



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.

ISBN 978-966-184-481-9

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2025

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Полтавський університет економіки і торгівлі
(Україна)

Державний торговельно-економічний університет
(Україна)

Державний біотехнологічний університет (Україна)

Національний університет «Львівська політехніка»
(Україна)

Одеський національний технологічний університет
(Україна)

Полтавський державний аграрний університет
(Україна)

Карагандинський економічний університет
Казспоживспілки (Республіка Казахстан)

Кооперативно-торговий університет Молдови
(Республіка Молдова)

Університет національного та світового господарства
(Республіка Болгарія)

Інститут свинарства і агропромислового
виробництва НААН (Україна)

Кіровоградський науково-дослідний експертно-
криміналістичний центр МВС України (Україна)

ліпідів, що забезпечує додаткові поживні властивості продукту. Застосування макухи дозволяє знижувати витрати на сировину, а також покращувати текстуру макаронних виробів, забезпечуючи їх більш високу харчову цінність і зменшення рівня глікемічного індексу [3].

Інновації у технологіях макаронних виробів дають змогу адаптуватися до вже поточних та майбутніх бізнес-викликів, таких як зміна харчових трендів і необхідність дотримання принципів сталого розвитку.

Список використаних джерел

1. Гайдай Т. М. Вплив нетрадиційної сировини на якість макаронних виробів. Наукові праці НУХТ, 2019, №55, С. 45–50.
2. Синявська О. І. Перспективи використання 3D-друку у виробництві продуктів харчування. Харчова промисловість України. 2022. № 2. С. 18–22.
3. Dilek Coşan, Şimal YAKUT AYMANKUY. Industrial use of food waste. Tourism Leisure and Hospitality. 2023. № 5 (1). С. 62–68.

ТРЕНДИ НА РИНКУ ВЕРШКОВОГО МАСЛА: ОРГАНІЧНЕ ВИРОБНИЦТВО ТА ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ

О. О. Ставицький, освітньо-професійна програма «Товарознавство та експертиза в митній справі», спеціальність 076 Підприємництво та торгівля, група ТЕМСм-11;

*Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
Полтавський університет економіки і торгівлі*

У останні роки на ринку харчових продуктів спостерігаються значні зміни у споживчих вподобаннях, зокрема щодо вершкового масла. Традиційно цей продукт використовувався як важливе джерело жирів у раціоні, але з появою нових тенденцій у сфері здорового харчування та екологічної свідомості зростає попит на органічні альтернативи. Споживачі стають все більш обізнаними про вплив харчових продуктів на здоров'я та навколишнє середовище, що змушує виробників адаптуватися до нових вимог. У цьому контексті органічне вершкове масло набуває все більшої популярності, що змінює динаміку попиту на цей продукт.

Останні кілька років характеризуються тенденцією зростання попиту на здорові та органічні продукти, і вершкове масло не є

винятком. Споживачі стали більш уважно ставитися до складу продуктів, звертаючи увагу на відсутність шкідливих добавок, пестицидів та консервантів. Внаслідок цього органічне вершкове масло, яке виробляється без використання синтетичних хімікатів, здобуло популярність серед тих, хто прагне вести здоровий спосіб життя [1].

Попит на органічне вершкове масло зростає значно швидше, ніж на традиційне вершкове масло, це пов'язано з рядом факторів, таких як високий рівень обізнаності про шкоду оброблених продуктів та збільшення популярності здорового харчування серед молодшого покоління. Споживачі органічного вершкового масла зазвичай орієнтуються на якість і натуральність продукту, що відповідає сучасним вимогам до здоров'я та екології. Оскільки органічне масло не містить шкідливих добавок та виготовляється без застосування хімічних добрив і пестицидів, воно стає привабливим вибором для споживачів, які піклуються про своє здоров'я та навколишнє середовище.

Популярність органічного вершкового масла зростає через кілька ключових факторів: екологічна свідомість – споживачі все більше цікавляться продуктами, які мають менший вплив на навколишнє середовище. Органічне вершкове масло виробляється з молока корів, що годуються травами та не обробляються хімічними добривами, що робить його більш екологічно чистим вибором; здоров'я та дієтичні переваги – багато людей переконані, що органічне вершкове масло є більш корисним для здоров'я, оскільки воно містить менше шкідливих речовин і важливіші поживні елементи, такі як омега-3 жирні кислоти; тренди здорового харчування – зростаюча популярність таких дієт, як «чисте харчування» та «дієта без оброблених продуктів», стимулює попит на органічні продукти, включаючи вершкове масло [2].

