ABSTRACTS

FOOD TECHNOLOGIES

EFFECT OF MIXTURES IZOMALT AND FRUKTOSE IN MASS TECHNOLOGICAL PROPERTIES FOR CONFECTIONERY MARSHMALLOW

Dorohovych Antonela, Badruk Vadym
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Studied to feasibility and possibility of using a mixture of fructose and izomalt the production spumy confectionery marshmallow functional and dietary purposes. Izomalt and fructose have significant advantages over sucrose: izomalt has a lower calorie, low glycemic index, serves as a physiologically functional ingredient because it has a prebiotic effect, fructose has a slightly lower glycemic index and slows cherstvinnya products. The basic structural and mechanical properties of products of marshmallow mixture izomalt and fructose. Set their optimal value.

Key words: sugar, sweetener, glycemic index.

INVESTIGATION OF MOVEMENT OF ORGANIC CONTAMINANTS BY ACCELERATING COLUMN OF ALCOHOL WHICH IS UNDER PRESSURE LOWER THAN ATMOSPHERIC

Petro Shiyan, Yaroslav Boyarchuk
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

This paper investigates the movement of organic contaminants in the columns of ethanol rectification units (BRU), working in energy-saving mode under pressure lower than atmospheric in order to improve the quality of rectified spirit and increase output of specific goods. The paper identified the optimal technological parameters of the rectification installation of additional columns and identified modes of control and regulation of this BRU. A series of experiments to determine the degree of concentration and degree of removal of organic contaminants by accelerating column, which operates under vacuum.

Key words: organic impurities alcohol rectification plant, the quality of rectified spirit, the degree of concentration, the degree of extraction, acceleration column.

MICROBIOLOGICAL STABILITY OF CONFECTIONERY OF THE NEW COMPOUNDING

Lupyna Tetyana, Gregirchak Natalia
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Pilot studies of change of microflora of fruit candy and souffle of a new compounding are carried out to a storage time. The analysis was carried out on the main microbiological indicators. Compliance of the majority of samples to the established standards is defined. It is investigated to dynamics of change of level of the general bacterial contamination of the presented samples of fruit candy and a souffle. Decrease in quantity of microorganisms to end a line of storage is noted.

Key words: microflora, bacterial contamination, fruit candy, souffle.

INFLUENCE OF ADDITIVES ON PRESERVATION OF FRESHNESS OF BREAD

Tatyana Stepanenko, Anna Lutha
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Work is devoted to research of influence of the brought oat and wheaten flakes, wheaten bran on quality of fresh bread and its change during storage. Influence on this process of introduction xanthan gum and a dry gluten are studied also. Defined a significant effect of mixing duration and improver on the structural and mechanical properties of bread during storage extension.

Keywords: oat flakes, wheaten flakes, wheaten bran, xanthan gum, dry gluten, structural and mechanical properties of bread.

THE IMPACT OF SUGAR FRUIT-AND-BERRY SYRUPS ON THE PROCESS OF WHEAT DOUGH FERMENTATION

Valery Makhinko, Ludmila Makhinko, Polina Mas
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

We investigated the influence of fruit-and-berry syrups (cherry, strawberry, raspberry, black currant and dog rose) that are available on the Ukrainian market on the process of highprescribed wheat dough fermentation. It is established that the addition of 10-16 % of syrups to the mass of the flour is ensure products high quality and reduce the process of fermentation by 0,5-1 hour.

Keywords: bread, fermentation, fruit-and-berry syrup.

USE OF FOOD FIBERS FOR RICE CORPS FOR FOOD PRODUCTS

Olena Zapototska, Anna Buryan, Andriy Sharan, Volodimir Kovbasa
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

The possibility of pea, bean, potato and wheat fiber to enhance the nutritional value of the product. The question of development of breakfast cereals products, providing 15, 20 and 25% of the daily needs of people in food fibers.

Keywords: co-extrusion products, breakfast cereals, dietary fiber, fiber.

ANTIMICROBIC ACTIVITY OF EXTRACTS OF THE HAWTHORN EAST (*Crataegus orientalis* Pall. ex. Bieb.)

I.Kostova[1], S.Damianova[1], M. Ergezen[2], P.Merdzhanov[2], A. Stoyanova[2]
1 – University of Ruse "A.Kanchev", Bulgaria ,2 – University food technologies, Plovdiv, Bulgaria

Extracts of hawthorn east is used in the pharmaceutical and cosmetic industry.

Technology of extracts of a hawthorn is developed for cosmetics with ethanol and factors of molecular diffusion of tannins are defined. Antimicrobic activity of extracts from leaves and fruits of a hawthorn east is defined.

Keywords: hawthorn, extract, antimicrobic activity.

PROCESSES AND EQUIPMENT OF FOOD PRODUCTION

MATHEMATICAL MODELING OF POWER OF ROLLER CRUSHER OF GRAIN.

Vladimir Daineko, Elena Prischepova
Belarusian State Agrarian Technical University, Minsk, Belarus

Flattening technology - one of the most efficient and productive in the procurement of concentrated feed. Rolled corn digested more fully animals, which increases the digestibility of feed. As a rule, the operation of crushing the grain produced roller crushers. In practice, the construction and design of roller crushers, modeling of crushing the grain is important.

The results of theoretical investigations of power of roller crusher of grain of different designs are given in this article. According to the research the dependences for the calculation of power of crusher with different ratios of velocities and diameters of the rollers, of gap between rollers. Defined values, which affect the power of the sliding friction surface of the rollers of the caryopsis and the power of deformation of the caryopsis.

Key words: roller crusher, rollers, grain.

DIFFERENCE EQUATIONS AND THEIR APPLICATION TO THE ANALYSIS ABSORPTION PROCESSES

K.S Merkushova, M.A. Martynenko
National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine

By solving some linear differential equation of second order with constant coefficients equation for determining the number of plates in the absorption column.

Key words: difference equation of second order, number plates absorption column, a feature characteristic equation.

