

Економічний, організаційний та правовий
механізм підтримки і розвитку
підприємництва



ПОЛТАВА 2020

Полтавський державний аграрний університет

**ЕКОНОМІЧНИЙ, ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ТА
ПРАВОВИЙ МЕХАНІЗМ ПІДТРИМКИ І
РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА**

Колективна монографія

**За редакцією О. В. Калашник, Х. З. Махмудова,
І. О. Яснолоб**

Полтава – 2020

УДК 330
Е 45

Рецензенти:

Бірта Габрієлла Олександрівна, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Полтавський університет економіки і торгівлі, професор, доктор сільськогосподарських наук.

Зоря Олексій Петрович, професор кафедри фінансів, банківської справи та страхування Полтавської державної аграрної академії, доктор економічних наук, доцент
Дячков Дмитро Володимирович, професор кафедри менеджменту Полтавської державної аграрної академії, доктор економічних наук, доцент

Рекомендовано до друку рішенням вченої ради Полтавської державної аграрної академії (протокол № 2 від 23.10.2020 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 ІПІ «Астроя», 2020. 320 с.

ISBN 978-617-7915-05-7

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 «Формування стратегії еко-інноваційного розвитку виробництва органічної продукції як складової економічної та продовольчої безпеки України» (номер державної реєстрації 0119U103942 від 13.12.2019 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 978-617-7915-05-7

© Колектив авторів, 2020.

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	7
РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА	9
1.1 Зарубіжний досвід та економічна культура в підвищенні розвитку вітчизняного підприємництва	9
1.2 Державна підтримка підприємництва в умовах адміністративно-територіальної реформи	19
1.3 Значення технологій прийняття управлінських рішень в сучасних умовах ризику	27
1.4 Інформаційна підтримка малого інноваційного підприємництва в сучасних умовах розвитку	37
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНІ ТА ФІНАНСОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА	45
2.1 Стратегічні напрями інноваційного розвитку автотранспортних підприємств в Україні	45
2.2 Особливості формування інституційного середовища підтримки малого і середнього підприємництва	53
2.3 Організаційно-економічний механізм створення конкурентоспроможних фермерських господарств	62
2.4 Митний супровід зовнішньоекономічних операцій в умовах зростання обсягів зовнішньої торгівлі	71
РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОГО ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ	78

3.1 Кримінальна відповідальність за порушення земельного законодавства та нормативно-облікового забезпечення	78
3.2 Правова герменевтика та суддівський розсуд	87
3.3 Окремі питання застосування позовної давності, як інструменту захисту прав господарюючих суб'єктів при розгляді справ про визнання незаконними та скасування наказів щодо надання земельних ділянок для ведення фермерського господарства	91
3.4 Деякі особливості договору контрактації сільськогосподарської продукції	98
3.6 Правове становище адвоката свідка у кримінальному провадженні	105
РОЗДІЛ 4. СУЧАСНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ	112
4.1 Вплив міжнародних правил Інкотермс на сучасну практику проведення експортно-імпортних операцій	112
4.2 Антикризове управління в підприємницькій діяльності суб'єктів господарювання	119
4.3 Роль соціального підприємництва та неформальної зайнятості на сучасному ринку праці	127
4.4 Управління впровадженням інновацій в діяльність сільськогосподарських підприємств	135
4.5 Логістична інфраструктура як стратегічний елемент розвитку зовнішньоекономічної діяльності вітчизняних підприємств	143
4.6 Формування системи управління економічною безпекою аграрного підприємства	151
4.7 Сучасні тенденції формування та реалізації стратегії розвитку переробних підприємств	158

4.8 Регулювання регіональних процесів економічних перетворень розвитку підприємництва	166
4.9 Напрямки підвищення ефективності інноваційної діяльності в сфері управління персоналом аграрних підприємств	178
РОЗДІЛ 5. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ ЯК СКЛАДОВА ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ	187
5.1 Якість пшениці ярої твердої для виробництва харчових продуктів	187
5.2 Сучасні моделі управління якістю продукції та послуг об'єктами готельно-ресторанного бізнесу	195
5.3 Аналіз законодавчих засад формування безпеки харчових продуктів	204
5.4 Вплив біологічних особливостей сорту на якість насіння тритикале озимого	213
РОЗДІЛ 6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ У СФЕРІ ЕКОНОМІКИ, ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА ВИРОБНИЦТВА	220
6.1 Інноваційні технології кондитерських виробів з використанням пюре з обліпихи	220
6.2 Розроблення рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку	230
6.3 Енергетична ефективність виробництва насіння проса прутоподібного в Україні	238
6.4 Досвід вирощування насіння гетерозисних гібридів кукурудзи в умовах ПСП «Колос» Кобеляцького району Полтавської області	244
6.5 Застосування інновації при попередній обробці дичини	251
6.6 Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні	259

