

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., Нездойминога 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., Слинко 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

6.4. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів

*Будник Н. В., канд. техн. наук, доцент,
Кайнаш А. П., канд. техн. наук, доцент,
Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О.
Полтавська державна аграрна академія*

Актуальним питанням сьогодення залишається розширення асортименту м'ясних напівфабрикатів, за рахунок збагачення їх біологічно активними речовинами рослинної сировини.

Відомо, що в розвитку багатьох захворювань провідна роль належить факторові стресу. Це у свою чергу, підвищує потребу організму в основних харчових інгредієнтах. У сучасних умовах найбільш швидким, економічно доступним і науково обґрунтованим шляхом вирішення окресленої проблеми є розробка рецептур продуктів підвищеної харчової та біологічної цінності на м'ясній основі [357, 358].

В останні роки у багатьох країнах при виробництві м'ясних напівфабрикатів використовують рослинну сировину. Це економічно доцільно, оскільки обумовлено її низькою вартістю й досить високою харчовою цінністю. Крім того, застосування рослинної сировини дозволяє поліпшити якісні характеристики готової продукції. Завдяки введенню до її складу біологічно активних компонентів лікарських рослин, овочів та фруктів, які збагачують продукт вітамінами, амінокислотами, органічними кислотами, мінеральними речовинами, поліфенольними сполуками і зменшують негативний вплив сполучної та жирової тканин м'ясної сировини на якість готового продукту. В Україні особливу актуальність набуває можливість використання в складі м'ясних продуктів бобових і зернових культур, а також овочів.

Ці культури є джерелом біологічно активних речовин і харчових волокон, які змушують організм людини чинити опір шкідливому впливу навколишнього середовища.

Використання харчових волокон у продуктах харчування позитивно впливає на метаболізм вуглеводів у шлунково-кишковому тракті, запобігає розвитку онкологічних захворювань, а також стимулює діяльність серцево-судинної і травної систем [359].

Із всіх нутрієнтів овочевої сировини до 90 % припадає на частку вуглеводів, серед яких особливе значення мають цукри, крохмаль,

³⁵⁷ Черненко А. В., Алтуньян М. К., Кубышкина Н. А. Перспективные направления в технологии переработки топинамбура. *Известия вузов. Пищевая технология*. 2010. № 5–6. Doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2014.32607>.

³⁵⁸ Павлюк Р. Ю. Товароведение и инновационные технологии переработки лекарственно-технического растительного сырья : учеб. пособ. Харьков, 2013. 429 с.

³⁵⁹ Клименко М. М., Пасічний В. М., Віннікова Л. Г. Технологія переробки м'яса і м'ясопродуктів. Київ : Нова книга, 2006. 485 с.

клітковина, целюлоза й пектинові речовини. Пектини, набухаючи в кишечнику, адсорбують і потім виводять надлишок холестерину та токсичних речовин. Досить високим вмістом пектину відрізняються топінамбур, гарбуз, кабачки, буряк, морква, квасоля, редька. Органічні кислоти надають овочам специфічний приємний смак. У сполученні з пектиновими речовинами вони гальмують небажані гнилісні й бродильні процеси в кишечнику.

В останній час неухильно росте кількість людей хворих на цукровий діабет і ожиріння. У світі налічується 100..120 млн хворих, кількість яких щорічно збільшується на 5..7 %, а до 2030 року їх кількість може досягнути 230...240 млн чоловік. В Україні діабетики складають більш ніж 2 % населення, тому актуальним напрямком досліджень є розробка нових видів м'ясопродуктів з рослинними добавками, які володіють антидіабетичними властивостями. Досить перспективним в цьому аспекті є топінамбур, він в достатній кількості вирощується в нашій країні. В Україну топінамбур потрапив з Балканських країн в 1774 р. і був відомий спочатку не як овоч, а як лікарська рослина. З бульб готували настій на вині для лікування серцево – судинних хвороб.

Завдяки підвищеному вмісту різних біологічно активних компонентів (поліфенолів, вітамінів, пектинових і мінеральних речовин) топінамбур визнаний цінним продуктом харчування. Серед інших овочів його насамперед виділяє високий вміст інуліну. Інουλін, будучи резервним полісахаридом, становить 75 % вуглеводного комплексу топінамбура. Встановлено також, що інулін і його похідні мають комплексоутворювальні властивості, що робить топінамбур цінною сировиною у виробництві продуктів харчування лікувально-профілактичного характеру. Однією з важливих особливостей топінамбура є збалансованість за мікро- і макроелементарним складом. Він містить велику кількість заліза (до 12 мг %), кремнію (до 8 мг %), цинку (до 500 мг %), магнію (до 30 мг %), калію (до 200 мг %), марганцю (до 45 мг %), фосфору (до 500 мг %), кальцію (до 40 мг %) [360].