THE RESEARCH PROCESS DISPENSING VISCOUS DAIRY PRODUCTS TO IMPROVE THE DESIGN OF PACKAGING MACHINE M-2

Natalie Volunetz, Sergey Fedorov
National University of food technologies, Kyiv, Ukraine

Using the method of expert valuations the most significant factors affecting the dose of sour cream process are identified, a mathematical dependence dose rate of the most important factors with the help of active multifactor experiment is received. Using the program FlowVision dosing and filling cup of sour cream are simulated and the speed of its movement by changing the diameter of the nozzle, the pressure in the working cylinder and molecular

viscosity products are determined. A modernization of the machine to increase its productivity, which includes doubling the working mechanisms and improving the design of dosing device are proposed.

Keywords: dosage, sour cream, factors, modeling, dosing device.

AUTOMATIZATION OF TECHNOLOGICAL PROCESSES

METROLOGICAL CERTIFICATION OF THERMOELECTRIC HEAT FLUX TRANSDUCER

T.A. Luhtan, D.P. Kolomiets, S.I. Kovtun, L.I. Vorobyov
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine
Institute of Engineering Thermophysics of NASU

Research thermoelectric heat flux transducer (TEHFT) type secondary wall. Have been analyzed the causes and consequences of spatial heterogeneity and described methods and settings for metrological certification TEHFT. Are the basic scheme and technique of the absolute method of determining individual static conversion function TEHFT.

Keywords: Thermoelectric heat flux transducer, heat flow, synergy analysis, metrological certification, an absolute method.

UNIVERSAL TPC-INSTALLATION WITH THERMOELECTRIC CONVERTERS

O.G. Mazurenko, T.O. Roman, Z.A. Burova, L.V. Dekusha
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

The article provides a description of the created ТФХ - installation with thermoelectric converters, given their technical and metrological characteristics, possibilities of application. Was used standard, according to DSTU, measuring transducers.

Keywords: Thermoelectric converters, thermal characteristics, coefficients of thermal conductivity and thermal resistance.

THE CAPACITIVE ABSOLUTE STRAIN GAUGE

I.V. Tarasenko, W.Chr. Heerens, S.D. Tarasenko
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Using the uniplanar three-terminal capacitance concept, a capacitive sensor that meets all of the demands necessary for making precision strain gauges was designed. The fundamental calculation of such a strain gauge was given. Overview of the characteristics of the capacitive sensor of deformations, carried out in comparison with traditional strain gauges, showed its extraordinary advantages. It is shown, that for the first time he meets the requirements of the so-called absolute strain gauge. Was suggested several possible variants of such a converter.

Keywords: Three-terminal capacitance concept, thin-film techniques, sensor of deformations, uniplanar electrodes, absolute strain gauge, precision.

RESEARCH OF USING DYNAMIC CONTROLLER FOR SAVING ENERGY AND RAISING WORKING SPEED

D. Kronikovskyi
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

In this article we research the performance of the dynamic controller, which is time adjacent of combination of two control algorithms. We have done comparative analysis of quality of control systems with this and other controllers. Have been made recommendations for creating adapting system include dynamic controller.

Keywords: dynamic control, speed, quality control criteria.

ECONOMICS AND MANAGEMENT

PROCESS ORIENTED QUALITY MANAGEMENT FOOD PRODUCTS

Gladka M.V., Xlobystova O.A.
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

In the age of computerization and automation of manufacturing processes in the food industry require special attention quality of the final product. The article deals modern concept of quality control of food products with

process-oriented approach. In this approach, quality controlled at all stages of product life cycle is considered the product selected the necessary control points (fixed point).

The necessity of process-oriented approach to describe business process management. This is the description of the functions defined business process point of control for one function that will be output, and for another entrance. These features should be described not only processes but also for process control, as each of the departments and enterprises in general.

In each of the processes necessary to identify its limits, will increase the responsibility for quality control of input and output parameters of each function.

Keywords: process-oriented management, quality, life cycle, business-process, models, point of control.

THE QUALITY MANAGEMENT MILK OF PROCESSING ENTERPRISES AS MOTIVE FORCE OF INCREASE OF COMPETITIVENESS

Savchenko Oleksandra

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

In the article grounded necessity of harmonization of national and intergovernmental standards of quality, the market of suckling producii is described, problems are considered milk of processing industry of Ukraine.

Key words: quality management, harmonization, charges are on quality of products.

ANTICRISIS MANAGEMENT AS METHOD OF FIGHT AGAINST NEGATIVE CONSEQUENCES OF GLOBALIZATION

Savchenko Oleksandra

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

In the article investigational structure of the system of anticrisis management. Principles, directions, stages and measures of anticrisis management, light up, qualities are transferred a manager must own from a management crisis situations.

Key words: anticrisis management, management, factors of internal and external environment

MODERN TENDENCIES AND PROBLEMS OF DEVELOPMENT ORGANIC SECTOR IN UKRAINE

Volkov Vladislav

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Modern progress of agriculture trends are examined in the article, existent problems and grounded suggestions are analysed in relation to the improvement of government control of organic economy.

Key words: organic agriculture, organic sector, export organic products, state stimulation.

INTEGRATED MARKETING COMMUNICATIONS POINT OF SALE AS A FORM PROMOTION OF PRODUCTS

Skrygun N., Kapynus L., Mukovoz S.

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

It is described the essence of value and structure of the integrated marketing communications in the places of sale (IMCPS) as forms of advancement of commodities. Basic receptions and tool of external and internal facilities of IMCPP are specified, that gave an opportunity to offer effective facilities of stimulation of purchasing activity for increasing of the efficiency of marketing activity of the enterprise.

Key words: consumer, marketing, promotion, integrated marketing communications in the places of purchasing.

INFORMAL VENTURE CAPITAL MARKET AS THE SOURCE OF FUNDING FOR THE INNOVATIVE PROJECTS

Lesya Strunina

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

It is defined the essence of the concept of «innovation project» with the indication aspects of its review, determined the topicality of the extension ways of funding risky innovative projects in order to support the development of small and medium-sized businesses in Ukraine, considered the condition and capabilities of the informal venture capital market in the country and caused the expedience of attracting financial resources of its members to ensure a sufficient level investment for the innovative projects.

Key words: innovation project, informal investor, business angel, informal venture capital market.

