

КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД ДО МОДЕРНІЗАЦІЇ НАУКИ: МЕТОДИ, МОДЕЛІ ТА МУЛЬТИДИСЦИПЛІНАРНІСТЬ

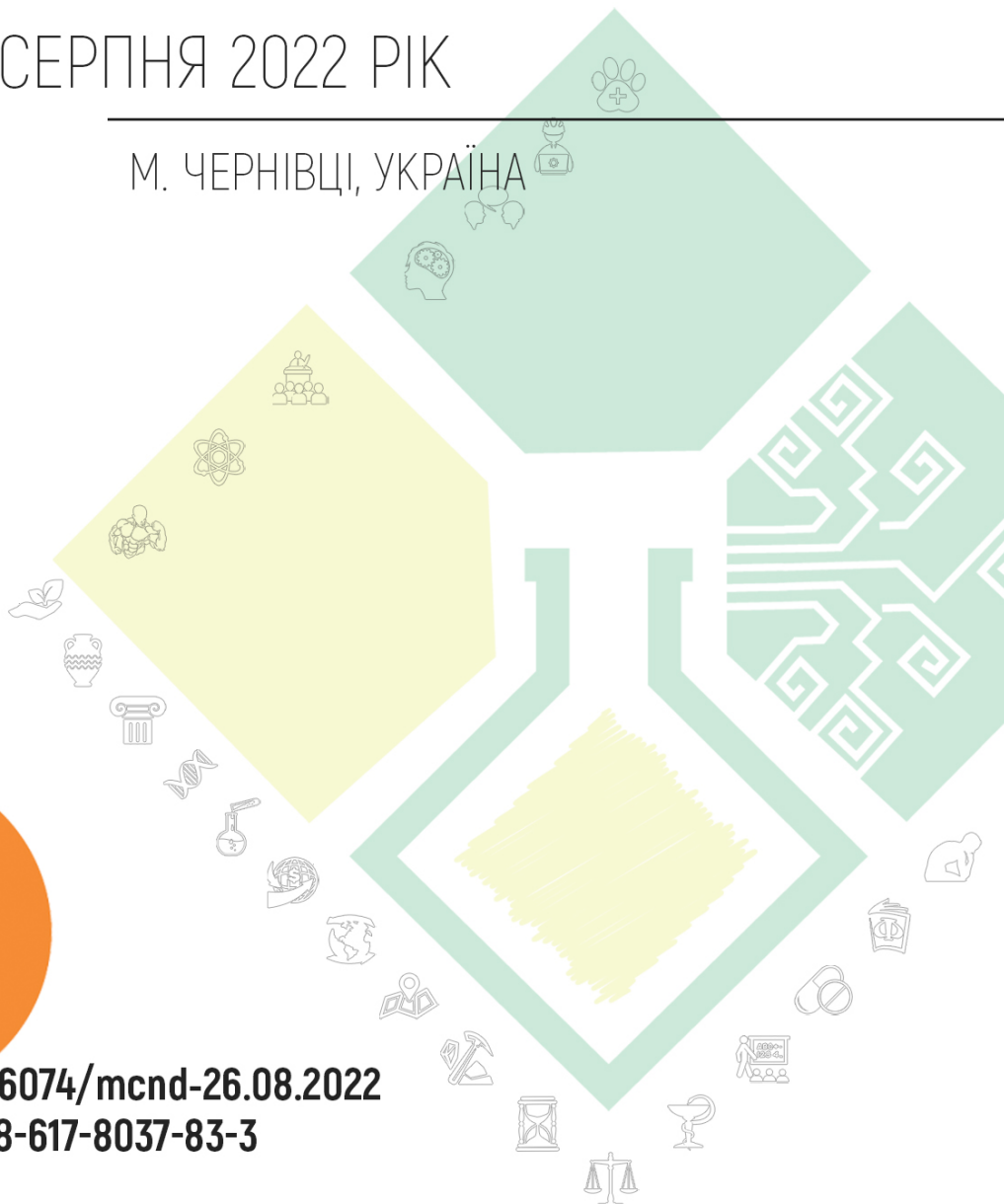
І 26 СЕРПНЯ 2022 РІК

М. ЧЕРНІВЦІ, УКРАЇНА

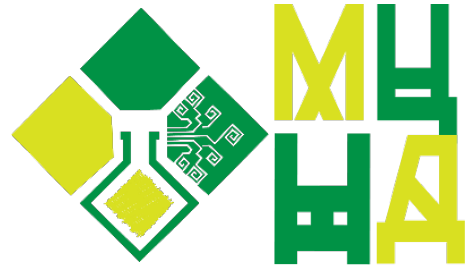


**OPEN
ACCESS**

DOI 10.36074/mcnd-26.08.2022
ISBN 978-617-8037-83-3



МАТЕРІАЛИ
II МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ



Міжнародний Центр Наукових Досліджень

КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД ДО МОДЕРНІЗАЦІЇ НАУКИ: МЕТОДИ, МОДЕЛІ ТА МУЛЬТИДИСЦИПЛІНАРНІСТЬ

| 26 СЕРПНЯ 2022 РІК
м. Чернівці, Україна

Вінниця, Україна
«Європейська наукова платформа»
2022

ПОПЕРЕДНЯ ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ПОВЕРНЕННЯ У ГОСПОДАРСЬКЕ ВИРОБНИЦТВО РАДІОАКТИВНО ЗАБРУДНЕНИХ ЗЕМЕЛЬ ПОЛІССЯ УКРАЇНИ Райчук Л.А., Швиденко І.К.	234
--	-----

СЕКЦІЯ ХІ. ВЕТЕРИНАРНІ НАУКИ

ОЦІНКА МОНІТОРИНГУ РИБНИХ ПРОДУКТІВ ЗА ПОКАЗНИКАМИ БЕЗПЕЧНОСТІ У 2021РІК Кравцова О.Л., Чечет О.М., Гайдей О.С., Шуляк С.В., Гереймович В.Л., Шалімова Л.О., Баланчук Л.В.	239
--	-----

СЕКЦІЯ ХІІ. ХАРЧОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИРОБІВ У КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКІЙ «BVS» Резніченко А.В.	247
--	-----

СЕКЦІЯ ХІІІ. ЕНЕРГЕТИКА ТА ЕНЕРГЕТИЧНЕ МАШИНОБУДУВАННЯ

ХАРАКТЕРИСТИКА БАГАТОМОДУЛЬНИХ ЛЕГКОВОДНИХ МАЛИХ МОДУЛЬНИХ РЕАКТОРІВ Науково-дослідна група: Попов О.О., Дівізінюк М.М., Фаррахов О.В., Лисиченко К.Г., Лисиченко О.Г.	249
---	-----

СЕКЦІЯ ХІV. ЕКОЛОГІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ЗАХИСТУ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

