

Таким чином, якість та хімічна безпека мінеральних та питних бутильованих вод, що представлені на ринку України, є задовільною. Відмінності у вмісті фосфат-іонів у мінеральних водах з різних джерел дозволяє споживачеві робити вибір, орієнтуючись на оптимальний мінеральний склад за призначенням.

Список використаних інформаційних джерел: 1. Вишнікіна О. В. Спосіб непрямого ампліфікаційного екстракційно-фотометричного визначення фосфат-іонів в водах / Вишнікіна О. В., Лихолат О. А. / Патент на корисну модель № 124534. Бюл. № 7 10.04.2018.

М. О. Вовк, wowkkola@gmail.com
Полтавська державна аграрна академія, Україна

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА РЕСТРУКТУРИЗАЦІЯ АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ ПІДПРИЄМСТВ ЯК ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ

Сучасні умови господарювання вимагають від підприємств приділяти все більше уваги виробництву товарів та послуг, впроваджуючи сучасні технології, які здатні забезпечити необхідний рівень якості товарів. Удосконалення матеріально-технічної бази через використання досягнень науково-технічного прогресу та відповідних методів управління дозволяє формувати у суб'єктів господарювання додаткові конкурентні переваги, які сприятимуть ефективному використанню наявних та потенційно можливих ресурсів [3].

Удосконалення матеріально-технічної бази підприємства та впровадження досягнень науково-технічного прогресу дозволить створити нові можливості для виробництва якісних та безпечних товарів. Все це пов'язано, в першу чергу, з провадженням процесу реструктуризації. Реструктуризація підприємства визначається як здійснення організаційно-економічних, правових, технічних заходів, спрямованих на зміну структури підприємства, управління, форм власності, організаційно-правових форм; як здатність привести підприємство до фінансового оздоровлення, збільшити обсяг випуску конкурентоспроможної продукції, підвищити ефективність виробництва [4].

Однак, необхідно розуміти яким із видів реструктуризації можна забезпечити підвищення якості та безпечності товарів, які виробляються та реалізуються на вітчизняному ринку. З урахуванням існуючих виробничих можливостей агропродовольчих

підприємств доцільно виокремити техніко-технологічну реструктуризацію як ефективний засіб підвищення якості та конкурентоспроможності продукції.

Перш ніж розглядати процес техніко-технологічної реструктуризації агропродовольчих підприємств необхідно визначити специфіку виробництва. Так, відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» виробництво розглядається як діяльність, пов'язана з виробництвом об'єктів санітарних заходів, в тому числі всі стадії технологічного процесу, а саме первинне виробництво, підготовка, змішування та пов'язані з цим процедури, обробка, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану об'єкта [1].

Технологічні фактори призводять до впровадження нових технологій у кожен сферу діяльності. Комп'ютери забезпечили можливість високошвидкісної обробки даних для вирішення складних виробничих завдань. Нові машини й процеси революціонізують способи виробництва. Інформаційні технології й автоматизація впливають не лише на технічні, але і на соціальні умови праці [6].

Державна політика у сфері стандартизації базується на збалансованому застосуванні багатьох принципів, в одному з яких зазначається адаптація до сучасних досягнень науки і техніки, сприяння впровадженню інновацій та підвищення конкурентоспроможності продукції вітчизняних виробників [2].

Враховуючи вищезазначене необхідно впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки та модернізацію застарілих виробничих потужностей шляхом здійснення техніко-технологічної реструктуризації агропродовольчих підприємств.

Техніко-технологічне реструктуризація охоплює модернізацію або заміну застарілих основних фондів, впровадження нових технологічних процесів, інвестування заходів, спрямованих на краще використання виробничих потужностей та інших ресурсів підприємства. Ліквідація підрозділів і навіть підприємств може розглядатися як складова частина виду реструктуризації. Ширше визначення техніко-технологічної реструктуризації може передбачати регіональне переміщення виробничих потужностей для використання певних стратегічних переваг, які проявляються у нижчому рівні оплати праці, вищій кваліфікації персоналу, перспективному ринку, кращій інфраструктурі та інших чинниках, які можливо використати при зміні місця розташування бізнесу. Цей вид реструктуризації істотно не збіль-

шує ефективність господарювання, якщо він не супроводжується додатковими змінами в організації, менеджменті, розробкою маркетингової і товарної політики, а також без впровадження політики стимулювання конкурентоспроможності виробництва [5]. Тому для цього доцільно було визначити основні напрями структурних перетворень, які забезпечать вирішення завдань стосовно виробництва якісних та безпечних товарів народного споживання.

