

COLLECTION OF SCIENTIFIC PAPERS

SCIENTIA

19

AUGUST, 2022

TEL AVIV, STATE OF ISRAEL

FORMATION OF INNOVATIVE POTENTIAL OF WORLD SCIENCE

III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND THEORETICAL CONFERENCE



**EUROPEAN
SCIENTIFIC
PLATFORM**





19

August, 2022

Tel Aviv, State of Israel

**FORMATION OF INNOVATIVE
POTENTIAL OF WORLD SCIENCE**

III International Scientific and Theoretical Conference

Tel Aviv, 2022

SECTION 9.

MILITARY SCIENCES, NATIONAL SECURITY AND
SECURITY OF THE STATE BORDER

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ВДОСКОНАЛЕННЯ РІВНЯ СЛУЖБОВОЇ ПІДГОТОВКИ
МАЙБУТНІХ ПОЛІЦЕЙСЬКИХ ІЗ ВРАХУВАННЯМ ДОСВІДУ ЗАРУБІЖНИХ
КРАЇН

Гіденко Є.С. 77

АНАЛІЗ ПІДХОДІВ УПРАВЛІННЯ ПОТОКАМИ ДАНИХ В ВІЙСЬКОВИХ
СИСТЕМАХ РАДІОЗВ'ЯЗКУ

Сова О.Я., Нерознак Є.І., Налапко О.Л., Кондрусь А.В., Шишацький А.В. 79

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ПО ТАКТИКО-
СПЕЦІАЛЬНІЙ ПІДГОТОВЦІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЯКІ НАВЧАЮТЬСЯ
В ЗАКЛАДАХ ЗІ СПЕЦИФІЧНИМИ УМОВАМИ НАВЧАННЯ

Біліченко В.В. 85

ПСИХОЛОГІЯ ЗАСТОСУВАННЯ ВОГНЕПАЛЬНОЇ ЗБРОЇ ПРАЦІВНИКАМИ
ПРАВООХОРОННИХ ОРГАНІВ

Біліченко В.В. 87

ТАКТИКА ДІЙ ПОЛІЦЕЙСЬКОГО ПРИ ЗУПИНЦІ ТРАНСПОРТНОГО ЗАСОБУ З
ВИСОКИМ РІВНЕМ ЗАГРОЗИ

Білієнко Є.Г. 89

SECTION 10.

FIRE AND CIVIL SAFETY

МЕТОДОЛОГІЯ ТА ТАКТИЧНІ ДІЇ ПОЛІЦЕЙСЬКИХ ЩОДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ПУБЛІЧНОГО ПОРЯДКУ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ МАСОВИХ ЗАХОДІВ

Палчинська Л.Р. 92

SECTION 11.

AGRICULTURAL SCIENCES AND FOODSTUFFS

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИРОБІВ У КАФЕ-
КОНДИТЕРСЬКІЙ «BVS»

Резніченко А.В. 94

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ
НА КРАФТОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Резніченко А.В. 96

SECTION 12.

VETERINARY SCIENCES

ПОШУК ЕФЕКТИВНИХ СХЕМ ЛІКУВАННЯ КОНЕЙ ЗА СТРОНГІЛІДОЗНОЇ
ІНВАЗІЇ

Антіпов А.А., Гончаренко В.П., Білик С.А., Надиров Т.М., Селих І.П. 98

Резніченко Артем Вікторович

здобувач вищої освіти біолого-технологічного факультету
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна

Науковий керівник: Дзюндзя Оксана Валентинівна 

канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри інженерії харчового виробництва
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА КРАФТОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Хлібобулочні вироби у загальному понятті складають об'ємну нішу продукції, яка різниться за формою, рецептурою, способами випікання та призначенням. Специфіка «хлібного» ринку полягає в тому, що він на 99,9% представлений продукцією вітчизняного виробництва [1]. До того ж сучасні тенденції та вибагливість споживачів спонукають виробників пристосовуватись та конкурувати між собою. Це стосується як великих підприємств, так і невеликих крафтових пекарень. Прикладом є кафе-кондитерська «BVS» (м. Херсон), де можна спостерігати щорічне оновлення асортименту продукції шляхом використання нетрадиційних компонентів сировини для покращення традиційних фізико-хімічних показників та збагачення готового продукту цінними нутрієнтами. Це пояснюється тим, що харчова цінність хлібобулочних виробів має велике значення, адже вони забезпечують більше 50% добової потреби людини в енергії і близько 75% потреби у рослинному білку [2]. Проте після аналізу виробничих процесів та попиту залишається ряд невирішених питань у виробництві такої продукції у кафе-кондитерській «BVS» (рис. 1).