КРИТЕРІАЛЬНА ОЦІНКА ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ЯДЕРНИХ ЕНЕРГЕТИЧНИХ ТЕХНОЛОГІЙ Ващенко В.М., Кордуба І.Б., Негода Н.В.	253
---	-----

СЕКЦІЯ ХV. КОМП'ЮТЕРНА ТА ПРОГРАМНА ІНЖЕНЕРІЯ

ANDROID. НАЙПОПУЛЯРНІШІ МОВИ ПРОГРАМУВАННЯ ДОДАТКІВ ДЛЯ МОБІЛЬНИХ ПРИСТРОЇВ Матвіїв Ю.Я., Ліщина Н.М., Суринович О.М.	259
МЕТОДИ ЗМЕНШЕННЯ ПОХИБОК СТРУМУ ЗСУВУ НУЛЯ У ДВОТАКТНИХ ШИРОКОСМУГОВИХ ПІДСИЛЮВАЧАХ ПОСТІЙНОГО СТРУМУ Стахов О.Я.	262

СЕКЦІЯ XII. ХАРЧОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИРОБІВ У КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКІЙ «BVS»

Резніченко Артем Вікторович

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

Науковий керівник: Дзюндзя Оксана Валентинівна

ORCID ID: 0000-0002-1996-7065

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

Безглютенова продукція є особливою нішею наукових досліджень, що пов'язано з широким асортиментом продовольства у світі та технологічних методів його вироблення. Проте шляхом впровадження такого асортименту на підприємстві зазвичай є використання вже готової підготовленої сировини без вмісту глютену. Це пов'язано зі складністю процесів та високою вартістю обладнання для її виробництва. Такий метод є загальним для крафтових пекарень, зокрема кафе-кондитерської «BVS» (м. Херсон). Враховуючи нахил роботи підприємства, розвиток цієї ніші можливий у двох напрямках:

1. виробництво булочних або хлібних виробів без глютену;
2. виробництво кондитерських виробів без глютену.