Так, Чернявська І. М. для вітчизняних підприємств у сфері виробництва пропонує наступні напрями структурних перетворень:

- моніторинг наявних виробництв підприємства і закриття неефективних та технічно відсталих виробництв;
- скорочення кількості виробничих ланок (виробництв, цехів, ділянок);
- визначення «стратегічного ядра» підприємства (найбільш важливих, технічно оснащених виробництв) і концентрація зусиль на покращення їх діяльності [6].

Таким чином, одним із варіантів вирішення проблеми виробництва якісних та безпечних товарів можна реалізувати шляхом впровадження техніко-технологічної реструктуризації на підприємстві. Реалізація управління техніко-технологічної реструктуризації агропродовольчого підприємства відкриває нові перспективи для подальшого ефективного функціонування в умовах глобалізації цих змін та виробництва якісних та безпечних товарів для споживачів.

*Список використаних інформаційних джерел: 1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>. 2. Про стандартизацію [Електронний ресурс] : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>. 3. Ареф'єв С. О. Сутність характеристики ресурсно-технологічної реструктуризації підприємств [Електронний ресурс] / С. О. Ареф'єв // Вісник Одеського національного університету імені І. І. Мечникова. – Режим доступу: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&S21P03=FILA=&S21STR=Vonu_econ_2014_19_3\(2\)_3](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&S21P03=FILA=&S21STR=Vonu_econ_2014_19_3(2)_3). 4. Безугла Ю. Є. Теоретико-методичні основи формування стратегії управління фінансовою реструктуризацією підприємства / Безугла Ю. Є. // *Економіка і управління*. – 2012. – № 4. – С. 116–121. 5. Малиновський Ю. В. Реструктуризація як метод підвищення конкурентоспроможності підприємства [Електронний ресурс] / Ю. В. Малиновський, Д. Р. Цьвок // Електронний науковий архів Науково-технічної бібліотеки Національного університету «Львівська*

політехніка». – Режим доступу: <http://ena.lp.edu.ua/bitstream/ntb/26221/1/25-166-172.pdf>. 5. Чернявська І. М. Механізми впливу організаційно-управлінської трансформації на розвиток промислових підприємств / Ірина Михайлівна Чернявська // Економічний аналіз : зб. наук. пр. / Тернопільський національний економічний університет ; редкол. : О. В. Ярошук (голов. ред.) та ін. – Тернопіль : Видавничо-поліграфічний центр Тернопільського національного економічного університету «Економічна думка», 2018. – Т. 28. – № 2. – С. 200–212.

О. О. Галенко, к. т. н., доцент, galen@i.ua;

Р. Л. Ганський

Національний університет харчових технологій, Україна

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Сучасні тенденції в області розробки ковбасних виробів з використанням нетрадиційної сировини з підвищеною харчовою цінністю задля забезпечення повноцінного харчування є актуальним та затребуваним. Досліджуючи сучасний ринок м'ясопродуктів, варто відмітити, що протягом останніх 10 років український ринок робить рішучий поворот в сторону продуктів з різноманітними рослинними добавками: пророщене зерно, борошно, овочі, крупи, фруктові компоненти. Однак виробництво комбінованих м'ясопродуктів має здійснюватися при умові взаємозбагачення їх складу, функціонально-технологічних властивостей, підвищення харчової цінності, покращення органолептичних показників готової продукції та ін.

Трендом сьогодення є суперфуди. Суперфудами називають рослинні продукти, в яких концентрація вітамінів та корисних речовин перевищує усі раніше відомі показники. До суперфудів належать ягоди, листя, корінці, водорості та інші частини деяких рослин, що позитивно впливають на організм людини. Їх вживають як у натуральному вигляді (приміром, у якості топінгів для смузі-боулів), так і у вигляді порошків або соків. Найвідомішими суперфудами світу є ягоди годжі, асаї, насіння чіа та спіруліна.

На території нашої держави також культивується чимало рослин, які також можна вважати суперфудами – це обліпиха, смородина, шипшина, насіння льону, журавлина, кизил, насіння гарбуза.

Насіння чіа містять 20 % білків, 34 % жирів, 25 % харчових волокон, а також значну кількість антиоксидантів. Особливо насіння багате ліноленою та іншими Омега-3-ненасиченими