше жиру, який представлений есенціальними жирними кислотами рослинного походження, більше харчових волокон і мінеральних речовин.

Так як зародки мають вміст води лише 5 % ми не могли їх внести до складу паштетів у сухому вигляді тому підбирався оптимальний гідромодуль за функціональними властивостями. Встановлено, що оптимальним є гідромодуль 1:1.

На другому етапі проводилось комп'ютерне моделювання рецептури паштетів, що дало можливість теоретично обґрунтувати та обрати раціональне співвідношення інгредієнтів.

Слід відмітити, що одночасно вибрані рецептурні компоненти повинні забезпечувати максимальну сумісність, володіти притаманними функціонально-технологічними властивостями, що дозволить у процесі переробки сировини отримувати стабільні м'ясні системи. В розроблених рецептурах здійснювали повну заміну манної крупи, яка передбачена традиційною рецептурою на зародки пшениці, вершкове масло повністю і частину напівжирної свинини замінено на купазовані жири, виключено взагалі ячний меланж і збільшено кількість моркви. Дослідження були направлені на вивчення доцільності використання зазначених добавок. Аналіз проводили по двом напрямкам: з точки зору впливу вмісту рецептурних компонентів на біологічну і харчову цінність та технологічні властивості паштетів.

Були проведені дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників паштетів. Рецептури паштетів наведені в табл. 1.

1. Рецептури паштетів

Назва сировини	Кількість сировини, %			
	Контроль	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
Яловичина бланшована	20	20	20	20
Свинина напівжирна бланшована	30	25	25	25
Печінка яловича бланшована	15	15	15	15
Молоко сухе	3	3	3	3
Масло вершкове	6	3	3	3
Олія кукурудзяна	-	5	6	4
Олія оливкова	-	5	4	6
Меланж	5	-	-	-
Крупа манна	10	-	-	-
Зародки пшениці	-	10	10	10
Морква	8	11	11	11
Цибуля ріпчаста	3	3	3	3
Спеції, г/100 кг				
Сіль	2500	2500	2500	2500
Цукор	200	200	200	200
Перець духмянний	15	15	15	15

Джерело: авторська розробка.

За органолептичною оцінкою встановлено, що пащтет виготовлений за рецептурою 2 отримав найвищу бальну оцінку, його порівняння з контролем наведено на рис. 1. Аналіз рисунку показує, що контроль лише за смаком максимально наближається до дослідного зразка, а за всіма іншими показниками значно поступається йому. Дані органолептичних досліджень узгоджуються і з результатами фізико-хімічних досліджень (табл. 2). З таблиці видно, що у зразку № 2 на 1,89 % міститься більше білка, на 2,7 % менше жиру, у 3,7 рази більше вуглеводів порівняно з контролем. Не поступається цей зразок і зразкам № 1 і 3. Даний зразок має найбільший вихід 115,5 %, водночас рН характерне для м'ясних пащтетів. Не дивлячись на збільшення вмісту білка і вуглеводів енергетична цінність пащтету, виготовленого за рецептурою 2 залишилась найменшою порівняно з іншими зразками.



Рис. 1. Профілограма органолептичних показників

Джерело: авторська розробка.

2. Фізико-хімічні показники пащтетів

Показники	Контроль	Дослідні зразки		
		Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
Вміст води, %	67,54±1,09	65,90±1,13	64,40±1,15	64,90±1,17
Вміст білка, %	12,68±0,34	13,30±0,33	14,57±0,26	14,15±0,35
Вміст жиру, %	16,1±0,25	15,68±0,38	14,85±0,30	15,30±0,22
Вміст вуглеводів, %	0,18±0,01	0,32±0,01	0,68±0,01	0,45±0,01
в тому числі клітковина, %	0,10±0,01	0,29±0,01	0,48±0,01	0,37±0,01
Вміст золи, %	3,5±0,02	4,8±0,04	5,5±0,05	5,2±0,03
Вихід, %	114	114,5	115,5	115,2
рН	6,10±0,15	6,20±0,15	6,32±0,15	6,25±0,15
Енергетична цінність, кДж	821,56	818,26	813,84	820,18

Джерело: авторська розробка.

На останньому етапі досліджень перевіряли чи узгоджуються ці показники з функціонально – технологічними показниками.

Результати визначення функціонально-технологічних характеристик наведено в табл. 3.

3. Функціонально-технологічні властивості паштетів

Назва показника	Контроль	Досліджувані зразки		
		Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
Вміст води, %	67,54	65,90	64,40	64,90
Величина рН, од.	6,10	6,20	6,32	6,25
Вологоутримуюча здатність, % до маси сировини	56,92	58,80	64,25	62,62
Вологоутримуюча здатність, % до загальної води	78,44	82,92	86,25	84,25

Джерело: авторська розробка.

Результати досліджень функціональних властивостей узгоджуються з вище наведеними показниками. Вологозв'язуюча здатність як до загальної води так і до маси сировини в дослідних зразках на 10..12 % більше, що пояснюється наявністю в цих зразках харчових волокон здатних поглинати воду. За рахунок збільшення вологопоглинаючої здатності збільшується і вихід готового продукту на 1,2..1,5 %. При цьому значення рН практично не змінюється можна навіть констатувати, що воно знаходиться в межах похибки.

Таким чином, на підставі вище зазначеного можна зробити висновок про те, що результати проведених досліджень підтверджують можливість створення повноцінних м'ясних паштетів на основі м'ясної сировини з раціональним використанням пшеничних зародків та купажованих жирів. У подальших дослідженнях планується дослідити реологічні показники дослідних зразків.

4.3. Вибір методичного підходу і методу оцінки вартості сільськогосподарського бізнесу для інвестування

*Махмудов Х. З., д-р екон. наук, професор,
Сівіцька Ю. О., Махмудова І. В.
Полтавська державна аграрна академія*

Вартість сільськогосподарського бізнесу, визначена у процесі незалежної експертної оцінки, має велику вагу при вирішенні питання щодо необхідності інвестування в конкретне підприємство. Особливо актуальним сьогодні є залучення інвестицій у сільськогосподарську галузь як найбільш продуктивну і перспективну в Україні.