4. Хімічний склад мармеладу

Найменування зразка	Масова частка, %			Вміст, мг/100 г
	сухих речовин	титрованих кислот	редукувальних речовин	L-аскорбінової кислоти
Контроль	18,9	2,1	17,8	9,06
Зразок №2	18,5	2,4	18,3	18,17

Джерело: авторська розробка

Проведені дослідження підтверджують, що технологія виготовлення мармеладу на основі пюре з обліпихи при виробництві харчових продуктів з метою збагачення їх вітаміном С та поліпшення їх органолептичних показників шляхом використання природних джерел біологічно активних речовин є доцільною.

Таким чином, за результати органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень встановлено, що фруктовий мармелад відповідає нормам якості та безпечності.

Отже, доведена доцільність використання пюре з обліпихи в технології вівсяного печива та мармеладу з метою створення нових виробів із заданими властивостями, що дозволить використовувати їх для профілактики та нормалізації роботи організму людини. Аналіз фізико-хімічних та органолептичних показників якості вівсяного печива та мармеладу з різним вмістом пюре з обліпихи дозволяє рекомендувати використання його в технології печива в кількості 20 % до маси борошна, а в технології мармеладу - 50 % від маси яблучного пюре.

Практичне значення одержаних результатів виявляється в удосконаленні технології переробки обліпихи з отриманням пюре, розробленні рецептур і технологій виробництва вівсяного печива та мармеладів з пюре з обліпихи.

6.2. Розроблення рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку

*Кайнаш А. П., Будник Н. В., Ванько Ю. А.
Полтавська державна аграрна академія*

На сьогодні розв'язання проблеми здорового харчування дітей є найважливішим та актуальним державним завданням, пов'язаним із соціальною стабільністю суспільства і здоров'ям населення. Одним із шляхів вирішення цієї

проблеми є розроблення рецептур харчових продуктів, заснованих на теорії функціонального харчування, здатних покрити дефіцит незамінних речовин за рахунок підвищення харчової цінності продуктів внаслідок комбінування компонентів рецептури. Цільове комбінування рецептурних інгредієнтів забезпечує одержання харчової композиції із заданим хімічним складом, та з підвищеною користю для дитячого організму [369].

Повноцінне харчування дитини має забезпечувати організм достатньою кількістю основних поживних речовин, вітамінів, мінеральних речовин і води, включати незамінні та деякі поліненасичені жирні кислоти, більшість вітамінів і мінеральних речовин, повністю забезпечувати енергією організм, що росте.

Під час створення дитячих продуктів повинен дотримуватися принцип збалансованості основних нутрієнтів. Також на динаміку розвитку дитини впливає наявність в їжі достатньої кількості ПНЖК і співвідношення омега-3 і омега-6 жирних кислот. Продукти для дошкільнят і школярів повинні містити незначну кількість солі, не містити фосфати, консерванти та інші добавки [370].

У наші дні харчування дітей шкільного віку характеризується зниженням споживання найбільш цінних у біологічному відношенні харчових продуктів, таких як м'ясо і м'ясопродукти, молоко і молочні продукти, риба й рибні продукти, яйця, олія, фрукти та овочі. Разом з тим, істотно збільшується споживання хліба і хлібопродуктів, а також картоплі. Нині в Україні, внаслідок нераціонального харчування, 3% дітей мають дефіцит маси тіла, а 15% - відставання росту [371].

В Україні виробництво паштетів для дитячого харчування складає лише незначну частку в загальному об'ємі м'ясних продуктів для дитячого харчування та навіть відсутня державна нормативна документація на дану групу продукції, що регламентує її якість та безпечність. Тому, розроблення паштетів з додаванням рослинної сировини для харчування дітей шкільного віку є актуальним напрямом.

Особливу увагу необхідно приділяти збагаченню вітамінами продуктів дитячого харчування, тому що дитяче харчування за своїм призначенням є унікальним. Воно розробляється таким чином, щоб відповідати усім фізіологічним потребам дитячого організму, і в багатьох випадках є єдиним

³⁶⁹ Гапрельянц Л. В. Функциональные продукты питания: современное состояние и перспективы развития: монография. Москва, 2004. 329 с.

