

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ ТА
МЕНЕДЖМЕНТУ ІМ. Г.Е. ВЕЙНШТЕЙНА



МАТЕРІАЛИ

XI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

17 – 18 ЖОВТНЯ 2023 р.

«ЕКОНОМІЧНІ ТА СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ

РОЗВИТКУ УКРАЇНИ НА ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ»

м. Одеса

УДК 330.34:005.35(477"20")

Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку ХХІ століття. Матеріали ХІ Міжнародної науково-практичної конференції 17-18 жовтня 2023 року. Одеса: Одеський національний технологічний університет, 2023. – 663 с.

У матеріалах конференції знайшли відображення економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку ХХІ століття. Були запропоновані шляхи вирішення найактуальніших та нагальних проблем багатьох сфер сучасного бізнесу та новітні управлінські технології в сучасних турбулентних умовах існування підприємств. В доповідях особлива увага приділялась прикладному характеру досліджень та їх впливу на поліпшення економічної ситуації в країні.

Науковий редактор Козак К.Б. - д-р екон. наук, професор, директор ННІПЕіМ ім. Г. Е. Вейнштейна ОНТУ

Редакційна колегія:

Агеева І.М. – к.е.н., доц., Басюркіна Н.Й. – д.е.н., проф., Баранюк Х.О. – к.е.н., доц., Лагодієнко В.В. – д.е.н., проф., Немченко В.В. – д.е.н., проф., Павлов О.І. – д.е.н., проф., Седікова І.О. – д.е.н., проф., Ніколюк О.В. – д.е.н., проф., Козак К.Б. – д.е.н., проф., Соловей А.О. – к.і.н., доц., Згадова Н.С. – к.е.н., доц., Маркова Т.Д. – к.е.н., доц., Волкова А.Ю. – ас., Мільчева В.В. - PhD, доц., Новикова В.С.

Матеріали додаються за оригіналами рукопису

Редакційна колегія не несе відповідальності за зміст та сутність наданих матеріалів

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ ПРИ РОЗРОБЦІ МАЛОВІДХОДНИХ, ЕНЕРГО- І РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА

**Піддубний В.А., д.т.н., професор, професор кафедри технології і організації
ресторанного господарства
Державний торговельно - економічний університет
Красножон С.В., к.е.н., доцент, доцент кафедри корпоративних фінансів і
контролінгу
Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана**

Враховуючи той фактор, що харчування значною мірою визначає здоров'я та тривалість життя людини при забезпеченні організму не тільки поживними речовинами, але сприяти профілактиці та лікуванню захворювань. Тому крім раціонального відношення до навколишнього середовища завжди стоїть глобальне питання у поєднанні оздоровчих властивостей, адже хліб за хімічним складом недостатньо збалансований важливими інгредієнтами і на його приготування, особливо при бродінні тіста, проходить виділення діоксиду вуглецю, парів етанолу, оцтового альдегіду та інших сполук.

У цих умовах нагальною потребою є розробка і впровадження маловідходних, енерго- і ресурсозберігаючих технологій. Задачею яких є забезпечити й зберегти екологічну та економічну рівновагу у довкіллі середовища та не забруднити його. Вибір напрямів впровадження інноваційних засад має ґрунтуватися на індивідуальному підході до технологічного процесу і бути націленим на конкретну ділянку по зменшенню викидів, особливо при бродінні та раціональному використанні води. Саме такий підхід має забезпечити гарантований результат. Тим не менш, за рахунок оптимізації параметрів тістоприготування, складу харчових добавок багатофункціональної дії та додаткової сировини, що містить фізіологічно-функціональні інгредієнти, дозволить прискорити бродіння та продовжити строки реалізації хлібобулочних виробів із-за збільшеної їх вологості.

Сьогодні науковці приділяють значну увагу питанням регулювання хімічного складу продуктів та цінову політику відповідно до сучасних вимог науки з харчування [1, 2]. Наше бачення обґрунтовується даними результатів досліджень науковців та нашими. Такою сировиною може бути насіння льону та продукти його переробки, зокрема, шрот, борошно; насіння чіа ціле, так і перемелене; насіння гречки; дикорослих ягід; насіння коноплі *Canapa Sativa*; рисове борошно, сої і багато іншої сировини. Дослідження авторів [1] розкривають динаміку газоутворення в тісті зі ШНЛ льону. Так, бродіння мало два піки із зменшеним часом, а тісто одержало водорозчинні білки, мінеральні речовини та вітаміни. Внесення солодового екстракту інтенсифікувало процес бродіння тіста.

Відповідно такі результати вплинули на економічну доцільність у використанні запропонованих результатів.

Проведені дослідження [2] установили, що додавання як цілого, так і перемеленого насіння льону призводить до зростання вологості тіста на 10–11%, підвищення кислотності - на 0,2–0,4 градуси із покращеною газоутримувальною здатністю.

Проводилися дослідження по приготуванню пшеничного, житньо-пшеничного і житнього хлібів із додаванням пророщеного льону. В результаті величина DIAAS (Lys) для білка зерна льону до та після пророщування дорівнює 41,11% та 47,11% відповідно. Дослідження ґрунтувалися на приготуванні тіста відповідно рецептури. Його склад був з різним співвідношенням пророщеного насіння льону і пшеничного борошна. Узагальнена та технологічна схема приготування дріжджового тіста опарним способом. Експериментальні дані засвідчують, що величина питомого об'єму зразків тіста прямо залежала від доданого вмісту пророщеного насіння льону. Заміна від 15 до 25 % пшеничного борошна на пророщеного насіння льону буде зменшувати від 12 до 24 % об'єму тіста, що необхідно враховувати при обґрунтуванні і виборі оптимальної дози пророщеного насіння льону у складі хліба [3].