Органічне виробництво вершкового масла значно відрізняється від традиційного виробництва, що знаходить своє відображення в якості та харчовій цінності продукту. Одним із ключових аспектів органічного виробництва є відмова від використання хімічних добрив, пестицидів і синтетичних добавок, що робить органічне вершкове масло більш чистим і натуральним. Також органічне молоко, з якого виробляється це масло, походить від корів, які мають доступ до більш природного харчування – трав, сіна та органічних кормів.

Для виробництва органічного вершкового масла застосовуються кілька технологічних інновацій, які сприяють збереженню його натуральних властивостей і покращенню якості продукту. Однією з таких інновацій є використання новітніх методів зберігання та пакування, що дозволяють продовжити термін зберігання масла без додавання консервантів. Зокрема, вакуумні упаковки та спеціальні пакувальні матеріали, які блокують доступ кисню, забезпечують збереження свіжості продукту, зберігаючи його природні властивості.

Іншою важливою технологією є метод холодного пресування молока. Завдяки цьому процесу зберігаються більше корисних компонентів, таких як вітаміни та антиоксиданти, що особливо важливо для органічного вершкового масла. На відміну від традиційних методів, холодне пресування дозволяє мінімізувати втрату поживних речовин, що підвищує загальну харчову цінність продукту.

Також важливу роль відіграє процес ферментації, який використовує спеціальні культури бактерій для обробки вершкового масла. Цей метод не тільки покращує смакові якості продукту, але й створює пробіотичний ефект, що сприяє поліпшенню травлення та загальному стану здоров'я споживачів. Ферментоване масло має більшу біологічну цінність і стає привабливішим для споживачів, які прагнуть до здорового способу життя [3].

В останні роки в індустрії органічного виробництва вершкового масла активно використовуються технології, які дозволяють підвищити його корисні властивості. Наприклад, змішування вершкового масла з маслами інших рослин (оливковим, авокадо, лляним) дозволяє збільшити вміст мононенасичених жирів та омега-3 жирних кислот. Такі інновації сприяють розвитку продуктів, які відповідають вимогам сучасного здорового харчування.

Сучасні споживачі все більше орієнтовані на здорове харчування, що змушує виробників звертати увагу на те, як подати органічне вершкове масло на ринку. Основна стратегія брендування фокусується на натуральності, екологічності та користі для здоров'я. Виробники підкреслюють відсутність шкідливих хімікатів і високий вміст корисних жирних кислот, що відповідає здоровим трендам. Технології, які дозволяють виробляти масло без консервантів та з підвищеним вмістом поживних

компонентів, також є важливими аспектами, що підвищують привабливість продукту на ринку [4].

Отже, органічне вершкове масло має значну перевагу перед традиційним продуктом завдяки своїй натуральності, високому вмісту корисних компонентів та відсутності шкідливих добавок. Технологічні інновації, такі як холодне пресування, ферментація та змішування з іншими маслами, дозволяють створювати продукт з підвищеними корисними властивостями.

Список використаних джерел

1. Alvarado R. G., & Barreto D. J. Butter and Margarine Processing Technology. New York : Springer, 2014. 288 p.
2. McSweeney P. L. H., & O'Mahony J. A. Dairy Chemistry and Biochemistry. New York: Springer, 2016. 456 p.
3. Rourke P., & McSweeney P. L. H. The Technology of Dairy Products: Butter, Cream and Processed Cheese. London : Blackwell Publishing, 2007. 320 p.
4. Park Y. W., & Ju P. H. The Role of Dairy Products in Human Health. New York : Springer, 2011. 274 p.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ МАЙОНЕЗУ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ

***Р. С. Танчик**, освітньо-професійна програма «Харчові технології», спеціальність 181 Харчові технології, група А-ТІ-ТЖ-3*

***В. О. Бахмач**, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри технології жирів, хімічних технологій, харчових добавок та косметичних засобів*

Національний університет харчових технологій

У сучасному світі зростає попит на продукти з підвищеною біологічною цінністю, які сприяють здоровому харчуванню. Майонез, як один з популярних харчових продуктів, може бути вдосконалений шляхом використання купажу різних олій, що підвищує його харчову цінність. Метою даного дослідження є розробка майонезу з підвищеною біологічною цінністю на основі купажу лляної, оливкової та соняшникової олій.

Основні цілі даного дослідження включають:

- Визначення оптимальних пропорцій лляної, оливкової та соняшникової олій для створення майонезу з підвищеною біологічною цінністю.