³⁷⁰ Сулейменова Р. А., Калдибай І. Е., Оксманова Е. К. Роль і користь курячого м'яса в харчуванні людини. *Мілодій ачентай*. 2017. №2. С. 252-257.

³⁷¹ Смоляр В. І. Сучасні проблеми дитячої нутриціології. *Проблеми харчування*, 2007. веб-сайт. URL: http://medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2007/n07_3_3.htm (дата звернення: 21.09.2020).

джерелом життєво важливих харчових речовин для дітей. Тому дитяче харчування повинно представляти собою збалансовану їжу, що досягається збагаченням продуктів незамінними факторами харчування, в тому числі і вітамінами. Рівень збагачення продуктів дитячого харчування повинен повністю покривати потреби зростаючого організму в усіх харчових речовинах, в тому числі і вітамінах [372].

Для розроблення рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку, в якості м'ясної сировини було заплановано використання: філе курячого та субпродуктів птиці (печінки, серця та м'язових шлунків).

Куряче м'ясо є одним з кращих джерел білка. Більше 85% білкових речовин м'язової тканини відносяться до повноцінних. М'ясо птиці по більшості незамінних амінокислот майже не поступається м'ясу забійних тварин. У м'ясі птиці колагену і еластину (сполучної тканини) міститься відносно менше, ніж в м'ясі худоби, і за рахунок цього збільшується вміст повноцінних білків. Тому, м'ясо птиці засвоюється організмом людини легше. У м'язовій тканині птиці наявні майже всі водорозчинні вітаміни. Також м'язова тканина птиці багата мінеральними речовинами: залізом в легкозасвоюваній формі, а також сіркою, фосфором, селеном, кальцієм, магнієм [373].

Субпродукти птиці (м'язовий шлунок, печінка та серце) характеризуються високою масовою часткою білка (до 20 %) з превалюванням водо- і солерозчинних фракцій, що наближається до показників м'язової тканини. Переважає значна частка замінних смако- і ароматоутворюючих амінокислот. Незначна частка метіоніну та триптофану свідчать про доцільність використання субпродуктів в складі продуктів в комбінації з іншими білками, багатими незамінними амінокислотами. Вторинні продукти збагачені поліненасиченими жирними кислотами та вітамінами [374].

Куряча печінка має високу харчову цінність, більше половини ліпідів курячої печінки це фосфатиди, решта – нейтральні жири. Вміст білків в ній досягає 20,4 %. У печінці міститься набагато більше залізовмісних сполук, таких як гемоглобін і міоглобін, ніж у м'ясі. Також печінка багата вітамінами

³⁷² Тюрина Л. Е., Табаков Н. А. Технология производства функциональных мясных продуктов : монография. Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2011. 102 с.

³⁷³ Виннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синица О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с.

³⁷⁴ Д'якова А. К. Перспективи виробництва м'ясорослинних консервованих паштетів. *Харчова наука і технологія*. 2009. №4. С. 58-60

групи В, РР, фолієвою кислотою, містить калій, фосфор, залізо, марганець, мідь, цинк [375]. Залізо з печінки добре засвоюється організмом дитини.

В якості рослинної сировини заплановано використання цибулі, моркви, квасолі, сочевиці, волоського горіха та гарбуза сорту «Доля» з підвищеним вмістом β -каротину. За рахунок включення в рецептуру рослинних компонентів відбувається додаткове збагачення м'ясної продукції харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами.

Хімічний склад рослинних добавок, використання яких планується при розробленні паштетів для дитячого харчування, наведено в табл. 1.

1. Хімічний склад рослинних добавок в м'ясо-рослинні паштети для дітей шкільного віку

Найменування продукту	Вміст у 100 г засвоюваної частини продукту (нетто)				Вітаміни
	білки, г	жири, г	вуглеводи, г	енергетична цінність, ккал	
Цибуля ріпчаста	1,40	—	9,80	41,00	В, С, Е, РР
Морква	1,30	0,10	8,40	34,00	А, В, С, D, Е
Квасоля	21,00	2,00	46,60	292,00	А, С, В ₁ , В ₂ , В ₆ , Е, РР
Сочевиця	8,40	0,12	20,50	116,00	РР, В ₁ , В ₂ , Е, А
Волоський горіх	16,20	60,80	11,10	656,00	РР, β -каротин, А, В ₁ , В ₂ , В ₅ , В ₆ , В ₉ , С, Е, К
Чорнослив	2,30	-	58,40	242,00	А, С, В ₁ , В ₂ , В ₃ , В ₅ , В ₆ , В ₉ , Е, К, РР
Гарбуз сорту «Доля»	1,00	0,10	4,40	21,40	А ₁ , В ₁ , В ₂ , В ₃ , С, β -каротин

