

РЕЗЮМЕ

Пугачевський Г. Діалектичні трансформації властивостей товарів. Висвітлено генезис властивостей об'єктів товарознавства як підґрунтя формування його предмета. Наведено діалектичні трансформації натуральних, товарних та споживних (ужиткових) властивостей товарів за сферами господарювання. Представлено результати авторських досліджень із теоретичного товарознавства.

Кочубей Д. Розробка логістичних стратегій торговельних підприємств. Запропоновано підхід до формування параметрів логістичної стратегії торговельного підприємства аналітичним методом за допомогою математичних інструментів. Він дає змогу встановити цільові показники управління логістичною діяльністю, сформулювати модель впливу внутрішнього та зовнішнього середовища логістичної системи на результати управління логістичною діяльністю, оцінити ступінь необхідних змін у дії факторів, за допомогою яких логістична система досягне цільових параметрів.

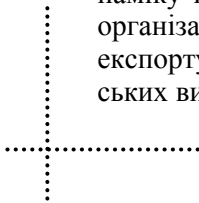
Тарасюк М. Структурні зрушення у розвитку торгівлі України на сучасному етапі. Проаналізовано статистичні дані, які характеризують стан та тенденції розвитку вітчизняного торговельного бізнесу. Визначено проблеми управління суб'єктами торговельного бізнесу в умовах глобалізації та світової фінансово-економічної кризи. Обґрунтовано передумови впровадження контролінгу в управління вітчизняними суб'єктами торговельного бізнесу з метою підвищення ефективності їхнього менеджменту.

Лісовська Н. Розвиток ринку лізингових послуг в Україні. Визначено сутність поняття "ринку лізингових послуг", розкрито економічну природу лізингу та розглянуто механізм лізингової операції. Проаналізовано історію виникнення світового й сучасний стан вітчизняного ринків лізингу. Висвітлено проблеми у сфері здійснення лізингової діяльності. Розглянуто основні показники ринку лізингових послуг в Україні, його обсяги, структуру, темпи зростання та визначено перспективи розвитку.

Терещенко С., Галько С. Митна вартість імпортованих товарів як інструмент захисту національного ринку. Розкрито роль митної вартості в сучасній системі зовнішньоторговельної політики держави. Розглянуто проблемні питання визначення митної вартості імпортованих товарів, які можуть виступати додатковим національним протекціоністським бар'єром на їхньому шляху. Доведено, що відсутність однозначних тлумачень низки важливих для митної оцінки категорій товарів (відповідно до положень Угоди про застосування статті VII ГАТТ 1994 р.) надає можливість країнам – членам СОТ запроваджувати суб'єктивні норми та правила з боку національних митних адміністрацій і може бути чинником формування захисту споживчого ринку національних товарів.

Андрієвська Л. Основні тенденції розвитку вітчизняного та світового ринку паперових виробів санітарно-гігієнічного призначення. Проаналізовано стан ринку виробів санітарно-гігієнічного призначення в Україні та світі: обсяги виробництва, споживання, імпортування та експортування, а також діяльність вітчизняних підприємств целюлозно-паперової промисловості. Прогнозовано основні тенденції розвитку національної целюлозно-паперової промисловості.

Шлапак О. Стан ринку панчішно-шкарпеткових виробів в Україні. Розглянуто ситуацію на вітчизняному ринку панчішно-шкарпеткових виробів і динаміку його розвитку. Представлено карту розташування товаровиробників різної організаційно-правової форми господарювання. Проаналізовано співвідношення експорту та імпорту панчішно-шкарпеткових виробів. Виявлено проблеми українських виробників цієї продукції.



Пивоваров Є., Пивоварова О., Гринченко О. Наукове прогнозування закономірностей структуроутворення системи "натрію альгінат – кальцію сульфат – вода". Досліджено механізм утворення гелів кальцію альгінату, який відбувається в системі " $AlgNa-CaSO_4-H_2O$ ", з урахуванням теоретичних основ отримання харчових дисперсних систем за технологічною, хімічною та термодинамічною ознаками. Проведено аналітичні та експериментальні дослідження щодо вивчення властивостей альгінових гелів, одержаних методом внутрішнього структуроутворення. Наведено аналітичні розрахунки, які уможливають отримання однорідних за текстурою іотропних гелів із можливістю керування параметрами процесу гелеутворення.

Дзюндзя О. Фруктові соуси на основі продуктів переробки хурми. Розроблено нові рецептури й технології солодких соусів на основі продуктів переробки хурми – порошку та пюре із сухофруктів. Досліджено їхні органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні та мікробіологічні показники якості. На основі отриманих результатів нові соуси рекомендовано до вживання, а також для використання в солодких стравах, кондитерських виробках, для оформлення морозива, молочних виробів тощо.

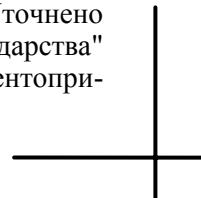
Лебська Т., Григор'єва Л., Карповець П. Особливості хімічного складу та перспективи використання біологічно активної добавки "Сквармарин". Проаналізовано літературні дані та результати власних досліджень щодо доцільності створення БАД "Сквармарин" на основі поєднання олії амаранта та риб'ячого жиру з печінки чорноморської акули катран. Отриманий продукт містить біологічно ефективні ліпіди – фосфоліпіди, сквален, фітостерини, вітамін Е, жирні кислоти сімейства ω -6 і ω -3, які рекомендовано дієтологами для нормалізації ліпідного обміну та підвищення імунного статусу організму.

