

фармацевтичного ринку, і представлені близько 1300 косметичними марками 300 виробників.

Таким чином, встановлено, що ринок косметичної продукції України має свої особливості та останні роки відрізняється певним потенціалом розвитку. Основними факторами поліпшення якості продукції стали впровадження у виробництво сучасних технологій та якісної прогресивної сировини. Групами із найбільшою часткою продажів є продукція по догляду за шкірою обличчя, за слизовими оболонками, за волоссям та нігтями, за тілом. Більша частина ринку косметичної продукції – це продукція мас-маркет.

Список використаних інформаційних джерел

1. Реформирования косметической отрасли Украины на современном этапе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cosmar.com.ua/articles/3691/> – Название с экрана.
2. Минздрав: Проект постановления КМУ «Об утверждении Технического регламента безопасности косметической продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.moz.gov.ua/ua/portal/Pro_20100808_0.html. – Название с экрана.
3. ДК 004: 2008 «Украинский Классификатор нормативных документов» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://uas.org.ua/ua/services/standartizatsiya/dk-004-2008-ukrayinskiy-klasifikator-normativnih-dokumentiv/> – Название с экрана.
4. Постановлением Комиссии ЕС 2015/1298 от 28.07.2015 г. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://dspace.nuph.edu.ua/bitstream/123456789/16941/1/213-220.pdf>. – Название с экрана.

СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

І. І. Брихачко, студентка спеціальності Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, група ЕМСБ-11.

В. А. Назаренко, науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Вищій навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Заслуженою популярністю у мільйонів людей різних країн світу користуються кисломолочні напої. У дієтичному відношенні вони ще більш цінні, ніж молоко, оскільки відрізняються високими лікувально-профілактичними властивостями і вищою

засвоюваністю. Ці напої є прекрасним лікувальним засобом для людей, які страждають шлунково-кишковими захворюваннями. Виробництво кисломолочних напоїв відіграє важливу роль у задоволенні потреб споживачів. До сучасних напрямів виробництва кисломолочних напоїв можна віднести:

- розширення переліку наповнювачів та добавок (лісові ягоди, чорна смородина, композиції злаків, тропічні фрукти, горіхи, овочі);

- виготовлення нових видів кисломолочних напоїв;

- впровадження функціональних кисломолочних напоїв (з вітамінами, з пребіотичними властивостями, збагачених харчовими волокнами, пектином та ін.);

- запровадження спеціальних кисломолочних напоїв для дітей;

- виробництво спеціальних дієтичних напоїв (з цукроза-мінниками, пробіотичними властивостями та ін.);

- створення заквасок для виготовлення пробіотичних йогуртів в домашніх умовах;

- вдосконалення пакування кисломолочних напоїв (скляне пакування, багат шарове, зокрема пюр-пак Diamond Curve).

Провідними виробниками цих продуктів є компанії «Данон Україна», «Лакталіс – Україна», ТОВ «Корпорація «Фанні», ПАТ «Яготинський маслозавод», ТОВ «Лубенський молочний завод» та ін.

До сучасних кисломолочних напоїв можна віднести продукцію, яка вже встигла завоювати прихильність українців. «Біфілакт» – містить ацидофільну паличку, має пробіотичні властивості, розроблений з урахуванням потреб дитячого організму. У складі продукту – фруктоза та бактеріальні закваски. Біфілакт». Геролакт – функціональний, інноваційний продукт, на основі спеціально створеної закваски «Стрептосан». Особливість складу його мікрофлори та компонентний склад рецептури: бактерії *Streptococcus thermophilus* та пробіотик *Enterococcus faecium*. Закваска – це унікальний кисломолочний продукт. Виробляється з додаванням біологічно активних молочнокислих бактерій, продукт містить пробіотичні штами (*Lactobacillus acidophilus* La-5, *Bifidobacterium* BB-12), термофільні молочнокислі мікроорганізми і болгарську паличку, яких в

заквасці в 10 разів більше, ніж в кефірі. Біолакт зі стевією – напій кисломолочний пробіо, збагачений корисною мікрофлорою. Містить натуральний цукрозамінник стевію, яка в 200 разів солодша за цукор та не має протипоказань. Білакт – продукт, спеціально розроблений з урахуванням потреб зростаючого дитячого організму, містить дві пробіотичні культури: ацидофільні лактобактерії та біфідобактерії, джерело кальцію і білка. Кефір та продукт кефірний «Лактонія кефірна» включає корисну харчову добавку лактулозу – пребіотик, який активізує ріст корисної мікрофлори кишківника, є живильним середовищем для пробіотиків [1, 2].

