



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

МАТЕРІАЛИ

**II Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 27 березня 2025 року)

**Полтава
2025**

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ,
ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ**

МАТЕРІАЛИ

II Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 27 березня 2025 року)

**Полтава
ПУЕТ
2025**

Організаційний комітет

- О. О. Нестуля**, голова комітету, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ;
Г. О. Бірта, заступник голови організаційного комітету, д-р с.-г. наук, професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
А. С. Ткаченко, д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
О. О. Горячова, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Ю. Г. Бургу, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Х. З. Махмудов, д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри підприємництва і права ПДАУ;
Н. О. Офіленко, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
З. П. Рачинська, старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;
Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;
Л. М. Діденко, директор Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

А43 **Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи** : матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 27 березня 2025 року). – Полтава : ПУЕТ, 2025. – 202 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-481-9

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи», що презентують результати наукових досліджень у галузі товарознавства, біотехнології; експертних досліджень харчових продуктів, нехарчової продукції та послуг як інструмента впливу на безпечність, засіб захисту прав споживачів; окреслення митної політики України в умовах поглиблення інтеграційних процесів, а також формування професійних компетентностей під час підготовки фахівців із підприємництва та торгівлі.

УДК 658.6:60:339.543(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ

О. С. Жерибор, освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія», спеціальність 181 Харчові технології, група ТК-4-10;

О. В. Дущак, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри технології консервування;

Т. М. Левківська, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри технології консервування

Національний університет харчових технологій

У міру зростання чисельності людство змушене створювати все більш зростаючі обсяги запасів харчової сировини. Ця сировина зберігається у висушеному, замороженому чи законсервованому вигляді. Проблема відновлення природних якостей харчової сировини, що втрачаються при зберіганні, а також проблеми безпеки самих продуктів, є головними питаннями харчової індустрії. Від правильності їхнього вирішення залежить майбутнє людства. Людство приходить до висновку про реально існуючу небезпеку способу виробництва продуктів харчування із застосуванням харчових добавок і починає шукати шляхи максимального скорочення їх використання.

Консервовані продукти дають змогу значною мірою скоротити витрати часу та праці, урізноманітнити меню в громадському харчуванні, забезпечити протягом року населення продуктами з

сировини, що росте тільки в теплий період року, тобто з плодів і овочів.

Харчова промисловість України функціонує – шукаючи шляхи подолання проблем – інвесторів, із-за кордону і у власній державі, запроваджуючи нові технології і устаткування тощо. На багатьох підприємствах ведуть реконструкцію й технічне переоснащення виробництва, впроваджують нові види високоякісної продукції в сучасній упаковці [1].

З кожним роком харчова промисловість стикається з новими викликами, які вимагають створення продуктів із високими харчовими властивостями та збереженням природних компонентів. Одним із перспективних напрямків є виробництво цукатів, що мають велику популярність серед споживачів завдяки їхній солодкості та тривалому терміну зберігання. Водночас, спостерігається тенденція до збільшення попиту на нетрадиційні продукти з натуральної сировини, що мають високу біологічну цінність.

Серед таких продуктів особливої уваги заслуговує селера, яка багата на вітаміни, мінерали та інші біологічно активні речовини. Проте, в Україні селера досі рідко використовується у виробництві цукатів, що відкриває нові можливості для інноваційних рішень у цій галузі. Використання нетрадиційної сировини для виготовлення цукатів може задовольнити попит споживачів на продукти зі зниженим вмістом калорій, збагачені вітамінами та антиоксидантами.

До складу коренеплодів, а також листя селери входять дуже цінні для людського організму речовини, наприклад: амінокислоти, каротин, нікотинова кислота, ефірні олії, бор, хлор, кальцій, залізо, марганець, магній, цинк, калій, селен, фосфор, сірка, вітаміни А, С, Е, К, В₁, В₂, В₃, В₅, В₆ і клітковина.

Набір вітамінів, мінералів, білків і кислот в даній рослині унікальний, завдяки цьому селера сприяє забезпеченню стабільності клітин в організмі, а також уповільненню процесів старіння [2].

У зв'язку з цим удосконалення технології виробництва цукатів із селери є актуальною та перспективною темою, яка дозволить не тільки розширити асортимент продукції на ринку, але й створити продукти з високими смаковими, текстурними та харчовими властивостями.

Список використаних джерел

1. Душак О. В. Стан та перспективи розвитку харчової промисловості України на тлі військової агресії РФ // Європейські Виміри Сталого

Розвитку : тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції, 20–21 жовтня 2022 р. Київ. НУХТ, 2022. С. 27.

2. Душак О. В., Кіях Є. Б. Дослідження ринку овочевих снєків // Інноваційний розвиток харчової індустрії : зб. наук. пр. за матеріалами XI Міжнародної науково-практичної конференції, 21 листопада 2024 р. Київ : Інститут продовольчих ресурсів НААН 2024. С. 44–46.