Джерело: авторська розробка, дані [376]

Дані табл. 1 свідчать, що і до складу чорносливу входить велика кількість вітамінів (Е, β -каротин, РР, С і вітаміни групи В), що надзвичайно корисно при авітамінозах. Чорнослив також містить цукор, клітковину, пектини, органічні кислоти, білки, залізо, калій, кальцій, натрій, магній, фосфор, кобальт, йод, цинк, фтор, марганець, мідь.

Чорнослив підвищує імунну систему, зміцнює опорно-руховий апарат, активізує роботу головного мозку, покращує працездатність і пам'ять, що підтверджує доцільність його використання в паштетах для дитячого

³⁷⁵ Борсолок Л. М. Розроблення рецептури та дослідження властивостей паштетного продукту для харчування дітей дошкільного та шкільного віку. *Вісник міжнар. наук.-практ. конф. Луцький НТУ*. 2018. Вип. 98. С. 116-117.

³⁷⁶ Химический состав пищевых продуктов. Кн. 2: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов / под ред. проф., д-ра техн. наук Скуригина И. М. и проф., д-ра мед. наук Волгарева М. Н. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Агропромиздат, 1987.

харчування. Висска його енергетична цінність дозволяє рекомендувати його для поповнення енергетичного балансу організму дітей [377].

Волоський горіх містить велику кількість жирних кислот, за допомогою яких, відбувається регуляція жирового обміну в дитячому організмі. Магній, який міститься у волоських горіхах, дуже корисний для школярів, які мають величезні розумові навантаження. Йод, що входить до складу горіхів, допомагає краще функціонувати щитовидній залозі дитини, а вітамін Е зміцнює кровоносні судини і серцевий м'яз дітей [378].

Сочевиця є справжнім джерелом білка та ефективно поєднує корисні властивості овочевих і м'ясних страв. Сочевиця позитивно впливає на роботу серця й нервових клітин, стан кісток, зубів і волосся, зміцнює судини, бере активну участь у рості й розвитку дитини, швидко насичує організм енергією [379].

Квасоля за вмістом білка поступається лише м'ясу. Вживання квасолі сприяє гармонійному росту і розвитку дітей; відновленню та регулюванню обміну речовин; насиченню організму енергією, вітамінами й корисними речовинами; виведенню з організму важких металів, токсинів та інших шкідливих елементів; підвищенню секреції шлункового соку, покращенню роботи травлення [380].

Гарбуз мускатний сорту «Доля», виведений Дніпропетровською дослідною станцією Інституту овочівництва і баштанництва НААН складається з 85-94 % води. Крім наведеного в табл.1 хімічного складу, гарбуз містить у достатній кількості кальцій, калій, фосфор, залізо, мідь, фтор, цинк і рідкісний вітамін Т. Бета-каротин, при потраплянні в організм перетворюється в ретинол, який є провітаміном вітаміну А. Провітамін, що міститься в гарбузі в кількості 8,2 мг/100 г, захищає клітини від онкологічних радикалів і попереджає серцево-судинні захворювання. Також бета-каротин рекомендують як засіб для зміцнення імунітету при лікуванні застуди, при посиленних тренуваннях і розумових навантаженнях [381].

Таким чином, використання такої рослинної сировини, як: сочевиця, квасоля, волоський горіх, чорнослив, гарбуз у технології м'ясо-рослинних паштетів, дозволяє не тільки збагатити їх інгредієнтами функціонального

призначення, підвищити засвоюваність, а й отримати продукт, що задовольняє вимогам фізіологічних норм споживання для дитячого організму.

Під час визначення оптимальної кількості рослинних добавок головною умовою було дотримання органолептичних характеристик готової продукції.

Результати вивчення впливу масової частки рослинних добавок на органолептичні показники м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку, представлені на рис.1-4.

Отримані дані (рис. 1;2) підтвердили, що квасолю та сочевицю необхідно додавати у вареному вигляді, адже в сирому вигляді вони взагалі не прийнятні для вживання, тому що містять отруйні речовини. Паштети із сирою сочевицею мали щільну консистенцію, на розрізі було видно включення сочевиці, а на смак дуже відчутні жорсткі крупинки сочевиці.