ЗМІСТ

**Тематичний
напрямок 1**

ІННОВАЦІЇ У ХАРЧОВОМУ І ПРОМИСЛОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ ТОВАРІВ

Ya. S. Dziuba

Innovative technologies in the production of canned food..... 4

Sherien Fransis

Organization of sensory analysis of raw materials and finished products according to standard operating procedures (SOPs)..... 6

В. О. Акмен, С. В. Сорокіна, В. К. Крошко

Інноваційні розробки у кондитерській галузі як засіб підвищення конкуренції 8

Д. П. Антюшко, А. М. Тарасюк

Перспективи моделювання залежності активної кислотності й амінокислотного складу високобілкових харчових продуктів 11

І. С. Буштаков, В. В. Колесник, В. В. Полупан

Вплив добавки молочно-рослинної на властивості клейковини борошна пшеничного 14

О. Я. Давидович, М. В. Яворницький

Інноваційні поліпшувачі для хлібобулочних виробів..... 16

О. С. Жерибор, О. В. Душак, Т. М. Левківська

Перспективи використання нетрадиційної овочевої сировини для виробництва цукатів..... 18

А. В. Кочерга, О. В. Бондар-Підгурська

Види стресу під час конфліктних ситуацій на сучасних промислових підприємствах 20

Л. Г. Ніколайчук

Проблеми надання безпечності одягу військового призначення..... 22

А. Г. Панасюк, К. В. Бахлукова, Л. В. Пешук

Використання інноваційних технологій у виробництві майонезів 25

П. О. Писаренко, І. А. Лясков, О. А. Охмат Застосування наноматеріалів для отримання шкір спеціального призначення	28
Г. О. Пушкар Нанотекстиль медичного призначення на сучасному ринку України	30
Т. В. Семко, О. А. Іваніщева Дослідження впливу шпинату на якість пшеничного хліба	33
Д. О. Сидоренко, В. В. Колесник, В. В. Полупан Інноваційні підходи в технології виробництва макаронних виробів	36
О. О. Ставицький, Л. В. Флока Тренди на ринку вершкового масла: органічне виробництво та здорове харчування.....	38
Р. С. Танчик, В. О. Бахмач Інноваційні технології у виробництві майонезу з підвищеною біологічною цінністю	41
Л. В. Фіалковська Технологія виробництва переестерифікованих жирів	44
В. І. Шевела, Л. В. Флока Перспективи використання ферментативних технологій у виробництві консервованої кукурудзи	46
С. А. Шилко, В. О. Бахмач Виявлення біохімічних особливостей зерна амаранту різних типів	49

**Тематичний
напрямок 2**

**ЯКІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА
ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ
СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

A. B. Boroday, N. S. Rudenko Microbiological food safety risks	52
A. Marchenko, T. Levkivska Cryogenic systems ice shuttle and siber as an innovative method for transporting fresh products.....	55

Г. О. Бірта, Д. О. Одарюк, О. О. Кузьмін Фізико-хімічні властивості та жирнокислотний склад хребтового сала свиней миргородської породи.....	57
Г. О. Бірта, А. М. Соловійов, А. М. Онищук Взаємозв'язок між відгодівельними та забійними якостями свиней червоної білопоясної породи	60
Ю. Г. Бургу, В. О. Олефір, Г. І. Матюшенко Біологічна повноцінність білків м'яса свиней.....	62
Ю. Г. Бургу, С. В. Оліферчук Хімічний склад і харчова цінність м'яса.....	65
М. В. Гарбуз, Л. Ю. Улибіна Аналіз рослинних замінників м'яса у судовій товарознавчій експертизі: класифікаційні аспекти	67
О. О. Горячова, М. О. Сосновський Сортова ідентифікація плодів манго	70
Л. В. Жиленко Особливості виявлення фальсифікації виноградних вин під час проведення товарознавчої експертизи.....	72
Я. І. Ілляшенко, М. М. Самілик Дослідження показників якості желе з порошку чорноплідної горобини	77
Н. В. Криворучко, Т. С. Кириченко Особливості судової товарознавчої експертизи тютюнових виробів	80
О. В. Кузьменко, Т. Є. Ящерицин Стан та тенденції розвитку ринку кисломолочної продукції.....	84
Т. М. Левківська, О. В. Дуцак Органічне дитяче харчування.....	86
Є. С. Логвіна, О. Ю. Чабаненко Визначення якісних властивостей ацетилсаліцилової кислоти та її впливу на організм людини.....	88
Б. Ю. Луханін, Н. В. Болгова Вплив військових дій на безпечність молока	90

І. М. Новицька	
Аналіз основних вимог до якості цукру.....	93
М. Л. Павлишин, Є. І. Буряк, А. І. Борецька	
Сталий розвиток екологічного бджільництва в умовах інтеграційних процесів у торгівлі	96
О. В. Пахомська	
Новий смак України – локальні продукти	99
О. О. Ставицький, З. П. Рачинська	
Екологічні підходи до сушіння фруктів, їх вплив на якість.....	104
Л. В. Флока	
Безпечність яблучного соку: аналіз шкідливих добавок та їх вплив на здоров'я споживачів.....	106
М. М. Чуйко	
Проблема фальсифікації меду на європейському ринку	109

