

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**XII Всеукраїнської науково-практичної  
конференції молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,  
професори  
доктор філол. наук, професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

# ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

## АНАЛІЗ СТАНУ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ ХЛІБОБУЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Антюшко Д.П., канд. техн. наук, доцент  
Київський національний торговельно-економічний університет,  
м. Київ

Загальновизнано, що хліб та хлібобулочні вироби пріоритетне місце в харчуванні українського населення. У наш час вироби цієї асортиментної групи користуються значним попитом населення й відповідають 40% загального харчового раціону в структурі національного споживання. У зв'язку з цим, виробництво хлібобулочної продукції ідентифікують як стратегічно важливе для розвитку національної економіки, а ефективність роботи підприємств хлібопекарської галузі визначає продовольчу та національну безпеку нашої держави.

У наш час хлібопекарська галузь України за своїми виробничими потужностями, механізацією технологічних процесів та асортименту виробів здатна забезпечити населення найрізноманітнішими видами хлібобулочних виробів. Особливістю національного ринку хліба, порівняно з іншими продуктами, що імпортуються, є майже 100% забезпечення виробами вітчизняного виробництва через обмежені терміни реалізації та споживання. Важливо зазначити, що спостерігається тенденція до збільшення експорту українського хліба, основним імпортером якого є США.

Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів – це насамперед значна кількість вітчизняних виробників. Згідно з даними маркетингових досліджень компанії «Maxrise consulting» основними його суб'єктами є компанії «Київхліб», «Хлібні інвестиції», «Кулінічі», «Група Лауффер», «Формула смаку», «Концерн Хлібпром» та інші. Сумарна доля інших виробників становить близько 48%.

Дослідження зовнішнього і внутрішнього середовища діяльності підприємств хлібопекарської галузі дає змогу визначити такі чинники їх функціонування:

- *вартість* – за радянських часів хлібобулочне виробництво було дотаційним, а підвищення цін змусили багатьох переглянути своє ставлення до хліба,

- *негативна демографічна ситуація* – скорочення кількості населення, що відображено на ринку хліба,

- *зміна структури споживання* – рівень добробуту людей, що поступово вищає, дає змогу багатьом переглянути свій раціон у бік низькокалорійного харчування,
- *рівень технічного забезпечення* – здебільше ступінь зносу обладнання на підприємствах цієї галузі становить понад 50-60 %,
- *фінансово-економічний чинник* характеризується високою збитковістю підприємств цієї сфери та плінність кадрів,
- значна частина виробництва хліба (приблизно 40-50 %) припадає на невеликі приватні підприємства та домашні господарства, яким віддають свою перевагу мешканці сільської місцевості та невеликих міст,
- розвиток сегменту заморожених хлібних напівфабрикатів, більша частка яких імпортується з-за кордону.

Одним з основних чинників розвитку цього ринку у наш час виступає нелегальне виробництво хлібобулочної продукції, тобто можна сказати, що «хліб вирушає в тінь». Це підтверджено тим, що наразі близько 60-65 % хлібного ринку перебуває в тіні.

Аналітики ринку вважають, що скорочення виробництва хліба основними гравцями відбувається через низьку економічну ефективність «соціальних» видів хліба, дорожчання сировини, проблеми з відшкодуванням ПДВ для приватних виробників та стрімке зростання кількості приватних «підприємств-тіньовиків».

До так званого «тіньового» ринку хлібобулочної продукції належать приватні пекарні, пекарні у супермаркетах, домашні господарства. У результаті їхньої діяльності великі хлібозаводи зазнають значних збитків, що пояснюється насамперед підвищеним контролем, у тому числі за їхнього ціноутворення та сплатою ними податків з боку державних органів ринкового нагляду та фіскальної служби.

Існування «тіньового» ринку хліба підтверджують і статистичні дані. Так, за відомостями Державної служби статистики, у 2018 року річне виробництва хлібобулочної продукції у країні становило близько 1,7—1,8 млн т. Але це означає, що споживання хліба на душу населення в Україні дорівнювало приблизно 107 г/добу, водночас навіть відповідно до норм вітчизняного споживчого кошика розраховано біологічну потребу на рівні 276 г/добу. Це, своєю чергою, є свідченням як «тінізації» хлібобулочного ринку нашої країни, так і розвитком натурального господарства в сільській місцевості.