Враховуючи, що основою раціону людини є хлібобулочні вироби, які є додатком до будь-якої страви та базовим складником швидкого харчування типу паніні, сендвічей, хот-догів та гамбургерів, то віддамо перевагу виробництву булочок та хлібу. Цей висновок робимо також на основі прибутковості кафе-кондитерської «BVS». Так, за результати аналізу середньомісячного прибутку за два квартали (рис. 1) робимо висновок, що 56% отримано від продажу хліба різних видів та готових до вживання страв з вмістом булочної продукції.

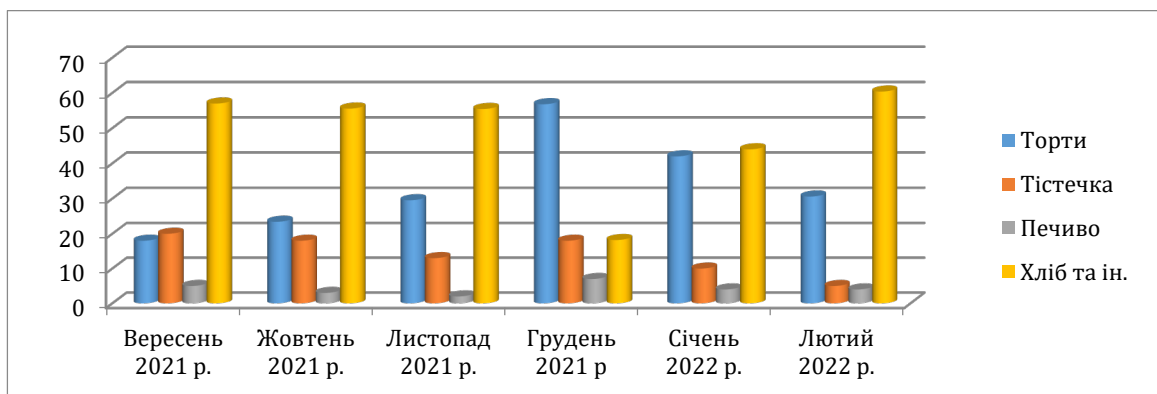


Рис. 1. Діаграма середньомісячного прибутку (у відсотках) за шість місяців по категоріям у кафе-кондитерській «BVS»

Наразі основну частку на ринку безглютенових продуктів харчування в Україні становлять продукти імпортного виробництва [1] та не включають хлібобулочні вироби за помірними цінами. Тому пошук споживачами безглютенової продукції, не дивлячись на різноманітність наявної продукції, все ще викликає складнощі та виникає необхідність у розширенні існуючого асортименту та його поступове поновлення [2].

Висновки. За результатами теоретичних досліджень та аналізу середньомісячного прибутку (у відсотках) за шість місяців по категоріям у кафе-кондитерській «BVS» перспективним шляхом є впровадження безглютенової булочної та хлібної продукції на зазначеному підприємстві. Перспективами подальших досліджень можна вважати дослідження рецептури та створення зразків продукції для оцінки якісних показників.

Список використаних джерел:

1. Горач, О. О., Михалик, К. В., & Гусар, А. О. (2021). Аналіз виробництва безглютенової продукції функціонального призначення на основі використання вітчизняної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (6), 94-99. Вилучено з: <http://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech/article/view/102/90>.
2. Баріляк, О. В., & Новікова, Н. В. (2021). Аналіз ринку кондитерських виробів та удосконалення рецептурного складу вафельних трубочок у технології виробництва безглютенової продукції. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (2), 21-27. Вилучено з: <http://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech/article/view/16/15>.