Топінамбур має унікальну морозостійкість. Зелена рослина витримує заморозки до -5 °С, а бульби в землі, вкриті снігом, витримують тривалі морози до -30 °С. В топінамбура потужна й глибока коренева система, якою він добуває воду й харчування на великій глибині. Це пояснює той факт, що топінамбур не виснажує землю – вичерпування мінеральних речовин майже не відбувається. Цінність топінамбура обумовлюється насамперед хімічним складом рослини табл. 1. Топінамбур містить досить велику кількість сухих речовин (до 22,1 %), серед яких інуліну утримується до 80 % на суху речовину.

³⁶⁰ Гніцевич В. А., Слащева А. В. Нові перспективи використання топінамбура. *Вісник ДонДУЕТ. Сер. Техн. науки.* 2002. № 1 (13). С. 118–123.

1. Хімічний склад бульб топінамбура

Назва показника	Масова частка, %
Волога	77,9 ±0,4
Сухі речовини:	22,1±0,2
З них: азотисті	2,5±0,3
Жири	0,3±0,5
Без азотисті речовини і(інулін)	15,6 (12,8) ±0,3
Клітковина	2,2±0,2
Зола	1,5±0,2

Джерело: дані [361].

Інулін єдиний природний полісахарид, гідроліз якого приводить до одержання нешкідливого для діабетиків цукру – фруктози (до 95 %). У шлунку інулін не засвоюється. Він здатний виводити непотрібні організму речовини, такі як важкі метали, радіонукліди, кристали холестерину, жирні кислоти, різні токсичні хімічні сполуки, що потрапили в організм із їжею або, що утворилися в процесі життєдіяльності хвороботворних мікроорганізмів. Окрім того, інулін має виражену жовчегінну дію, він також забезпечує підвищення стійкості до бактеріальної і вірусної інфекції органів травлення. Антитоксичний ефект інуліну підсилюється за рахунок дії клітковини, що міститься в топінамбурі.

Білок у топінамбурі представлений 16 амінокислотами, у тому числі незамінними, які не синтезуються в організмі людини. Аналіз амінокислотного складу показав, що білок топінамбура багатий на лейцин, треонін, триптофану, фенілаланін і тирозин. За вмістом вітамінів В1, В2 топінамбур багатший від картоплі, моркви і буряку більше ніж в три рази. Органічні поліоксикислоти – 6...8 % від сухої маси. До них, відносяться: лимонна, яблучна, малінова, бурштинова, фумарова кислоти. Вони беруть активну участь в обміні речовин, впливають на процеси травлення. У комплексі з вітаміном С володіють яскраво вираженою антиоксидантною дією. Також топінамбур багатий на кремній, завдяки якому в організмі засвоюються мікро- і макроелементи. Природні магнієві й калієві з'єднання в топінамбурі роблять його не тільки ефективним, але й безпечним препаратом для лікування аритмій, гіпертонії, ішемічній хворобі серця, стенокардії різного походження, для запобігання інфарктів і інсультів. Список хвороб, при яких топінамбур може надати реальну допомогу великий.

На сьогодні однією з актуальних проблем є розробка й вивчення нових видів дієтичних продуктів для хворих цукровим діабетом. Особливого значення набувають продукти, які поряд з харчовою цінністю й смаковими якостями мають лікувальний ефект. Натуральні бульби топінамбура повністю відповідають цим вимогам. Великий вміст

³⁶¹ Гнізевич В. А., Слащева А. В. Дослідження хімічного складу топінамбура. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2003. № 8. С. 198–203.

інуліну, що перетворюється в процесі метаболізму у фруктозу, забезпечує засвоєння топінамбура в організмі хворого практично без інсуліну. Це має важливе значення для хворих цукровим діабетом, які схильні до анемії при багаторічному перебігу.

Отже топінамбур може використовуватися як сировинне джерело при виготовленні харчових продуктів, у тому числі і м'ясних.

На першому етапі досліджень визначали оптимальну кількість топінамбуру, яку можна внести в рецептурний склад котлет та шніцелів.

Відомо, що кожен компонент так чи інакше впливає на органолептичні та фізико-хімічні показники якості харчових продуктів. Це також стосується і м'ясних напівфабрикатів. Коли напівфабрикати виготовляються за класичною рецептурою, на їх якість впливають рецептурні інгредієнти і теплова обробка. У дослідних зразках якісні показники залежатимуть і від вмісту топінамбуру.

Рецептури дослідних січених напівфабрикатів, виготовлених за традиційною рецептурою, наведені в табл. 2, 3.

2. Рецепттура котлет натуральних січених*

Сировина	Кількість сировини, г	
	брутто	нетто
Свинина (котлетне м'ясо)	77	66
Вода	7	7
Прянощі г/на 71 г		
Сіль	0,9	0,9
Перець	0,03	0,03

Примітки: *Маса напівфабрикату 71 г. Маса жарених котлет 50 г.

Джерело: дані [362].