CLASSIFICATION OF COSTS UNDER THE NEW TAX CODE UKRAINE

A.V. Tsariova, N.I. Berenda
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

The paper analyzes the composition of expenses taken into account in calculating the object of taxation under the new Tax Code of Ukraine, by comparative description of the order of recognition of expenses in the accounting and tax accounting, studied in detail the classification of expenses by the Tax Code, determine the composition of operating expenses, cost of purchased and of goods sold, production cost of finished goods and other costs.

Key words: transaction costs, other expenses, cost of finished goods, cost of goods sold and purchased, the classification of costs.

EFFECT OF STRATEGY LABOR ENTERPRISE PERFORMANCE

Ivashko S.A., Ivashko V.A., Slobodian N.H.
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

The article considers the impact of labor efficiency on the results of the company - namely, the volume of production. In materials PJS Company "Obukhov Milk" defined reserves increase production through better use of time and improving work organization.

Key words: human resources, performance, efficiency, productivity.

RESERVE OF DOUBTFUL DEBTS,HIS CREATION AND USE

Berezhna A. A., Osadcha H.H.
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

The main methods for determining the allowance of doubtful debts, which are listed in the Regulation (Standard) of accounting № 10 «Receivables», are analyzed in the article. Display Operations Provision for doubtful debts in the account are considered.

Keywords: Provision for doubtful debts, receivables, classification of receivables, the method of absolute amount of doubtful debts, the method using the uncertainty factor, uncertainty factor, accounting provisions for doubtful debts.

TAX AUDITS. INNOVATIONS AND CHANGES

T.U. Redzyuk, N.O. Pustovit
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

In this paper the types of tax audits, which can carry the State Tax Administration of Ukraine in accordance with the requirements of the Tax Code; analyzed the differences between different kinds of checks and timing of their implementation. The authors give advice and guidance to managers of business entities and entrepreneurs, to reduce stress and potential harm from the illegal actions of individual tax police.

Key words: Tax Code of Ukraine, the tax system, desk audits, routine site visits, unscheduled site inspections, counter-checking the operational test.

RESEARCH OF RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DIFFERENT MODIFIED STARCHES

V. Pichkur, O. Zapototska, O. Hrabovska, V. Kovbasa
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

The structural and mechanical properties of modified starches from corn, tapioca and potatoes of different modifications. Analyzed the composition of different modifications of starch strukturoutvoryuyuchymy properties for use in fruit filling co-ekstrusion products.

Keywords: structure, hydrocolloids, starch, rheological properties, co-ekstrusion products.

АНОТАЦІЇ

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ВПЛИВ СУМІШІ ІЗОМАЛЬТУ ТА ФРУКТОЗИ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ МАСИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ МАРШМЕЛОУ

Дорохович А. М., Бадрук В. В.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Досліджено доцільність та можливість використання суміші ізомальту та фруктози при виробництві піноподібного кондитерського виробу маршмелоу функціонального та дієтичного призначення. Ізомальт та фруктоза мають значні переваги над сахарозою: ізомальт має нижчу калорійність, низький глікемічний індекс, виконує роль фізіологічно-функціонального інгредієнта, тому що володіє пребіотичним ефектом; фруктоза має дещо нижчий глікемічний індекс та сповільнює процес черствіння виробів. Досліджено основні структурно-механічні властивості виробу маршмелоу на суміші ізомальту та фруктози. Встановлено їх оптимальне співвідношення.

Ключові слова: цукор, цукрозамінник, глікемічний індекс.

ДОСЛІДЖЕННЯ РУХУ ОРГАНІЧНИХ ДОМІШОК СПИРТУ ПО РОЗГІННІЙ КОЛОНІ, ЯКА ПРАЦЮЄ ПІД ТИСКОМ НИЖЧИМ ЗА АТМОСФЕРНИЙ

Шиян П.Л., Я.А. Боярчук.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Досліджено рух органічних домішок етилового спирту по колонах брагоректифікаційної установки (БРУ), які працюють в енергозберігаючому режимі під тиском нижчим за атмосферний з метою покращення якості ректифікованого спирту та збільшення питомого виходу товарної продукції. В роботі були визначені найбільш оптимальні технологічні параметри роботи брагоректифікаційної установки з додатковими колонами та визначені режими контролю і регулювання роботи даної БРУ. Проведена низка дослідів по визначенню ступеня концентрування та ступеня вилучення органічних домішок по розгінній колоні, яка працює під вакуумом.

Ключові слова: органічні домішки спирту, брагоректифікаційна установка, якість ректифікованого спирту, ступінь концентрування, ступінь вилучення, розгінна колона.

МІКРОБІОЛОГІЧНА СТАБІЛЬНІСТЬ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НОВОЇ РЕЦЕПТУРИ

Лупина Т.П., Рушай О.С.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Проведені експериментальні дослідження зміни мікрофлори мармеладу та суфле нової рецептури під час зберігання. Аналіз здійснювався за основними мікробіологічними показниками – КМАФаМ, БГКП, наявність стафілококів, дріжджів і пліснявих грибів. Виявлено відповідність більшості зразків встановленим нормативам. Досліджено динаміку зміни рівня загальної обнасіненості представлених зразків мармеладу та суфле при зберіганні. Відмічено тенденцію до зниження кількості мікроорганізмів після завершення терміну зберігання.

Ключові слова: мікрофлора, обнасіненість, мармелад, суфле.

ВПЛИВ ДОБАВОК НА ЗБЕРЕЖЕННЯ СВІЖОСТІ ХЛІБА

Степаненко Т.О., Люта А.Л.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Досліджено впливу внесених вівсяних та пшеничних пластівців і пшеничних висівок на якість свіжого хліба та її зміни під час зберігання. Вивчено вплив на цей процес у разі внесення ксантану та сухої клейковини. Методом експериментально-статистичного моделювання визначено суттєвий вплив тривалості замішування та кількості поліпшувача на структурно-механічні властивості хліба під час продовженого терміну зберігання.

Ключові слова: вівсяні пластівці, пшеничні пластівці, ксантан, суха клейковина, структурно-механічні властивості хліба, процес черствіння.