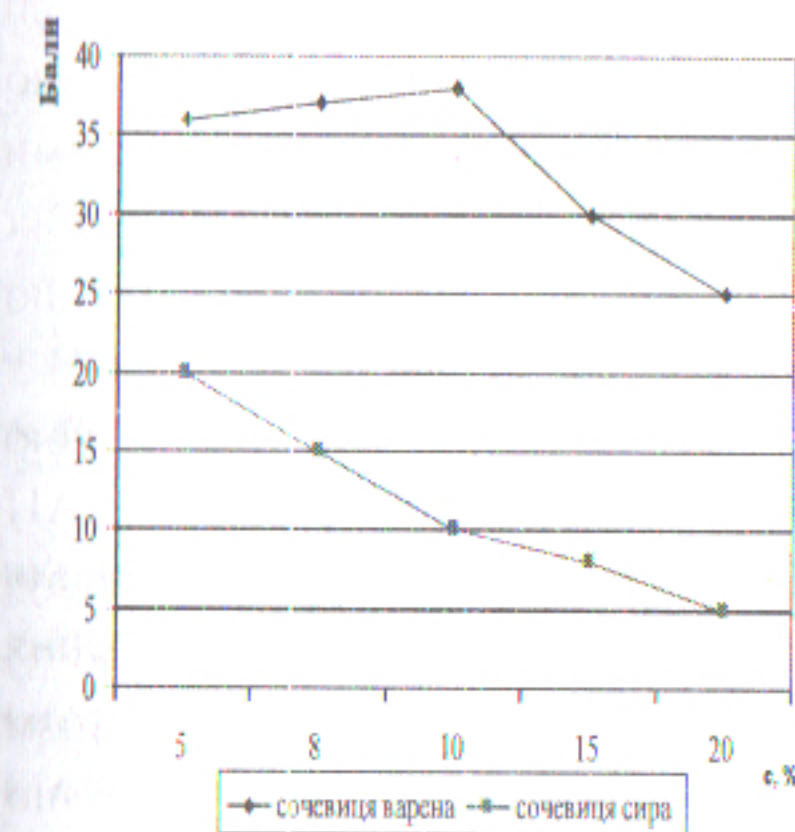


Рис. 1. Вплив масової частки сочевиці на органолептичні показники паштетів

Джерело: авторська розробка

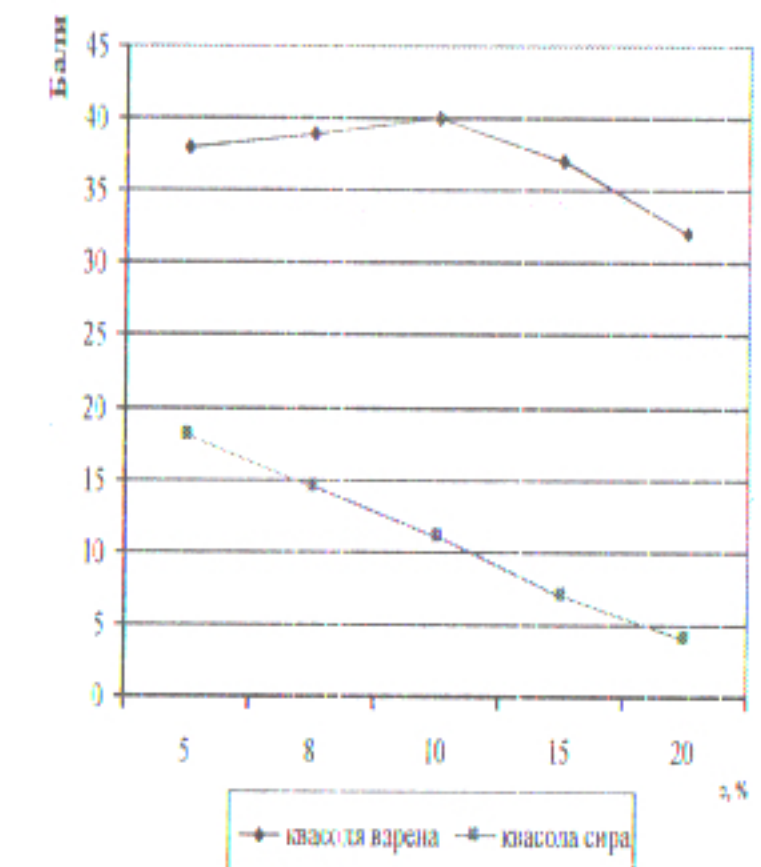


Рис. 2. Вплив масової частки квасолі на органолептичні показники паштетів

Під час внесення 5 % квасолі та сочевиці в паштетах слабо відчувається їх смак. Із збільшенням концентрації варених сочевиці та квасолі до 10 % паштети стають більш ніжніші та в них відчуваються приємні присмаки добавок. А збільшення масової частки обраних овочів у паштетах до 15 % знижує значення органолептичних показників.

