

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

ЕКОНОМІКА АСЕПТИЧНОГО КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДОВИХ ПЮРЕ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

**Петькова О.О., аспірант, Верхівкер Я.Г., д.т.н., професор
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Асептичне консервування є одним з сучасних методів переробки плодо овочевої сировини. Згідно з ДСТУ 8639:2016 «Пюре-напівфабрикати фруктові. Загальні технічні умови» відомий перелік пюре, які виготовлені з протертих свіжих фруктів, консервованих асептичним способом. За даними Державної служби статистики України (Статистичний щорічник України за 2019 рік 37 Державна служба статистики України) виробництвоовочевих та плодово-ягідних культур складало у державі більш ніж 1470 тисяч тон, а індекс промислової продукції у виробництві (переробленні та консервуванні) фруктів і овочів у 2019 році склав 99,4% до рівня 2018 року. У той же час, для виробництво хліба та хлібобулочних виробів, виробництва борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання цей показник складав тільки 91,1% до рівня 2018 року. Наведене порівняння показує значну економічну важливість перероблення плодової, ягідної та овочевої продукції, яке дозволяє зберегти значні харчові та енергетичні ресурси сировини.

Найбільший об'єм виробництва асептичної продукції с плодової, ягідної та фруктової сировини припадає на томатну сировину. Томат – один із найпоширеніших видів овочів у всьому світі. Плоди культури можуть вживатися в їжу як в сирому вигляді, так і піддаватися будь-якому способу обробки. Стиглі помідори мають широкий спектр використання: ізплодів роблять томатний сік, соуси, різні маринади тощо. Із корисних властивостей томати та томатний сік корисно вживати при серцево- судинних захворюваннях та анемії. Корисні речовини, що містяться в плодах, сприяють: нормалізація обміну речовин. активізація роботи нирок, шлунково-кишкового тракту, зниження тиску, скорочення рівня "шкідливого" холестерину в крові, лікопен, що входить до складу томатів, запобігає ризику розвитку новоутворень та мутації ДНК. У маринованих помідорах міститься велика кількість молочної кислоти. Вона допомагає підтримувати у тонусі мікрофлору кишківника. У помідорах міститься безліч корисних речовин: глюкоза; фруктоза; щавлева кислота; лимонна кислота; бурштинова кислота; яблучна кислота; винна кислота; клітковина; пектинові речовини; вітамін С; вітаміни групи В; вітамін Е; фолієва кислота; каротин; крохмаль. У томатах також містяться і мінеральні речовини: натрій; залізо; кальцій; йод; фосфор; магній; хлор; сірка; кремній. Важливо відзначити, що помідори мають невелику калорійність. Всього в 100 грам продукту приблизно 20 ккал. Тому плоди можна і

необхідно включати в щоденний раціон тим, хто бореться із зайвою вагою та дотримується суворої дієти. Помідори слід їсти також тим, хто має проблеми з порушенням обміну речовин, із травним трактом, серцем та судинами. Високий вміст вітамінів А та С сприяє зміцненню імунної системи. Також багатий склад сприятливо позначається на стані шкіри: покращує зовнішній вигляд та повертає природний блиск.

Лікопін, що входить до складу овочів, здатний знизити ризик утворення пухлин. Він також вважається дуже сильним антиоксидантом, а це означає, що імунна система перебуватиме під надійним захистом. Найбільша концентрація в термічно оброблених овочах – у запечених або варених томатах, оскільки кількість лікопіну збільшується при нагріванні. Тому часте вживання томатних соусів, маринадів, паст сприятливо позначається на стані здоров'я та імунної системи.

Калій у складі томатів допомагає покращити роботу серця, а також вивести з організму непотрібну рідину.

Кальцій сприяє зміцненню кісток.

Магній допомагає підвищити витривалість організму за низьких температурних умов.

Залізо допомагає боротися із ознаками анемії.

Цинк активізує ріст волосся, нігтів та покращує стан шкіри.

Фосфор бере участь у обмінних процесах.

Томати та томатний сік дуже корисно вживати при виявленні гастриту, анемії, погіршенні пам'яті та при загальних нездужаннях організму. Крім томатної пасту виробляється ще й томатний концентрат – це харчовий продукт, який є частково зневодненою томатною пастою.

Взагалі, уся плодова, ягідна та фруктова сировина є джерелом багатьох необхідних людині харчових компонентів, тому їх використання у складі різноманітних продуктів є дуже доцільним. За оцінкою виробників концентратів асептичного консервування, при використанні сучасного технологічного обладнання, ціна одного кілограма такого продукту коливається у межах від 12,5 гривень за 1 кг (для яблучного пюре) до 52 гривень за 1 кг (для вишневого пюре).

Виконані дослідження довели, що додавання у рецептуру будь-якого харчового продукту від 2 % до 10 % добавки, яка отримана із комбінації пюре асептичного консервування з плодової, ягідної та фруктової сировини, значно змінює харчову цінність традиційних продуктів харчування при незначній зміні їх традиційних органолептичних характеристик. При цьому економічні показники виробництва кінцевої продукції практично не змінюються.

Розроблений принцип додавання наведено у патентних рішеннях для таких основних продуктів харчування, як хлібобулочні вироби, ковбасні вироби та кисломолочні вироби.

66.	Чвертко Л.А., Пуголовко І.С. ВАЖЛИВІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ ІНСТРУМЕНТІВ ВЗАЄМОДІЇ ПЛАТНИКА ПОДАТКІВ ТА КОНТРОЛЮЮЧОГО ОРГАНУ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ПОДАТКОВОГО АУДИТУ.....	239
67.	Чекановська Л.Б., Муха Р.А. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	243
68.	Черкашина Ю.В. ФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМУ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТЕРИТОРІАЛЬНОЇ ГРОМАДИ.....	247
69.	Шевякова Г.О. ЕФЕКТИВНИЙ САЙТ ТА АКТУАЛЬНІ ІНСТРУМЕНТИ ЗАЛУЧЕННЯ ЦІЛЬОВОЇ АУДИТОРІЇ.....	249
70.	Школьний О.О. ФОРМУВАННЯ СТАЛИХ ЛАНЦЮГІВ ПОСТАЧАННЯ АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	252
71.	Басюркіна Н.Й. ЕКОНОМІЧНІ ТРАНСФОРМАЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА В УКРАЇНІ	255
72.	Okulicz-Kozaryn W. STUDY OF POLISH AND UKRAINIAN SCIENTISTS' PUBLICATION ACTIVITY IN THE FIELD OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE.....	259
73.	Петькова О.О., Верхівкер Я.Г. ЕКОНОМІКА АСЕПТИЧНОГО КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДОВИХ ПЮРЕ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.....	263
74.	Карпінська Г.В. МОДЕЛЮВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ ПІДПРИЄМСТВ.....	265
75.	Соколюк К.Ю. РОЛЬ ЛОГІСТИКИ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ.....	269
76.	Шалений В.А. АНТИКРИЗОВЕ УПРАВЛІННЯ ТА МЕНЕДЖМЕНТ РИЗИКІВ В УМОВАХ СИСТЕМНИХ ЗАГРОЗ.....	272
77.	Мартиросян І.А., Момот В.Ю. СТАН ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ.....	276
78.	Памбук С.А., Шенгелая М.В. ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ РИНКУ ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	280