



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)

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФЕРМЕНТАЦІЇ РОСЛИННИХ ПРОДУКТІВ

Н. В. Острроверха, освітньо-професійна програма «Біотехнологія», спеціальність 162 Біотехнології та біоінженерія, група БТб-41;

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

Ферментація є однією з найстаріших і водночас найсучасніших біотехнологічних методик, що активно застосовується для покращення якості та підвищення функціональних властивостей рослинних продуктів. Завдяки розвитку науки та технологій ферментація набуває нових форм, що дозволяють отримувати не лише смачніші, але й більш корисні для здоров'я продукти.

Одним з основних напрямків інновацій у ферментації є використання специфічних штамів мікроорганізмів, здатних виробляти біологічно активні сполуки, такі як пробіотики, антиоксиданти, вітаміни та ферменти. Використання цих штамів дозволяє значно підвищити харчову цінність продуктів, забезпечуючи їх користь для травної системи, імунної функції та загального стану здоров'я.

Особливо перспективним є використання ферментації для створення функціональних продуктів на основі рослин, таких як овочі, злаки, бобові культури та фрукти. Ферментація сприяє збільшенню біодоступності нутрієнтів, таких як мікроелементи (кальцій, магній, залізо), вітаміни групи В та фолієва кислота, які можуть бути не повністю засвоєні в неферментованому вигляді.

Інноваційні технології ферментації дозволяють значно покращити органолептичні властивості продуктів – підвищити їх смакові якості, аромат та текстуру, що важливо для споживачів, орієнтованих на здорове харчування. Ферментація також знижує рівень антихарчових сполук, таких як фітати та таніни, що можуть перешкоджати засвоєнню важливих мікроелементів [1].

Нові методи ферментації включають використання комбінованих технологій, наприклад, поєднання ферментації з іншими методами обробки, такими як ультразвук, електричні поля або високий тиск. Ці методи дозволяють покращити ефективність

процесу та скоротити час, необхідний для досягнення оптимальних властивостей продукту. Такі інновації відкривають нові горизонти для виробництва функціональних продуктів з рослинної сировини.

Не менш важливим є використання ферментації для створення продуктів з низьким вмістом глютену або повністю безглютенових варіантів. Для людей, які страждають на целиацію чи мають непереносність глютену, такі продукти є життєво-необхідними. Вивчення та оптимізація ферментативних процесів дозволяють отримувати злаки та бобові, які не лише є безпечними для таких осіб, а й мають підвищену харчову цінність.

Використання ферментації в поєднанні з новітніми технологіями дозволяє створювати продукти, які мають не лише відмінні смакові властивості, але й багаті на біологічно активні сполуки, що підтримують здоров'я людини, що відкриває нові можливості для виробників, сприяючи розвитку функціонального харчування, яке має попит на ринку здорових продуктів [2].

Однією з найбільш перспективних інновацій є поєднання ферментації з нанотехнологіями. Використання наночастинок дозволяє покращити процес ферментації, зокрема шляхом створення спеціальних носіїв для мікроорганізмів, що забезпечує кращу їх активацію і більш ефективне ферментування рослинних продуктів.

Нанотехнології також дозволяють покращити якість та безпечність продуктів, збільшуючи їх стійкість до мікробіологічних впливів, що може знизити потребу в консервантах та інших хімічних добавках, що робить ферментовані продукти більш натуральними та корисними для здоров'я.

Ферментація є важливим інструментом у виробництві альтернативних білків, які набувають популярності в умовах попиту, що зростає на рослинні продукти та стійке харчування. Завдяки ферментації можна створювати білкові продукти з бобових, злаків та інших рослин, що можуть замінювати тваринний білок. Наприклад, ферментовані соєві продукти, такі як темпе та натто, набувають популярності завдяки своїм високим поживним властивостям і зручності у використанні.

Новітні методи обробки, такі як використання високих температур або ультразвуку в поєднанні з ферментацією, дозволяють досягти більш швидкого та ефективного процесу виробництва. Ці технології дозволяють зменшити час ферментації,

зберігаючи при цьому всі корисні властивості продуктів. Крім того, нові методи упаковки та збереження ферментованих продуктів допомагають збільшити їх термін придатності без втрати корисних компонентів [3].

Таким чином, інноваційні технології ферментації рослинних продуктів є перспективним напрямком у розвитку біотехнології, що сприяє створенню продуктів з підвищеними функціональними властивостями, що дозволить не лише покращити якість харчування, а й задовольнити попит, що зростає на здорові та корисні продукти серед споживачів.

Список використаних джерел

1. Подпратов Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков. Київ : Вища освіта, 2004, 272 с.
2. Скалецька Л. Ф. Товарознавство продукції рослинництва : навч. посіб. / Л. Ф. Скалецька, Г. І. Подпратов, В. І. Войцехівський. Київ : Арістей, 2005, 496 с.
3. Харчова біотехнологія / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. Ф. Кігель. Київ : Ліра-К, 2016. 408 с.

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 ПРОДОВОЛЬНОЇ
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 заміників 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

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

**Тематичний
напрямок 5**

**ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ
ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ**

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

І. М. Калужіна

Експертиза харчової продукції у
закладах ресторанного господарства..... 156

М. В. Коваленко

Особливості товарознавчої експертизи
парфумованих виробів, які були у використанні 158

Т. Л. Копйова, М. В. Кривонос

Проблемні питання проведення судової
товарознавчої експертизи окремих об'єктів за їх описом
(документами) у кримінальному провадженні 160

О. О. Сирота

Термін користування мобільним телефоном 163

Є. М. Собакарь, Я. О. Кулик

Основні аспекти проведення судової товарознавчої
експертизи товарів для спорту й туризму 166

Ю. О. Торубара, Н. О. Офіленко

Дослідження сучасного ринку консервів пюре
фруктове для дитячого харчування в Україні..... 170

О. Ю. Холодова

Судова товарознавча експертиза біржових
товарів: теоретико-методологічні аспекти..... 172

**Тематичний
напрямок 6**

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

О. О. Горячова, Г. В. Педченко

Тенденції товарного експорту в Україні 175

Т. В. Жибер

Митна політика президента Д. Трампа та її наслідки..... 177

К. В. Захожай, В. Ю. Грипич

Напрямами удосконалення митної політики
у контексті євроінтеграції України..... 179

Ц. Г. Огонь

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.