³⁷⁷ Від якої хвороби ібереже чорнослив. Телеканал 24 : веб-сайт. URL: https://health.24tv.ua/vid_yakoyi_hvorobi_yberizhe_chornosliv_n1014969 (дата звернення: 11.09.2019).

³⁷⁸ Штонда О. А., Вакалюк Я. А. Використання ядра волоського горіха у технології м'ясних хлібів. Вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. 2016. Вип. 156. С.18-20.

³⁷⁹ Матко С. В., Мельник Л. М., Бесараб О. С. Використання сочевиці для виробництва харчових продуктів. Наукові праці ОНАХТ. 2017. Вип. 46, Т.2. С. 72-75.

³⁸⁰ З якого віку можна давати дитині квасолю. веб-сайт. URL: <https://ua.waykun.com/articles/z-jakogo-liku-mozha-davati-ditini-kvasolja-chi.php> (дата звернення: 01.02.2020).

³⁸¹ Competitive inhibition of carotenoids transport and tissue concentrations by high supplements of lutein, zeaxanthin and beta-carotene / Wang Y. et al. European Journal of Nutrition. 2010. № 49. P. 327-336.

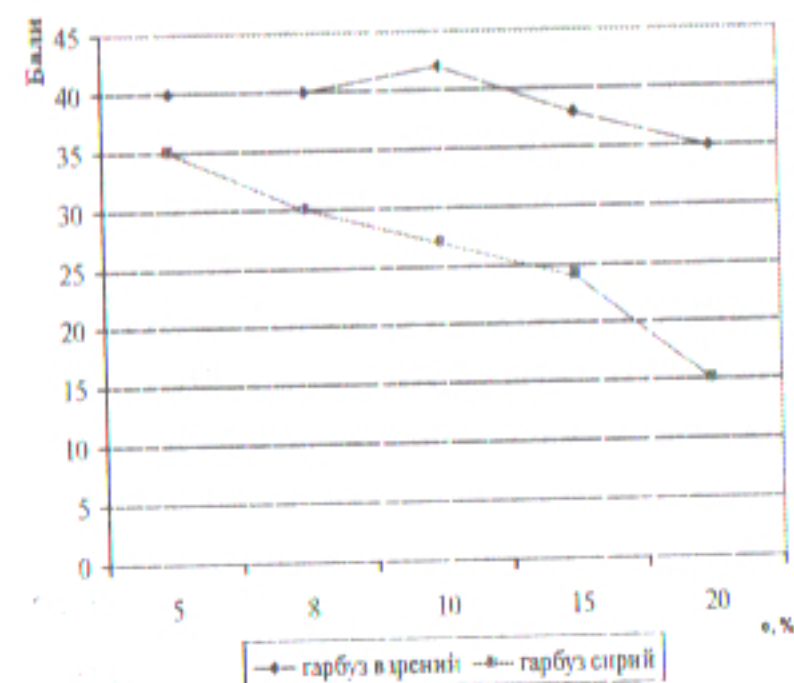


Рис. 3. Вплив масової частки гарбуза на органолептичні показники паштетів

Джерело: авторська розробка

Як видно з даних рис. 3; гарбуз також доцільно додавати в паштети у вареному вигляді в кількості 10 % від маси паштетів, що позитивно впливає на смак, колір та консистенцію готового продукту.

З даних рис. 4 видно, що оптимальною масовою часткою чорносливу для внесення в паштет є 5 % від маси м'ясної сировини. Під час збільшення масової частки з 10 % до 20 % смак паштетів стає занадто солодким, з яскраво вираженим присмаком чорносливу, колір суттєво темніший порівняно з контролем.

Чорнослив, перед додаванням до паштетної маси, не піддавали термічній обробці, тому що він є уже готовим продуктом до вживання.

Стосовно оптимальної масової частки волоського горіху, то вона становить 8 %, що позитивно впливає на консистенцію паштетів, яка стає ніжною та має приємний присмак.