Одним із факторів, завдяки яким дрібні виробники помітно активізувалися, вважають зниження цін на основну сировину – борошно. За таких умов у таких гравців є перевага в ціноутворенні, оскільки вони мають змогу працювати за спрощеними процедурами оподаткування або взагалі в тіні. Такі схеми виробництва

уможливають тримання рівня цін за мінімальними оцінками на 15-20% нижчих, ніж у офіційних виробників. Водночас доцільно зауважити, що крім економічної складової, на таких підприємствах існує проблема контролю за безпечністю та якістю продукції. Окрім того, охорона праці та соціальна захищеність працівників, зайнятих у тіньовому виробництві, підробка популярних видів продукції великих компаній, що відбувається з погіршенням якості, завдає суттєвої шкоди діловій репутації вітчизняній хлібопекарській галузі.

### **ВПЛИВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ЧІА НА ЯКІСТЬ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**

**Безжовча Д.О., Миколенко С.Ю.**  
Дніпровський державний аграрно-економічний університет,  
м. Дніпро

В Україні спостерігається постійне зростання попиту на продукти профілактичного та оздоровчого харчування, дія яких спрямована на попередження розвитку таких розповсюджених в наш час захворювань як цукровий діабет, серцево-судинні хвороби, ожиріння, атеросклероз тощо. До рослинної харчової сировини категорії «суперфуд» належить насіння чіа, що не так давно стало доступним для українського споживача. Насіння чіа вирощують в Мексиці, Гватемалі, Еквадорі, Болівії, Австралії, Парагваї, його імпортують у низку країн, і то в Україну. Лідерами щодо перероблення насіння чіа є США, Канада, Австралія і Нова Зеландія. Слід зазначити, що в країнах Європи значно активніше використовують насіння льону. У разі замочування насіння чіа і льону у воді відбувається утворення однорідної гелюватої маси. Процес водопоглинання й утримання вологи пов'язаний з набуханням поверхневої оболонки насіння чіа та утворенням однорідного гелюватою шару. Порівняно з льоном насіння чіа поглинає більшу кількість води (до 1:27). І то поглинута волога стабільно утримується гелюватою оболонкою навколо насіння. Кількість білка в насінні чіа хитається в межах 19–23 %, жиру 32–39 %, вуглеводів 38–41 %. Вуглеводи насіння чіа на 65 % складаються з некрохмальних полісахаридів, які сприятливо впливають на перистальтику кишківника і поліпшують стан його мікрофлори. Геміцелюлози, пектинові та слизові речовини чіа сприяють зниженню рівня холестерину в крові, виявляють сорбційні властивості щодо шкідливих сполук в організмі людини. Також у насінні чіа поліненасичені жирні кислоти  $\omega$ -3 і  $\omega$ -6 перебувають у співвідношенні

ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ – ПСИХІЧНЕ ТА ПСИХОЛОГІЧНЕ Кологривова Н.М.....	70
ЯКІСТЬ ЗОРУ – ЗАПОРУКА ГАРНОГО ПРАЦІВНИКА Маркова Т.Д., Курдасова Н.О.....	72
АНАЛІЗ СТАНУ ЗДОРОВ'Я СТУДЕНТІВ ЗВО УКРАЇНИ Мельник А.В.....	74
МЕТОДИ ВІДНОВЛЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ РІВНОВАГИ ПРИ СПА-ГОТЕЛІ Папуша І.....	76
ВПРОВАДЖЕННЯ ПОСЛУГ ДЛЯ ДІТЕЙ З АУТИЗМОМ У ГОТЕЛІ СІМЕЙНОГО ТИПУ Рольська Р.....	77
СКЛАДНОСТІ В ОРГАНІЗАЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ СЕРЕД СТУДЕНТІВ-МЕДИКІВ Сидоренко О. В., Волкова Ю. В.....	79
ЕЛЕКТРОННА СИГАРЕТА: НОВІТНІЙ ДЕВАЙС ЧИ ШКОДА з НОУ-ХАУ Смолінська А.О.....	81
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ТА КЛІМАТ: ЧИ ЗМОЖЕМО ВПЛИнути НА ПРОБЛЕМИ ГЛОБАЛЬНОГО ПОТЕПЛІННЯ? Шевченко А.С.....	82
<b>РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ</b> .....	85
<b>ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ</b> .....	86
АНАЛІЗ СТАНУ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ ХЛІББУЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ Антюшко Д.П.....	86
ВПЛИВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ЧІА НА ЯКІСТЬ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.