

Устаткування та приладдя підлягти модернізації. Все це не обходить увагу керівництва фірми і планується усунути недоліки у майбутньому [1 с. 194].

На мою думку, щоб вибрати правильну стратегію розвитку фірми потрібно знати які зовнішні фактори впливають на фірму і в якому ступені.

Найголовнішим з факторів для фірми є наявність попиту на її послуги. Без попиту підприємство просто не зможе існувати, тому керівництво повинно найбільшу увагу приділяти розвитку маркетингової системи, проводити постійні акції, щоб зацікавити більше клієнтів.

Список літератури

1. Смачило І. Шляхи удосконалення системи менеджменту туристичних організацій / І. Смачило // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Сер. Географія. - 2018. - С. 194.

2. Туристична фірма "Алексир Тревел" <http://www.aleksir-travel.com.ua> – 2013 р.

3. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник,- К.: Атіка, 2018.- 121 с.

Шинкарук Марія Володимирівна

асистент

Херсонський державний аграрно-економічний університет

м. Херсон

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ СИРНОГО ПРОДУКТУ

В останні роки в Україні відзначається інтенсивне зростання обсягів виготовлення молочних комбінованих продуктів. Значного розвитку набуває виробництво сирних продуктів, які відрізняються широким асортиментом і мають значні переваги порівняно з натуральними сичужними сирами. Вони відрізняються високою біологічною цінністю. Їх високі органолептичні характеристики дозволяють задовольнити запити широкого кола споживачів. До того ж технологія виробництва продуктів даної групи дозволяє збільшити ефективність виробництва та поліпшити якість готової продукції. На теперішній час виробництво сирних продуктів широко поширене в усіх передових країнах і становить до 40 % від загального виробництва натуральних сирів. Однак, аналізуючи стан вітчизняного ринку сирних продуктів, відзначена їхня незадовільна якість, що виражена, головним чином несталими фізико-хімічними характеристиками. Тому пріоритетним напрямом в сегменті виробництва сирних продуктів є розробка технології нового продукту із

сталими властивостями та рецептурним складом, який має високу харчову та біологічну цінність.

Ризик зниження обсягів виробництва молока, головним чином, через фактор сезонності, призводять до виникнення певних труднощів у сироварильній галузі. Тому виробництво багатьох молочних продуктів, зокрема сирів на основі відновленого та рекомбінованого молока набуває актуальності.

В даний час сироробні підприємства відчують певні труднощі щодо забезпечення виробництва достатньою кількістю сиропридатної сировини. Особливо гостро стоїть ця проблема в зимово-весняний період, що деякі підприємства змушені зупинитися через брак молочної сировини.

Перехід виробництва на сухе молоко пов'язане з тим, що звичайне коров'яче молоко має дуже обмежений термін зберігання [1]. Максимальний термін допустимого зберігання пастеризованого молока до фасування становить не більше 6 годин. Тому сухе молоко використовується з тієї причини, що воно набагато довше зберігається (8 місяців при t від 10 до 10⁰С, вологість навколишнього середовища – не більше 85 %).

Отримання сирного продукту на основі сухого знежиреного молока сприятиме: зниженню фактору сезонності; компенсації недостатності або повної відсутності молочної сировини; регулюванню режимів зберігання сировини на підприємствах; забезпечує підвищення ступеню переходу основних компонентів молока в сирну масу; сприяє зниженню собівартості продукту та енергетичних і трудових ресурсів виробництва.

Однак, дефіцит молочної сировини доцільно компенсувати не тільки збільшенням використання сухого молока. Перспективи набуває організація вироблення продукції з застосуванням рослинних білків і жирів.

Перспективною сировиною. При виробництві комбінованих молочних продуктів є борошно арахісове, оскільки воно має високу харчову і біологічну цінність, в наслідок його високої засвоюваності організмом людини. Білки арахісу повноцінні, а співвідношення їх амінокислот вказує на високу перетравлюваність організмом людини. Ядра арахісу та продукти їхньої переробки є джерелом нутрієнтів [2].

Для збагачення сирних продуктів рослинними білками раціонально застосувати технологічну переробку білково-олійних культур, яка, підвищеного вмісту білка, визначає частку речовин небілкової природи. Амінокислотний склад білків білкових продуктів переробки арахісу робить їх високоцінними продуктами харчування; майже повна відсутність ліпідів підвищує інтерес із боку дієтологів, оскільки це дозволяє скоротити споживання насичених жирів, які відносяться до факторів ризику серцево-судинних захворювань.

Завдяки включенню арахісових бобів в щоденний раціон підвищується імунітет, організм надійно захищений від стресів, а розумова діяльність посилюється в рази, в тому числі поліпшується пам'ять, концентрація уваги. Одночасно з цим вживання «земляного горіху» сприяє усуненню хронічного безсоння, в цілому ж тонізує і заспокоює організм в залежності від потреб конкретної людини.

Антиоксиданти арахісу успішно борються з вільним радикалами, значно покращуючи якість життя індивідуума, а також збільшуючи її тривалість.

На підставі вищевикладеного матеріалу можна зробити висновок, що сухе молоко в якості основної сировини може бути використане у виробництві будь-якого молочного продукту. Це дозволить стабілізувати якість готових продуктів та уникнути негативного впливу сезонності.

Залучення борошна арахісового до складу продукту сирного дозволить підвищити вміст білка, збагатити його поліненасиченими жирними кислотами, мінеральними речовинами, вітамінами, а також надати новій харчовій продукції добрих споживчих властивостей.

Список літератури

1. Кузнецов В.В. Использование сухих молочных компонентов в пищевой промышленности: Справочник. – СПб.: ГИОРД. 2006, 480с.
2. Оноприйчук О.О. Удосконалення технології сиркових виробів з зерновими інгредієнтами. автореф. дис...к.т.н.: Київ, 2018, 21с.
3. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: підруч. Київ, НУХТ, 2016, 362 с.

Шубіна Лідія Юріївна

к. т. н., доцент

Харківський торговельно-економічний інститут

Київського національного торговельно-економічного університету

м. Харків

Чорна Тетяна Олександрівна

к. х. н., доцент

Харківський торговельно-економічний інститут

Київського національного торговельно-економічного університету

м. Харків

ОКРЕМІ НАПРЯМКИ РЕВОЛЮЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

Промисловим виробництвом майбутнього, яке створюється вже сьогодні, є Індустрія 4.0. Це новітні технології, що змінять не тільки промисловість, але й людину. Незважаючи на те, що метою Індустрії 4.0 перш за все є інноваційна зміна промислового виробництва, її вплив вже відчувається в усіх галузях економіки [1,2].

Індустрія харчування не відстає в своєму розвитку від індустріального виробництва, впроваджуючи нові технології як в створенні продуктів, так і в способів їх поширення. Звичайно, вплив промислової революції 4.0 на сферу харчування слід розглядати разом з глобальними тенденціями, пов'язаними з