ВПЛИВ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ЦУКРОВМІСНИХ СИРОПІВ НА ПРОЦЕС БРОДІННЯ ПШЕНИЧНОГО ТІСТА

Махинько В.М., Махинько Л.В., Мась П.В.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вивчено вплив наявних на ринку України плодово-ягідних сиропів (вишні, полуниці, малини, чорної смородини та шипшини) на процес бродіння пшеничного високорецептурного тіста. Встановлено, що додавання 10-16 % сиропів до маси борошна забезпечує високу якість виробів і скорочує процес бродіння на 0,5-1 годину.

Ключові слова: хліб, бродіння, плодово-ягідні сиропи.

ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ПРИ ВИРОБНІЦТВІ РИСОВОГО КОРПУСУ ДЛЯ КОЕКСТРУЗІЙНИХ ПРОДУКТІВ

Запотоцька О.В., Бур'ян А.І., Шаран А.В., Ковбаса В.М.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Досліджена можливість використання горохової, бобової, картопляної та пшеничної клітковини для підвищення харчової цінності продукту. Розглянуто питання розроблення корпусу для коекструзійних продуктів, що забезпечує 15, 20 і 25% добової потреби людини у харчових волокнах.

Ключові слова: коекструзійні продукти, сухі сніданки,харчові волокна, клітковина

АНТИМІКРОБНА АКТИВНІСТЬ ЕКСТРАКТІВ ГЛОДУ СХІДНОГО (Crataegus orientalis Pall. Ex. Bieb.)

І. Костова, С. Дамянова, М. Ергезен, П. Мерджанов, А. Стоянова
Русенський університет „Ангел Канчев",Університет харчових технологій, м. Пловдів, Болгарія

Екстракти глоду східного використовуються у фармацевтичній та косметичній промисловості. Розроблено технологію екстрактів глоду з етанолом для косметики та визначено коефіцієнти молекулярної дифузії дубильних речовин. Визначено антимікробну активність екстрактів з листя і плодів глоду східного.

Ключові слова: глід, екстракт, антимікробна активність.

ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ РІЗНИХ ВИДІВ МОДИФІКОВАНОГО КРОХМАЛЮ

В.Я. Пічкур, О.В. Запотоцька, О.В. Грабовська, В.М. Ковбаса
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Досліджено структурно-механічні властивостей модифікованих крохмалів з кукурудзи, тапіоки та картоплі різних модифікацій. Проаналізовано композиції з різних модифікацій крохмалю із структуроутворюючими властивостями для використання у фруктових начинках коекструзійних виробів.

Ключові слова: структура, гідроколоїди, крохмаль, реологічні властивості, коекструзійні вироби.

ПРОЦЕСИ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

РІЗНИЦЕВІ РІВНЯННЯ ТА ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ ПРИ АНАЛІЗІ АБСОРБЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

К.С. Меркушова, М.А. Мартиненко
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Шляхом розв'язання лінійного різницевого рівняння другого порядку з постійними коефіцієнтами отримано рівняння визначення числа тарілок в абсорбційній колоні.

Ключові слова: різницеві рівняння другого порядку, число тарілок абсорбційної колони, функція, характеристичне рівняння.

МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ ВАЛКОВОЇ ПЛЮЩИЛЬНІ ЗЕРНА

Дайнеко В.А., Прищепова Е.М.
Бєларуський державний аграрний технічний університет, м. Мінськ, Республіка Бєларусь

Наведено результати теоретичних досліджень потужності валкової плющилні зерна різних конструкцій. За результатами досліджень отримано залежності для розрахунку потужності плющилок при різних співвідношеннях швидкостей і діаметрів валків, міжвалкового зазору.

Ключові слова: плющилка, вальці, зерно.

ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ДОЗУВАННЯ В'ЯЗКИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З МЕТОЮ ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКЦІЇ ФАСУВАЛЬНОГО АВТОМАТУ М-2

Волинець Н.С., Федоров С.Ф.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Методом експертних оцінок визначені найбільш значущі фактори, які впливають на процес дозування сметани; отримана математична залежність швидкості дозування від найважливіших факторів за допомогою активного багатофакторного експерименту. В програмі Flow Vision промодельовано процес дозування і заповнення стаканчика сметаною та визначено швидкість її руху при зміні діаметра насадки, тиску в робочому циліндрі та молекулярної в'язкості продукції. Запропоновано модернізувати автомат з метою збільшення його продуктивності шляхом подвоєння робочих механізмів та удосконалити конструкцію дозуючого пристрою.

Ключові слова: дозування, сметана, фактори, моделювання, дозуючий пристрій.

АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ

МЕТРОЛОГІЧНА АТЕСТАЦІЯ ТЕРМОЕЛЕКТРИЧНИХ ПЕРЕТВОРЮВАЧІВ ТЕПЛОВОГО ПОТОКУ

Т.О. Лухтан, Д.П. Коломієць, С.І. Ковтун, Л.Й. Воробйов
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Розглянуто багатоелементний термоелектричний перетворювач теплового потоку (ТЕПТП) типу допоміжної стінки, проаналізовані причини та наслідки виникнення просторових неоднорідностей, описані методи та установки для метрологічної атестації виготовлених ТЕПТП, наведено принципову схему та методику реалізації абсолютного методу визначення індивідуальної статичної функції перетворення ТЕПТП.

Ключові слова: термоелектричний перетворювач, тепловий потік, синергетичний аналіз, метрологічна атестація, абсолютний метод.

УНІВЕРСАЛЬНА ТФХ-УСТАНОВКА З ТЕРМОЕЛЕКТРИЧНИМИ ПЕРЕТВОРЮВАЧАМИ

О.Г. Мазуренко, Т.О. Роман, З.А. Бурова, Л.В. Декуша
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Наведено опис створеної ТФХ- установки з термоелектричними перетворювачами, наведені їх технічні та метрологічні характеристики, можливості застосування. Використані стандартні, згідно ДСТУ, вимірювальні перетворювачі.

Ключові слова: термоелектричні перетворювачі, теплофізичні характеристики, коефіцієнти теплопровідності та теплового опору.