3. Рецепттура шніцеля натурального січеного*

Сировина	Кількість сировини, г	
	брутто	нетто
Свинина(котлетне м'ясо)	95	81
Шпик свинячий	11	11
Вода	7	7
Яйця	1/10 шт.	4
Сухарі	12	12
Прянощі г/на 100 г		
Сіль	1,2	1,2
Перець	0,04	0,04

Примітки: *Маса напівфабрикату 103 г. Маса жареного шніцеля 75 г.

Джерело: дані [362].

В дослідні зразки вносили 10...20 % топінамбуру як додаткового інгредієнту. Виготовлені напівфабрикати оцінювали спочатку за органолептичними показниками. Було встановлено, що найвищу бальну

³⁶² Ратушний А. С., Старостина Л. А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва: Экономика, 1998. 720 с.

оцінку отримали котлети з додаванням топінамбура в кількості 17 % та шніцелі з додаванням топінамбура в кількості 20 %. Наступними визначали фізико-хімічні показники. В табл. 4 наведені дані по вмісту вологи в котлетах і шніцелях з додаванням різної кількості топінамбура.

4. Вміст вологи у котлетах натуральних січених та шніцелях з топінамбуром

Зразок	Масова частка вологи, %	
	котлети	шніцелі
Контроль	65,0±0,2	68,0±0,2
З додаванням топінамбура у кількості:		
10%	66,4±0,1	68,5±0,1
15%	67,7±0,1	68,9±0,1
17%	68,3±0,2	69,5±0,2
20%	71,5±0,3	70,2±0,3

Джерело: авторська розробка.

Найбільшу кількість вологи мали котлети та шніцель з додаванням 20 % топінамбура (на 6,5 % та 2,2 % більше ніж в контрольних зразках). Це потребує перегляду рецептури котлет з метою зменшення кількості води, що додається в рецептуру. Відомо, що якість м'ясних напівфабрикатів формується не лише за рахунок загальної кількості вологи, а й вологозв'язуючої здатності. Вологозв'язуюча здатність впливає на консистенцію, соковитість, смак, аромат, а також на термін зберігання готового продукту.

Результати досліджень показали, що в дослідних зразках напівфабрикатів вологозв'язуюча здатність не зменшувалася порівняно з контролем табл. 5. Підвищення вологозв'язуючої здатності напівфабрикатів пов'язано з особливостями хімічного складу топінамбура, структурою білкових речовин, підвищеним ступенем гідрофільності колоїдів та вмістом пектинових речовин.

5. Вологозв'язуюча здатність котлет натуральних січених та шніцелів з топінамбуром

Зразок	Масова частка вологи, %	
	котлети	шніцелі
Контроль	71,60±0,2	70,44±0,2
З додаванням топінамбура у кількості:		
10 %	72,82±0,2	71,95
15 %	75,38±0,2	74,10
17 %	76,10±0,2	75,33
20 %	76,65±0,2	77,20

Джерело: авторська розробка.

Вологозв'язуюча здатність дослідних котлет і шніцелів відрізнялася несуттєво, але дещо вищою вона була у котлетах, що

пов'язано з рецептурним складом.

Одним із головних завдань досліджень було визначення кількісного вмісту інуліну та вітаміну С в напівфабрикатах

Результати досліджень, наведені в табл. 6. З даних таблиці видно, що інулін в напівфабрикатах без додавання топінамбура так як і вітамін С відсутні. В той же час, дослідні котлети і шніцелі збагачуються інуліном та вітаміном С за рахунок додавання топінамбура. Це підтверджує доцільність введення топінамбура до рецептурного складу м'ясних січених напівфабрикатів, оскільки завдяки інуліну забезпечуються антидіабетичні властивості готової продукції.

6. Вміст інуліну і вітаміну С у напівфабрикатах з топінабуром

Назва напівфабрикату	Зразок	Вміст інуліну, %	Вміст вітаміну С, %
Котлети натуральні січені	Контроль	—	—
	З додаванням 17 % топінамбура	3,05±0,11	3,91±0,04
Шніцель натуральний січений	Контроль	—	—
	З додаванням 20 % топінамбура	3,55±0,14	4,60±0,15

Джерело: авторська розробка.

Отже проведені попередні дослідження підтверджують доцільність і необхідність використання топінамбура в технології м'ясних січених напівфабрикатів. Використання топінамбура в технології м'ясних напівфабрикатів дозволяє створити профілактичний продукт на м'ясній основі для людей хворих на цукровий діабет.

6.5. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства

Горобець О. М., канд. тех. наук, доцент,

Бородай А. Б., канд. вет. наук, доцент

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

У даному розділі проведено аналіз асортименту, харчової цінності та особливості технології борошняних виробів із використанням рослинної сировини; обґрунтовано доцільність використання харчових добавок у технології борошняних виробів; проаналізовано використання дикорослої та нетрадиційної сировини у технології борошняних виробів.

Останнім часом значної популярності набуває приготування свіжої випічки у борошняних цехах, що входять у структуру закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Випічка дрібноштучних виробів дає не