Водорозчинний білок льону в рідкій фазі тіста стає додатковим живленням для кліток дріжджів. Через це активність дріжджів на зброджування мальтози відбувається швидше, що скорочує процес бродіння на 30 хв, ніж у контролі. В результаті проходить скорочення 30–40 хв бродіння тіста до досягнення піку виділення діоксиду вуглецю. Це сприяє максимальному газоутворенні. Тому досягнення хорошої якості виробів передбачає тривалість бродіння має бути 90 хв.

Таким чином, додавання іншої сировини при замішуванні тіста, що має високу водопоглинальну та водоутримуючу здатність та містить фізіологічно-функціональні інгредієнти, дозволяє зберегти екологічну рівновагу у довкіллі середовища та покращити біологічну цінність продукту.

Економічна ефективність запропонованих технологічних рішень при прогнозуванні та плануванні виробництва і економічних процесів розвитку асортименту нами враховані, розкриті технологічні параметри. Кінцевою метою здійснення економічного обґрунтування запропонованих заходів є визначення таких основних показників як: розмір капітальних вкладень, сума поточних витрат, собівартість виробництва хліба, річний розмір прибутку, рівень рентабельності та термін окупності капітальних вкладень.

Відповідно до проведеної нами комплексної оцінки якості, харчова цінність у нових виробках покращена на 12–16%. Енергетична цінність нових хлібобулочних виробів з використанням пророщеного насіння льону відносно контрольного зразка на 3,2–5,8%.

Важливий аспект доцільності наукової розробки полягає в соціальній та економічній ефективності. Підтвердженням раціональності виробництва нових хлібобулочних виробів із використанням нетрадиційної сировини, як пророщеного насіння льону, нами проведено комплекс досліджень по визначенню соціально-економічної ефективності від їх впровадження.

Відносно соціальної ефективності і екологічності нові хлібобулочні вироби мають значні переваги у порівнянні із традиційними. Вони характеризуються покращеною біологічною і харчовою цінністю. Зокрема, вони відрізняються підвищеним вмістом білка, вмістом жирів і вуглеводів. Включення пророщеного насіння льону до рецептур нових виробів збагачує вироби харчовими волокнами, зокрема целюлозою, геміцелюлозою, лігніном тощо. В усіх виробах збільшено вміст незамінних амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів та покращено жирнокислотний склад.

Література

1. В. І. Дробот, О. П. Іжевська, Ю. В. Бондаренко. Насіння льону в технології хлібобулочних виробів. Харчова наука і технологія. Volume 10 Issue 3 / 2016 76-80
2. Гуменюк О. Л., Замай Ж. В., Волкова Р. М., Хребтань О. Б., Тітенко В. А.. Перспектива використання насіння чіа як фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів. 31-49 Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 26, 2021
3. С.П. Краєвська, Н.О. Стеценко, Г.М. Бандуренко Оцінювання якості білка насіння льону методом diaas. Зернові продукти і комбікорми vol.18, і.3 / 2018 10-14с.

ЗМІСТ

1.	<i>Voicilaş Dan-Marius</i> RESEARCH ON BIOECONOMY POTENTIAL IN ROMANIA.....	3
2.	<i>Gangan Iulian</i> THE DEVELOPMENT OF ECOLOGICAL MARKETING AS A STRATEGIC OPTION OF THE ENTERPRISE.....	7
3.	<i>Мірошниченко І.С.</i> РЕГЛАМЕНТАЦІЯ СУЧАСНОГО ПРОЦЕСУ СЕК'ЮРИТИЗАЦІЇ В УКРАЇНІ	9
4.	<i>Koldovskyi Artem</i> IMPACT OF NEW CENTRAL BANK DIGITAL CURRENCIES ON MACROECONOMIC STABILITY.....	12
5.	<i>Іваницька О.М.</i> ПРИНЦИПИ ДЕРЖАВНОГО УПРАВЛІННЯ SIGMA/OECD ТА ЇХ ЕВОЛЮЦІЯ.....	15
6.	<i>Піддубний В.А., Красножон С.В.</i> ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ ПРИ РОЗРОБЦІ МАЛОВІДХОДНИХ, ЕНЕРГО- І РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА	18
7.	<i>Андрущенко Н.В., Морозова Г.С.</i> ЦИФРОВА ВАЛЮТА ЦЕНТРАЛЬНИХ БАНКІВ (CBDC): ПЕРЕВАГИ, НЕДОЛІКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ.....	21
8.	<i>Бахчиванжи Л.А., Богач В.М., Клейбатенко А.О.</i> ІНВЕСТИЦІЙНИЙ МАРКЕТИНГ ЯК ДЕТЕРМІНАНТ ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ ФОРМУВАННЯМ ФІНАНСОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	26
9.	<i>Безверхий К.В., Мазуренко Н.В.</i> АУДИТОРСЬКИЙ КОНСАЛТИНГ: ОСОБЛИВОСТІ ВИБОРУ СИСТЕМИ ОПОДАТКУВАННЯ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	30
10.	<i>Березовська Л. В., Мельник А.Р.</i> БРЕНДИНГ ТЕРИТОРІАЛЬНОЇ ГРОМАДИ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОГО БРЕНДУ.....	34
11.	<i>Бочарова Н.А., Яровий І.О.</i> РОЛЬ СТЕЙКХОЛДЕР-МЕНЕДЖМЕНТУ У ПІДТРИМЦІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ: СТРАТЕГІЧНІ ПІДХОДИ ТА ПРАКТИЧНІ ВИКЛИКИ.....	37
12.	<i>Внукова Н.М.</i> ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ІНДУСТРІЇ 4.0 В УМОВАХ ЦИФРОВОЇ ЕКОНОМІКИ.....	42