ВИКОРИСТАННЯ ДИНАМІЧНОГО РЕГУЛЯТОРА ДЛЯ ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГОРЕСУРСІВ ТА ПІДВИЩЕННЯ ШВИДКОДІЇ

Д.О. Кроніковський
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Проведено дослідження якості роботи динамічного регулятора, що являє собою суміжну в часі комбінацію двох алгоритмів управління. Проведено порівняльний аналіз якості систем управління з даним та іншими регуляторами. Наведено рекомендації щодо створення систем адаптації з використанням даного регулятора.

Ключові слова: динамічний регулятор, швидкодія, критерій якості регулювання.

ЄМНІСНИЙ АБСОЛЮТНИЙ ТЕНЗОДАТЧИК

І.В. Тарасенко, Хіренс В. Х., С.Д. Тарасенко.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

На основі використання планарної триконтактної ємнісної концепції був розроблений і оптимізований ємнісний датчик, який відповідає всім вимогам, необхідним для створення прецизійних тензорезисторів. Дано фундаментальний розрахунок такого тензоперетворювача. Огляд характеристик ємнісних датчиків деформації, проведений в порівнянні з традиційними тензорезисторами, показав їх виняткові переваги. Показано, що

вперше він відповідає всім вимогам так званого абсолютного тензодатчика. Запропоновано кілька варіантів такого перетворювача.

Ключові слова: триконтактна ємнісна система, тонко плівкова технологія, датчик деформацій, планарні електроди, абсолютний тензодатчик, точність.

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ

ПРОЦЕСНО-ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ВИРОБІВ

Гладка М.В., Хлобистова О.А.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Розглянуто сучасну концепцію керування якістю виробництва харчових виробів при процесно-орієнтованому підході. При такому підході якість контролюється на всіх етапах виготовлення продукту, тобто розглянуто життєвий цикл виробу, виділено необхідні точки контролю (реперні точки).

Доведено необхідність процесно-орієнтованого підходу при описі бізнес-процесу управління. Саме при описі функцій бізнес-процесу визначаються точки контролю, які для однієї функції будуть виходом, а для іншої входом. Такі функції мають бути описані не лише для технологічних процесів, а й для процесів управління, як кожного з підрозділів, так і підприємства в цілому.

В кожному з процесів необхідно виокремити його межі, що посилить відповідальність при контролі якості вхідних та вихідних параметрів кожної функції.

Ключові слова. Процесно-орієнтоване управління, якість, життєвий цикл, бізнес-процес, модель, точки контролю.

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ ЯК РУШІЙНА СИЛА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

О.О. Савченко
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Обґрунтовано необхідність гармонізації національних і міждержавних стандартів якості, охарактеризовано ринок молочної продуції, розглянуто проблеми молокопереробної промисловості України.

Ключові слова: управління якістю, гармонізація, витрати на якість продукції.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ І ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ОРГАНІЧНОГО СЕКТОРУ В УКРАЇНІ

В.О. Волков
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

У статті розглядаються сучасні тенденції розвитку сільського господарства, проаналізовані існуючі проблеми та обґрунтовані пропозиції щодо поліпшення державного регулювання органічного господарства.

Ключові слова: органічне сільське господарство, органічний сектор, експорт органічний продуктів**,** державне стимулювання.

ІНТЕГРОВАНІ МАРКЕТИНГОВІ КОМУНІКАЦІЇ В МІСЦЯХ ПРОДАЖУ ЯК ФОРМА ПРОСУВАННЯ ТОВАРУ

Скригун Н.П., Капінус Л.В., Муковоз С.О.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Розглянуто сутність, значення та структуру інтегрованих маркетингових комунікацій в місцях продажу (ІМКМП) як форми просування товарів. Уточнено основні прийоми та інструментарій зовнішніх та внутрішніх засобів ІМКМП, що дало можливість запропонувати дієві засоби стимулювання купівельної активності задля підвищення ефективності маркетингової діяльності підприємства.

Ключові слова: споживач, маркетинг, просування, інтегровані маркетингові комунікації в місцях продажу.

НЕФОРМАЛЬНИЙ РИНОК ВЕНЧУРНОГО КАПІТАЛУ ЯК ДЖЕРЕЛО ФІНАНСУВАННЯ ІННОВАЦІНИХ ПРОЕКТІВ

Л.В. Струніна
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Висвітлено сутність поняття «інноваційний проект» із зазначенням аспектів його розгляду, визначена актуальність розширення способів фінансування ризикових інноваційних проектів з метою підтримки розвитку малого та середнього бізнесу в Україні, розглянуті стан та можливості неформального ринку венчурного капіталу в країні та обумовлена доцільність залучення фінансових ресурсів його учасників для забезпечення достатнього рівня інвестицій у інноваційні проекти.

Ключові слова: інноваційний проект, неформальний інвестор, бізнес-ангел, неформальний ринок венчурного капіталу.

КЛАСИФІКАЦІЯ ВИТРАТ ЗГІДНО З ПОДАТКОВИМ КОДЕКСОМ УКРАЇНИ

А.В. Царьова, Н.І. Беренда

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Проаналізовано склад витрат, що враховуються при обчисленні об'єкта оподаткування згідно з новим Податковим Кодексом України; здійснено порівняльну характеристику порядку визнання витрат в бухгалтерському і податковому обліку; детально досліджено класифікацію витрат згідно з Податковим Кодексом; визначено склад операційних витрат, собівартості придбаних та реалізованих товарів, собівартості виробництва готової продукції та інших витрат.

Ключові слова: операційні витрати, інші витрати, собівартість виробництва готової продукції, собівартість придбаних та реалізованих товарів, класифікація витрат.

ВПЛИВ СТРАТЕГІЇ ТРУДОВИХ РЕСУРСІВ НА РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

Івашко С. О., Івашко В. О., Слободян Н. Г.

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Стаття розглядає вплив ефективності використання трудових ресурсів на результати діяльності підприємства, а саме – обсяги виробництва продукції. На матеріалах Прат «Обухівський молокозавод» визначені резерви зростання випуску продукції за рахунок покращення використання робочого часу та удосконалення системи організації праці.

Ключові слова: трудові ресурси, результати діяльності, ефективність, продуктивність праці.