Для покращення смакових властивостей та запаху готового паштету, горіх, перед додаванням до паштетної маси, підсмажили в духовій шафі протягом 15 хвилин при температурі 160 °С.

На основі отриманих даних були розроблені рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку, що представлені в табл. 2.

За розробленими рецептурами були вироблені дослідні зразки м'ясо-рослинних паштетів.

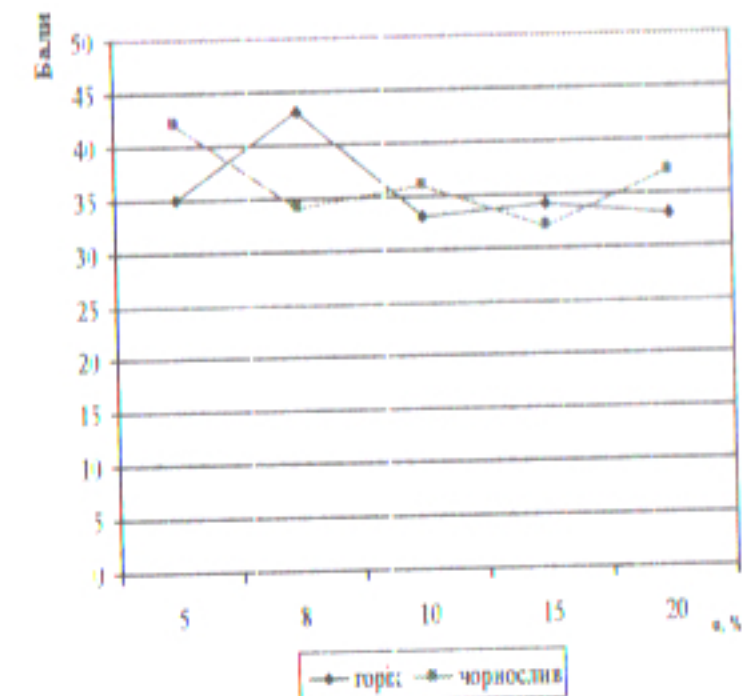


Рис. 4. Вплив масової частки горіха волоського та чорносливу на органолептичні показники паштетів

2. Рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку

Назва компонентів	Контрольний зразок паштет «Сонячний»	Паштети для дитячого харчування			
		зразок №1 паштет з квасолею	зразок №2 паштет з сочевицею	зразок №3 паштет з горіхом та чорносливом	зразок №4 паштет з гарбузом
1	2	3	4	5	6
Масова частка компонентів у рецептурі, %					
Печінка куряча бланшована	45,0	35,0	35,0	35,0	35,0
Шлик	10,0	-	-	-	-
Стегно куряче	15,0	-	-	-	-
Філе куряче	-	15,0	15,0	15,0	15,0
Шлунок курячі	-	10,0	10,0	10,0	10,0
Серця курячі	-	10,0	10,0	10,0	10,0
Яєчний жовток	5,0	-	-	-	-
Яєчний білок	5,0	-	-	-	-
Морква	8,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Цибуля смажена	-	7,0	7,0	7,0	7,0
Сироватка молочна суха	2,0	-	-	-	-
Сухе молоко	-	3,0	3,0	3,0	3,0
Білковий стабілізатор (шкурка свиняча)	10,0	-	-	-	-
Оливкова олія	-	3,0	3,0	-	3,0
Квасоля	-	10,0	-	-	-
Сочевиця	-	-	10,0	-	-
Горіх	-	-	-	8,0	-
Чорнослив	-	-	-	5,0	-
Гарбуз	-	-	-	-	10,0
Всього:	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Бульйон на рецептуру	25,0	15,0	15,0	20,0	15,0
Прянощі і матеріали, кг (на 100 кг несолоної сировини)					
Суміш спецій	1,2	-	-	-	-
Сіль	2,8	2,5	2,5	2,5	2,5
Цукор	-	1,5	1,5	-	-

Джерело: авторська розробка

Першим етапом досліджень готової продукції, була балова оцінка якості м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку, яка показала, що найбільшу кількість балів (42 бали) отримав паштет з вареним гарбузом. Паштет із горіхом та чорносливом оцінили в 41,4 балів. Найменшу кількість балів отримали паштети з квасолею та сочевицею (по 39,2 та 38,4 балів відповідно).