Ще одним напрямом є виготовлення кисломолочних напоїв з соками та пюре (напої сироватко-соковий «Фруктошка», Лакто-Сік (з соком лимон-лайм-м'ята), а також йогурти-смуфі. Українськими фахівцями також розроблено кисломолочні напої оздоровчої дії з харчовим волокном «фіброгам» [3].

Проведені дослідження переваг споживачів щодо кисломолочних напоїв зі спеціальними властивостями. Анкетування здійснювали в мережах магазинів «АТБ» та «Сільпо» м. Полтава. Результати досліджень показали, що більше 60 % полтавчан зацікавлені в даній продукції. Найбільш опитані споживачі потребують напоїв з пробіотичними властивостями – 38 %, з пребіотиками – 22 %, дещо менше переваг у напоїв в вітамінними добавками та цукрозамінниками – 15.

Отже, більшість споживачів потребують кисломолочних напоїв спеціального призначення, виготовлених за сучасними технологіями з натуральної сировини.

Список використаних інформаційних джерел

1. Нові напрями у виробництві функціональних продуктів на молочній основі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://helpikis.org/3-71352.html> (дата звернення: 11.03.20). – Назва з екрана.
2. Продукт функціональний харчовий кисломолочний «Геролакт» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://milkalliance.com.ua/ru/gerolakt-3-2-zhiru/> (дата звернення: 11.03.20). – Назва з екрана.
3. Кравцова О. В. Якість кисломолочного напою залежно від способу збагачення його харчовим волокном «фіброгам» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/1921> (дата звернення: 11.03.20). – Назва з екрана.

ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Д. О. Костик, студентка спеціальності Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, група ЕМС Б-11.

В. А. Назаренко, науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Вищій навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Найпоширенішим слабоалкогольним напоєм є пиво – освіжаючий, насичений діоксином вуглецю пінистий напій, який одержують у результаті збродження охмеленого сусла спеціальними расами пивних дріжджів. Виробництво пива основане на біотехнологіях.

До інноваційних тенденцій у формуванні асортименту пива на вітчизняному ринку відносяться виробництво спеціальних сортів з інноваціями у смаках, крафтове пиво та напої на основі пива.

Так, пивоварня «Микулинецький Бровар» випускає пиво спеціальне – «Radler-лимон», ТОВ «Напої Плюс» – пиво спеціальне Daiquiri Friday, ПАТ «Полтавапиво» – «Gaiser Kriek Max» та «Gaiser Lemon», ПрАТ «АБ Інбев Ефес Україна» – пиво спеціальне світле зі смаком ананаса та грейпфрута Essa, ПрАТ «Carlsberg Ukraine» – серія спеціального пива «Славутич Ice Mix». Крафтове пиво вже кілька років поспіль утримує друге місце у світі за популярністю у споживачів алкогольних напоїв. Унікальне пиво стало надзвичайно популярним у США, зараз диктує «пивну моду» в Європі, а віднедавна – і в Україні [1]. Долучаються до виготовлення крафтового продукту і великі виробники. ПрАТ «Оболонь» зроблений неординарний крок – випуск двох сортів пива «O-craft», які були зварені на замовлення на київській міні-пивоварні «Юнітек». У лютому 2018 року з'явилися ще три крафтові новинки ТМ «O-craft»: Rye Amber Ale, Rye IPA та American Wheat [2].

Найактуальніший європейський тренд останніх років – вишукані напої на основі пива, безліч яких пропонується у барах та ресторанах. Зокрема, такі напої набули неймовірної популярності у Великобританії. Місцеві сорти лагєру й єлю змішуються з текілою, лимонадом, настоянками.