РЕЗЕРВ СУМНІВНИХ БОРГІВ, ЙОГО СТВОРЕННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ

Бережна А. А., Осадча Г.Г.

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

В статті проаналізовано основні методи визначення суми резерву сумнівних боргів, які наведені в Положенні (стандарті) бухгалтерського обліку № 10 «Дебіторська заборгованість». Розглянуто відображення операцій з резервом сумнівних боргів в обліку.

Ключові слова: резерв сумнівних боргів, дебіторська заборгованість, класифікація дебіторської заборгованості, метод абсолютної суми сумнівної заборгованості, коефіцієнт сумнівності, облік резерву сумнівних боргів.

ПОДАТКОВІ ПЕРЕВІРКИ. НОВАЦІЇ ТА ЗМІНИ

Т.Ю. Редзюк, Н.О. Пустовіт

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Досліджено види податкових перевірок, які може здійснювати Державна податкова адміністрація України згідно до вимог Податкового Кодексу; проаналізовано відмінності між різними видами перевірок та термінами їх проведення. Авторами надані рекомендації та поради керівникам суб'єктів господарювання та підприємцям, щодо зменшення стресу та шкоди від можливих незаконних дій окремих податкових міліціонерів.

Ключові слова: Податковий кодекс України, податкова система, камеральні перевірки, планові виїзні перевірки, позапланові виїзні перевірки, зустрічні перевірки оперативні перевірки.

АННОТАЦИИ

ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

ВЛИЯНИЕ СМЕСИ ИЗОМАЛЬТА И ФРУКТОЗЫ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МАСЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ МАРШМЕЛОУ

Дорохович А.Н., Бадрук В.В.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Исследование целесообразности и возможности использования смеси изомальту и фруктозы при производстве пенообразного кондитерского изделия маршмелоу функционального и диетического назначения. Изомальт и фруктоза имеют значительные преимущества над сахарозой: изомальт имеет низкую калорийность, низкий гликемический индекс, выполняет роль физиологически функционального ингредиента, потому что обладает пребиотическим эффектом, фруктоза имеет несколько ниже гликемический индекс и замедляет процесс черствения изделий. Исследованы основные структурно-механические свойства изделия маршмелоу на смеси изомальту и фруктозы. Установлено их оптимальное соотношение.

Ключевые слова: сахар, сахарозаменитель, гликемический индекс.

ИССЛЕДОВАНИЕ ДВИЖЕНИЯ ОРГАНИЧЕСКИХ ПРИМЕСЕЙ СПИРТА ПО РАЗГОННОЙ КОЛОННЕ, РАБОТАЮЩЕЙ ПОД ДАВЛЕНИЕМ НИЖЕ АТМОСФЕРНОГО

Шиян Л., Я.А. Боярчук.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Исследовано движение органических примесей этилового спирта по колоннам брагоректификационных установки (БРУ), работающим в энергосберегающем режиме под давлением ниже атмосферного с целью улучшения качества ректификованного спирта и увеличения удельного выхода товарной продукции. В работе были определены наиболее оптимальные технологические параметры работы брагоректификационной установки с дополнительными колоннами и определены режимы контроля и регулирования работы данной БРУ. Проведен ряд исследований по определению степени концентрирования и степени извлечения органических примесей по разгонной колонне, которая работает под вакуумом.

Ключевые слова: органические примеси спирта, брагоректификационная установка, качество ректификованного спирта, степень концентрирования, степень извлечения, разгонная колонна.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НОВОЙ РЕЦЕПТУРЫ

Лупына Т.П., Грегирчак Н.М.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Проведены экспериментальные исследования изменения микрофлоры мармелада и суфле новой рецептуры во время хранения. Анализ проводился по основными микробиологическими показателями. Определено соответствие большинства образцов установленным нормативам. Исследовано динамику изменения уровня общей осеменённости представленных образцов мармелада и суфле. Отмечено тэндэнцию к снижению количества микроорганизмов к завершению строка хранения.

Ключевые слова: микрофлора, осеменённость, мармелад, суфле.

ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК НА СОХРАНЕНИЕ СВЕЖЕСТИ ХЛЕБА

Т.А. Степаненко, А.Л. Люта
Национальний университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Работа посвящена исследованию влияния внесенных овсяных и пшеничных хлопьев, пшеничных отрубей на качество свежего хлеба и его изменение во время хранения. Изучено также влияние на этот процесс внесения ксантана и сухой клейковины. Методом экспериментально-статистического моделирования определено значительное влияние продолжительности замешивания и количества улучшителя на структурно-механические свойства хлеба при продлении срока хранения.

Ключевые слова: овсяные хлопья, пшеничные хлопья, пшеничные отруби, ксантан, сухая клейковина, структурно-механические свойства хлеба.

ВЛИЯНИЕ САХАРОСОДЕРЖАЩИХ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ СИРОПОВ НА ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА

Махинько В.Н., Махинько Л.В., Мась П.В.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Изучено влияние имеющихся на рынке Украины плодово-ягодных сиропов (вишни, клубники, малины, черной смородины и шиповника) на процесс брожения пшеничного високорецептурного теста. Установлено, что добавление 10-16 % сиропов к массе муки обеспечивает высокое качество изделий и сокращает процесс брожения на 0,5-1 час.

Ключевые слова: хлеб, брожение, плодово-ягодные сиропы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В ПРОИЗВОДСТВЕ РИСОВОГО КОРПУСА ДЛЯ КОЭКСТРУЗИОННОГО ПРОДУКТА

О.В. Запотоцкая, А.И. Бурьян, А.В. Шаран, В.М. Ковбаса
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Исследована возможность использования гороховой, бобовой, картофельной и пшеничной клетчатки для повышения пищевой ценности продукта. Рассмотрены вопросы разработки корпуса для коэкструзионного продукта, что обеспечивает 15, 20 и 25% суточной потребности человека в пищевых волокнах.

Ключевые слова: коэкструзионные продукты, сухие завтраки, пищевые волокна, клетчатка.

АНТИМИКРОБНАЯ АКТИВНОСТЬ ЭКСТРАКТОВ БОЯРЫШНИКА ВОСТОЧНОГО (*Crataegus orientalis* Pall. ex. Bieb.)