**Тематичний
напрямок 3**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
ТОВАРОЗНАВСТВА НЕХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ**

Т. М. Видрич, Д. П. Антюшко	
Захист прав споживачів косметичних засобів для тіла на українському ринку.....	112
Ю. С. Олефір	
Актуальні проблеми товарознавства нехарчової продукції	114
С. В. Сорокіна, В. О. Акмен, О. В. Видюк	
Інформаційні маніпуляції на ринку лакофарбових товарів.....	117
А. О. Рубанова	
Актуальні виклики товарознавства нехарчової продукції.....	120

**Тематичний
напрямок 4**

**ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ
БІОТЕХНОЛОГІЙ**

Akill Tommy	
The role of biotechnology in ensuring ecological purity and in fruit juice production	123

Atina Gamvroulli, Miranda Mastson Sustainable development through hydroponics and its impact on ecology and agribusiness.....	125
А. В. Банк, Л. В. Флока Біотехнологічні аспекти виробництва крохмалю з альтернативних рослин	128
Є. О. Білий, Л. В. Флока Перспективи використання органічних грибів в біотехнології.....	131
А. О. Деменчук, Л. В. Флока Рослинне молоко як альтернативний продукт у харчовій промисловості.	134
Н. В. Островерха, Л. В. Флока Інноваційні технології ферментації рослинних продуктів	137

**Тематичний
напрямок 5**

**ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ
ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ**

Svetlana Sorokina, Viktoria Akmen, Stanislav Lomaka Importance of commodity experience in the valuation of goods	140
Л. В. Берлінова Судова товарознавча експертиза пристроїв та засобів для догляду за ротовою порожниною	142
Р. Р. Гаврилюк Деякі аспекти визначення фізичних властивостей та ринкової вартості пиломатеріалів в ході проведенні судової товарознавчої експертизи.....	145
О. В. Єфименко Особливості визначення ринкової вартості POS-терміналів під час проведення судових товарознавчих експертиз.....	150
Т. А. Заніна, О. В. Мануленко Експертне дослідження лікарських засобів, що мають у складі речовини, які відносяться до наркотичних та психотропних речовин	153

<i>І. М. Калужіна</i>	
Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства.....	156
<i>М. В. Коваленко</i>	
Особливості товарознавчої експертизи парфумованих виробів, які були у використанні	158
<i>Т. Л. Копйова, М. В. Кривонос</i>	
Проблемні питання проведення судової товарознавчої експертизи окремих об'єктів за їх описом (документами) у кримінальному провадженні	160
<i>О. О. Сирота</i>	
Термін користування мобільним телефоном	163
<i>Є. М. Собакарь, Я. О. Кулик</i>	
Основні аспекти проведення судової товарознавчої експертизи товарів для спорту й туризму	166
<i>Ю. О. Торубара, Н. О. Офіленко</i>	
Дослідження сучасного ринку консервів пюре фруктове для дитячого харчування в Україні.....	170
<i>О. Ю. Холодова</i>	
Судова товарознавча експертиза біржових товарів: теоретико-методологічні аспекти.....	172

**Тематичний
напрямок 6**

**СУЧАСНА МИТНА ПОЛІТИКА
УКРАЇНИ В УМОВАХ ПОГЛИБЛЕННЯ
ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ**

<i>О. О. Горячова, Г. В. Педченко</i>	
Тенденції товарного експорту в Україні	175
<i>Т. В. Жибер</i>	
Митна політика президента Д. Трампа та її наслідки.....	177
<i>К. В. Захожай, В. Ю. Грипич</i>	
Напрямами удосконалення митної політики у контексті євроінтеграції України.....	179
<i>Ц. Г. Огонь</i>	
Митне законодавство України: виклики та напрями реформування	182

<i>Я. Б. Пиріг, О. О. Горячова, М. В. Лавецький</i>	
Роль імпорту у структурі митних платежів	188

Тематичний напрямок 7	ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ІЗ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА ТОРГІВЛІ
----------------------------------	--

<i>В. Л. Іщенко, С. О. Горбуньова</i>	
Methods of developing pronunciation skills	191

<i>В. Л. Іщенко, С. О. Горбуньова</i>	
The use of authentic materials in developing foreign language competence	193

Наукове видання

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

МАТЕРІАЛИ

II Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 27 березня 2025 року)

Дизайн обкладинки А. С. Шустваль
Комп'ютерне верстання О. С. Корніліч

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 11,7.
Зам. № 393/2251.

Видавець і виготовлювач
Полтавський університет економіки і торгівлі
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.
E-mail: pvv.puet@gmail.com.

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 8076 від 28.02.2024 р.