Після узагальнення, що вказане на рис. 1, зрозуміла потреба вказаного підприємства у впровадженні нової технології, що мала би на меті створення хлібобулочного виробу спеціального призначення без витрат на нове технологічне обладнання, який органолептично відповідав потребам споживачів та вирізняв кафе-кондитерську «BVS» (м. Херсон) серед інших. Таку нішу може зайняти перспективний напрям – безглютенова продукція. Цей висновок сформований на основі соціального опитування споживачів (рис. 2) закладу, що вказується вище.



Рис. 1. Базові проблеми виробництва хлібобулочних виробів у кафе-кондитерській «BVS»

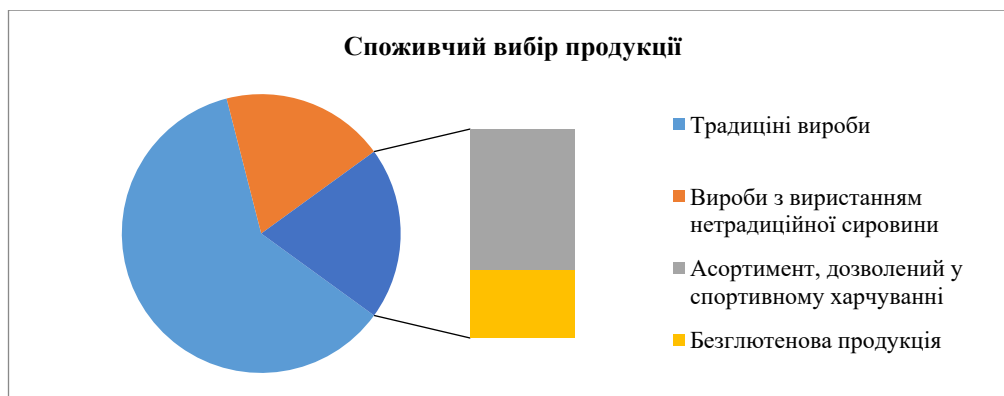


Рис. 2. Результати соціального опитування у кафе-кондитерській «BVS»

При опрацюванні отриманих даних стало відомо, що хлібобулочні вироби за традиційною технологією обирають 61% опитуваних, а 19% купують продукцію з вмістом нетрадиційних компонентів. Додамо про наявність 13,5% споживачів обирають асортименти, що частково дозволені у спортивному дієтичному харчуванні. Найціннішим у дослідженні було виявлено потребу 6,5% осіб, які хочуть обрати безглютенову продукцію.

Висновки. За результатами опитування, що проводилось протягом трьох місяців з грудня 2021 р. по лютий 2022 р. включно, та визначеними проблемами місцевого виробництва кафе-кондитерської «BVS» (м. Херсон) можна стверджувати про необхідність вироблення безглютенових хлібобулочних виробів для задоволення потреб споживачів. При цьому вони мають бути у цікавому крафтовому пакуванні та мати привабливий органолептичний вигляд. Хоча цей сегмент невеликий та становить 6,5%, проте це впровадження може збільшити потік відвідувачів закладу за рахунок маркетингу.

Список використаних джерел:

1. Дзюбенко, С. Ю. (2017). Сучасний стан та проблеми ринку хлібобулочних виробів. ББК 65.9 (4Укр), 106-111. Вилучено з: <http://www.vtei.com.ua/doc/24.pdf#page=106>.
2. Ніколаєнко, С. М., Куліш, С. Г., & Янченко, А. В. (2020). Аналіз виробництва хліба та хлібобулочних виробів в Україні. Приазовський економічний вісник, (3), 20, 252-257. Вилучено з: https://web.archive.org/web/20200805102453id_/http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/3_20_ukr/45.pdf.