И. Костова[1], С. Дамянова[1], М. Ергезен[2], П. Мерджанов[2], А. Стоянова[2]
1 – Русенский университет „ А. Кънчев”, 2 – Университет пищевых технологий, г. Пловдив, Болгария

Экстракты боярышника восточного используются в фармацевтической и косметической промышленности. Разработано технологию экстрактов боярышника для косметике с этанолом и определены коэффициенты молекулярной диффузии дубильных веществ. Определено антимикробную активность экстрактов из листьев и плодов боярышника восточного.

Ключевые слова: боярышник, экстракт, антимикробная активность.

ИССЛЕДОВАНИЯ РЕОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ РАЗНЫХ ВИДОВ МОДИФИЦИРОВАННОГО КРАХМАЛА

В.Я. Пичкур, Е.В. Запотоцкая, Е.В. Грабовская, В.Н. Ковбаса
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Исследованы структурно-механические свойства модифицированных крахмалов из кукурузы, тапиоки и картофеля различных модификаций. Проанализированы композиции из различных модификаций крахмала с структурообразующим свойствами для использования во фруктовых начинках коэкструзионного изделий.

Ключевые слова: структура, гидроколлоиды, крахмал, реологические свойства, коэкструзионного изделия

ПРОЦЕССЫ И ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ МОЩНОСТИ ВАЛЬЦОВОЙ ПЛЮЩИЛКИ ЗЕРНА

Дайнеко В.А., Прищепова Е.М.
Белорусский государственный аграрный технический университет

В статье приведены результаты теоретических исследований мощности вальцовой плющилки зерна различных конструкций. По результатам исследований получены зависимости для расчета мощности плющилок при различных соотношениях скоростей и диаметров вальцов, межвальцового зазора.

Ключевые слова: плющилка, вальцы, зерно**.**

РАЗНОСТНЫЕ УРАВНЕНИЯ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ ПРИ АНАЛИЗЕ АБСОРБЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ

К.С. Меркушова, М.А.Мартыненко

Национальный университет пищевых технологий, г.Киев,Украина

Путем решения некоторого линейного разностного уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами получены уравнения для определения числа тарелок в абсорбционной колонне.

Ключевые слова: разностные уравнения второго порядка, число тарелок абсорбционной колонны, функция, характеристическое уравнение.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ДОЗИРОВАНИЯ ВЯЗКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ЦЕЛЬЮ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ КОНСТРУКЦИИ ФАСОВАЛЬНОГО АВТОМАТА М-2

Волынец Н.С., Федоров С.Ф.

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Методом экспертных оценок определены наиболее значимые факторы, влияющие на процесс дозирования сметаны. Получена математическая зависимость скорости дозирования от наиболее важных факторов с помощью активного многофакторного эксперимента. В программе FlowVision промоделирован процесс дозирования и заполнения стаканчика сметаной и определена скорость ее движения при изменении диаметра насадки, давления в рабочем цилиндре и молекулярной вязкости продукции. Предложена модернизация автомата с целью увеличения его производительности, предусматривающая удвоение рабочих механизмов и усовершенствования конструкции дозирующего устройства.

Ключевые слова: дозирование, сметана, факторы, моделирование, дозирующее устройство.

АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

МЕТРОЛОГИЧЕСКАЯ АТТЕСТАЦИЯ ТЕРМОЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЕЙ ТЕПЛОВОГО ПОТОКА

Т.О. Лухтан, Д.П. Коломиец, С.И. Ковтун, Л.И. Воробйов

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Институт технической теплофизики НАНУ

Рассмотрено многоэлементный термоэлектрический преобразователь теплового потока (ТЭПТП) типа вспомогательной стенки, проанализированы причины и следствия возникновения пространственных неоднородностей, описанны методы и установки для метрологической аттестации изготовленных ТЭПТП, приведены принципиальная схема и методика реализации абсолютного метода определения индивидуальной статической функции преобразования ТЭПТП.

Термоэлектрический преобразователь, тепловой поток, термодиффузия, синергетический анализ, метрологическая аттестация, абсолютный метод.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТФХ-УСТАНОВКА С ТЕРМОЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЯМИ

О.Г. Мазуренко, Т.А. Роман, З.А. Бурова, Л.В. Декуша

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

В статье приведено описание созданной ТФХ-установки с термоэлектрическими преобразователями, приведены их технические и метрологические характеристики, возможности применения. Использованы стандартные, согласно ДСТУ, измерительные преобразователи.

Ключевые слова: термоэлектрические преобразователи, теплофизические характеристики, коэффициенты теплопроводности и теплового сопротивления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИНАМИЧЕСКОГО РЕГУЛЯТОРА ДЛЯ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГОРЕСУРСОВ И ПОВЫШЕНИЯ БЫСТРОДЕЙСТВИЯ

Д.О. Кроникoвский.

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

В работе проведено исследование качества работы динамического регулятора, который представляет собой смежную во времени комбинации двух алгоритмов управления. Проведен сравнительный анализ качества систем управления с данным и другими регуляторами. Приведены рекомендации по созданию систем адаптации с использованием данного регулятора.

Ключевые слова: динамический регулятор, быстродействие, критерий качества регулирования.

ЕМКОСТНЫЙ АБСОЛЮТНЫЙ ТЕНЗОДАТЧИК

И.В. Тарасенко, Хиренс В. Х., С.Д. Тарасенко
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

На основе использования планарной трехконтактной емкостной концепции был разработан и оптимизирован емкостный датчик, который отвечает всем требованиям, необходимым для создания прецизионных тензорезисторов. Дан фундаментальный расчет такого тензопреобразователя. Обзор характеристик емкостных датчиков деформации, проведенный в сравнении с традиционными тензорезисторами, показал их исключительные преимущества. Показано, что впервые он соответствует всем требованиям так называемого абсолютного тензодатчика. Предложено несколько вариантов такого преобразователя.

Ключевые слова: трехконтактная емкостная система, тонкопленочная технология, датчик деформаций, планарные электроды, абсолютный тензодатчик, точность.