Потрібно відмітити, що органолептичні показники паштетів з гарбузом, горіхом та чорносливом, що виготовлені за розробленими рецептурами, практично не відрізняються від контрольного зразка.

Отже, результати наведених досліджень підтверджують доцільність розроблення технологій м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку з використанням м'яса курятини, субпродуктів птиці та рослинної сировини.

Перспективою подальших досліджень є визначення харчової цінності м'ясо-рослинних паштетів для дітей, органолептичних і мікробіологічних показників, терміну зберігання паштетів.

6.3. Енергетична ефективність виробництва насіння проса прутноподібного в Україні

Калініченко О. В., Рожко І. І.

Полтавська державна аграрна академія

Необхідність енергоефективності виробництв та енергозбереження, як однієї з умов існування сучасності є нагальним питанням сьогодення. Для забезпечення належного рівня енергетичної безпеки України виникає проблема ефективної реалізації політики енергозбереження та енергоефективності, що в свою чергу дасть можливість забезпечити стійкий розвиток держави в даному напрямку. На сьогоднішній день особливо гостро стоїть проблема ефективності використання паливно-енергетичних ресурсів в сільському господарстві, яке є не тільки споживачем енергії, але й її генератором [382].

Аналізуючи результати сучасних наукових досліджень та публікацій можна зробити висновки про доцільність продовження вивчення проблеми раціонального енерговикористання, зокрема в підприємствах аграрно-промислового комплексу. Так, як основними принципами державної політики у сфері нових видів палива є: сприяння розробці та раціональному використанню альтернативних джерел та залучення нових видів енергетичної сировини для виробництва біопалив з метою економії паливно-

енергетичних ресурсів та зменшення залежності України від їх імпорту [383; 384].

Як зазначають С. П. Денисюк та В. А. Таргонський, існує певна техніко-економічна невизначеність щодо перспектив впровадження таких технологій, як видобуток нетрадиційних вуглеводнів, впровадження інноваційних технологій, що сприяють суттєвому здешевленню і підвищенню якісних характеристик відновлюваних джерел енергії, а також виробництва електро- та гібридних автомобілів, отримання та використання водневого палива, накопичення енергії [385].

Сьогодні Україна рухається в напрямку застосування альтернативної енергетики як на підприємствах так і в побуті, спостерігається активізація виробництва електроенергії з відновлюваних джерел енергії, використання її в сільському господарстві. Що стосується потенціалу підвищення ефективності сільського виробництва, то він залишається сталим, проте його застосування сповільнюється за впливу різноманітних причин, що поєднує: неефективну політику зниження втрат енергії, відсутність належного рівня інвестицій та умов їх залучення, неефективну політику в енергетичному секторі економіки, а також не в повній мірі виконання прийнятих нормативно-правових актів, різного рівня програм та заходів. На сьогодні, коли підвищуються ціни на імпортовані енергетичні ресурси актуальність вирішення проблеми енергоефективності значно зростає. Окрім цього, регіональні, національні стратегії у сфері енергоефективності прямим чином пов'язані з політикою протидії кліматичним змінам [386].

Як відмічає А. С. Завербний, головними завданнями забезпечення енергетичної безпеки в Україні є:

- першочерговість дотримання вимог екологічної, енергетичної, економічної безпеки;
- відповідність екологічних регламентів раціональної охорони природного довкілля за використання природних ресурсів;
- зменшити техногенний вплив підприємств ПЕК України на навколишнє середовище на основі підвищення рівня ефективності використання паливно-енергетичних ресурсів та застосування енергозбереження;

³⁸³ Закон України "Про альтернативні види палива". URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1391-14>. (дата звернення 22.08.2020 р.).

³⁸⁴ Гумєнтяк М. Я. Перспективи вирощування багаторічних злакових трав для виробництва біопалива. Цукрові буряки. Випуск № 4. 2010. С. 21-22.

³⁸⁵ Денисюк С. П., Таргонський В. А. Сталий розвиток енергетики України у світових вимірах. Загальні проблеми енергоефективності. Енергетика, економіка, технології, екологія. 2017. № 4. С. 7-28.

³⁸⁶ Гальчинська Ю. М. Оцінка потенціалу біомаси побічної продукції сільськогосподарських культур в аграрному секторі економіки. Економіка АПК. 2019. № 5. С. 15-26.

³⁸² Бойчук Н. Я., Острянюк М. М. Проблеми енергозбереження та підвищення енергоефективності економіки України. Сучасні проблеми економіки і підприємництва. Випуск 19, 2017. С. 25-34.