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ

ПРОЦЕСНО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Гладкая М.В., Хлобыстова О.А.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

В век развития компьютеризации и автоматизации процессов производства на предприятиях пищевой промышленности особое внимание необходимо уделять качеству конечного продукта. В статье рассмотрены современную концепцию управления качеством производства пищевых изделий при процессно-ориентированном подходе. При таком подходе качество контролируется на всех этапах изготовления продукта, т.е. рассмотрен жизненный цикл изделия, выделены необходимые точки контроля (реперные точки).

Доказана необходимость процессно-ориентированного подхода при описании бизнес-процесса управления. Именно при описании функций бизнес-процесса определяются точки контроля, которые для одной функции будут выходом, а для другой входом. Такие функции должны быть описаны не только для технологических процессов, но и для процессов управления, как каждого из подразделений, так и предприятия в целом.

В каждом из процессов необходимо выделить его пределы, усилит ответственность при контроле качества входных и выходных параметров каждой функции.

Ключевые слова: процессно-ориентированное управление, качество, жизненный цикл, бизнес-процесс, модель, точки контроля.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ КАК ДВИЖУЩАЯ СИЛА ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

Савченко А.А.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

В статье обоснована необходимость гармонизации национальных и международных стандартов качества, охарактеризовано рынок молочной продукции, раскрыты проблемы молокоперерабатывающей промышленности Украины.

Ключевые слова: управление качеством, гармонизация, затраты на качество.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ОРГАНИЧЕСКОГО СЕКТОРА В УКРАИНЕ

Волков. В.А.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

В статье рассматриваются современные тенденции развития сельского хозяйства, проанализированы существующие проблемы и обоснованы предложения улучшения государственного регулирования органического хозяйства.

Ключевые слова: органическое сельское хозяйство, органический сектор, экспорт органической продукции, государственное стимулирование.

ИНТЕГРИРОВАННЫЕ МАРКЕТИНГОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ В МЕСТАХ ПРОДАЖ КАК ФОРМА ПРОДВИЖЕНИЯ ТОВАРА

Скригун Н.П., Капинус Л.В., Муковоз С.А.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Рассмотрены сущность, значение и структура интегрированных маркетинговых коммуникаций в местах продажи (ИМКМП) как формы продвижения товаров. Уточнены основные приемы и инструментарий внешних и внутренних средств ИМКМП, что позволило предложить действенные средства стимулирования покупательской активности для повышения эффективности маркетинговой деятельности предприятия.

Ключевые слова: потребитель, маркетинг, продвижение, интегрированные маркетинговые коммуникации в местах продаж.

НЕФОРМАЛЬНЫЙ РЫНОК ВЕНЧУРНОГО КАПИТАЛА КАК ИСТОЧНИК ФИНАНСИРОВАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ

Л.В. Струнина
Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина

Освещена сущность понятия «инновационный проект» с указанием аспектов его рассмотрения, определена актуальность расширения способов финансирования рисковых инновационных проектов с целью поддержки развития малого и среднего бизнеса в Украине, рассмотрены состояние и возможности неформального рынка венчурного капитала в стране и обусловлена целесообразность привлечения финансовых ресурсов его участников для обеспечения достаточного уровня инвестиций в инновационные проекты.

Ключевые слова: инновационный проект, неформальный инвестор, бизнес-ангел, неформальный рынок венчурного капитала.

КЛАССИФИКАЦИЯ ЗАТРАТ В СООТВЕТСТВИИ С НАЛОГОВЫМ КОДЕКСОМ УКРАИНЫ

А.В. Царева, Н.И.Беренда
Национальный университет пищевых технологий, Киев, Украина

Проанализирован состав расходов, учитываемых при исчислении объекта налогообложения согласно новому Налоговому Кодексу Украины; по сравнительную характеристику порядка признания расходов в бухгалтерском и налоговом учете; детально исследованы классификация затрат в соответствии с Налоговым Кодексом; определен состав операционных расходов, себестоимости приобретенных и реализованных товаров, себестоимости производства готовой продукции и других затрат.

Ключевые слова: операционные расходы, другие расходы, себестоимость производства готовой продукции, себестоимость приобретенных и реализованных товаров, классификация затрат.

ВЛИЯНИЕ СТРАТЕГИИ ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ НА РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Ивашко С.А., Ивашко В.А., Слободян Н.Г.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

Статья рассматривает влияние эффективности использования трудовых ресурсов на результаты деятельности предприятия, а именно - объемы производства продукции. На материалах ЧАО «Обуховский молокозавод» определены резервы роста выпуска продукции за счет улучшения использования рабочего времени и совершенствованию системы организации труда.

Ключевые слова: трудовые ресурсы, результаты деятельности, эффективность, производительность труда.

РЕЗЕРВ СОМНИТЕЛЬНЫХ ДОЛГОВ, ЕГО СОЗДАНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ

Бережна А.А., Осадча А.Г.
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

В статье проведен анализ основных методов расчета сумы резерва сомнительных долгов, которые наведены в Положении (стандарте) бухгалтерского учета №10 «Дебиторская задолженность». Рассмотрено отображение операций с резервом сомнительных долгов в учете.

Ключевые слова. Резерв сомнительных долгов, дебиторская задолженность, классификация дебиторской задолженности, Метод абсолютной суммы сомнительных долгов, метод с применением коэффициента сомнительности, учет резерва сомнительных долгов.

НАЛОГОВЫЕ ПРОВЕРКИ. НОВАЦИИ И ИЗМЕНЕНИЯ

Т.Ю. Редзюк, Н.А. Пустовит
Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина

В статье исследованы виды налоговых проверок, которые может осуществлять Государственная налоговая служба Украины в соответствии с требованиями Налогового Кодекса; проанализированы различия между разными видами проверок и срокам их проведения. Авторами даны рекомендации и советы руководителям субъектов хозяйствования и предпринимателей, по сокращению стресса и вреда от возможных незаконных действий отдельных налоговых милиционеров.

Ключевые слова: Налоговый кодекс Украины, налоговая система, камеральные проверки, плановые выездные проверки, внеплановые выездные проверки, встречные проверки оперативные проверки.