Голуб Б. Аналізування мікробіологічних небезпечних чинників виробництва синбіотичних молочних напоїв при розробці системи НАССР. Розглянуто критерії оцінки безпечності синбіотичних молочних напоїв та особливості включення цих критеріїв до системи НАССР підприємства. Висвітлено роль і місце програм-передумов у формуванні системи управління безпечністю харчових продуктів на засадах НАССР.

Малюк Л., Дубініна С. Оптимізація рецептур овочево-сиркових паст. Представлено результати моделювання рецептур овочево-сиркових паст за допомогою векторної (багатокритеріальної) оптимізації. Одержано пасту на основі нежирного кисломолочного сиру та пюре з білих коренеплодів (селери, петрушки або пастернаку) із заданими органолептичними показниками та збалансовані відповідно до фізіологічних норм за харчовою цінністю. Оптимізовані пасту за хімічним складом можна віднести до продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного напрямку.

Булах Ю. Проблеми оцінки автентичності культурних цінностей із золота скіфського періоду. Розглянуто особливості оцінки автентичності скіфського золота за історичними, стилістичними та технологічними ознаками. Визначено основні види виробів скіфського періоду та способи їх виробництва, специфіку мистецтвознавчої та матеріалознавчої експертизи у процесі наукової атрибуції та ідентифікації як процедурних складових оцінки автентичності.

Григоренко О., П'ятницька Г. Нові підходи до визначення конкурентоспроможності продукції у закладах ресторанного господарства. Розроблено новий підхід щодо визначення конкурентоспроможності продукції закладів ресторанного господарства. Запропоновано оцінювати якість страв із урахуванням коефіцієнтів вагомості різних показників їхньої функціональної якості. Уточнено поняття "конкурентоспроможність продукції закладів ресторанного господарства" та встановлено основні показники, за якими має визначатися конкурентоспроможність і конкурентоспроможність цієї продукції.



Булах М. Генетично детерміновані господарсько-товарознавчі ознаки сортів гарбуза залежно від стадії їхнього онтогенезу в умовах Полісся. Проведено порівняльну оцінку господарсько-товарознавчих властивостей плодів гарбуза, районованих на території Полісся, з багаторічними даними сортодільниць півдня України. Визначено ступінь теплозабезпечення різних сортів гарбуза, проаналізовано хімічний склад та кулінарні властивості, обумовлені генетичним впливом та особливостями онтогенезу.

Жук В., Баля Л. Вплив вологотермічної обробки на біологічну цінність зернової квасолі. Наведено результати експериментальних досліджень впливу вологотермічної обробки на біологічну цінність зернової квасолі господарсько-ботанічних сортів *Мавка*, *Еврика*, *Щедра*: вміст білка, незамінних і замінних амінокислот, вітамінів, золи, мінеральних елементів. Установлено, що зменшення кількості біологічно активних речовин не є перепорою для виробництва консервів із зернової квасолі.

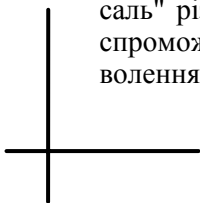
Орлова Н., Белінська С. Показники-індикатори змін якості швидкозамороженої плодоовочевої продукції. На основі результатів досліджень споживних властивостей напівфабрикатів швидкозаморожених баклажанів, фаршированих овочевою сумішшю, та використання методу кореляційних плеяд побудовано кореляційну плеяду зв'язків між органолептичними властивостями та показниками хімічного складу. Встановлено, що масова частка кислот і цукрів є показниками-індикаторами змін споживних властивостей продукту протягом тривалого низькотемпературного зберігання.

Мандрика В., Самойленко А. Оцінка якості фруктових м'яливітамінівних соків і нектарів. Досліджено дев'ятнадцять найменувань фруктових мультівітамінівних соків і нектарів різних торгових марок, які реалізуються в Україні. Розроблено 5-бальову шкалу для оцінювання споживчої тари продукції за повнотою маркування, художнім оформленням і доступністю інформації. Проведено оцінку якості за фізико-хімічними показниками: вміст розчинних сухих речовин, титрованої та активної кислотності, вітаміну С. На основі дегустаційної оцінки визначено рівень якості соків і нектарів комплексним методом і складено рейтинг торгових марок.

Горячова О., Науменко К. Дослідження аромату сортових яблучних соків. Проаналізовано особливості формування аромату яблучних соків. Наведено результати дослідження ароматичних властивостей сортових яблучних соків методами сенсорного аналізу (балової оцінки, багатократних порівнянь) і хроматографії. Виділено помологічні сорти яблук, соки з яких характеризуються найкращим ароматом.

Кундіус Д., Гончарова І. Біологічна цінність фіточаїв із плодами шипшини. Досліджено біологічну цінність фіточаїв із плодами шипшини різних торгових марок за вмістом аскорбінової кислоти і β -каротину. Встановлено, що всі фіточаї до настоювання в окропі містять аскорбінової кислоти 29–109, β -каротину 1.9–4.1 мг/100 г. Після настоювання фіточаїв, за рекомендацією виробника (3 г на 200 г окропу протягом 5 хв), втрати вітаміну С становлять 98–99 %. Доведено, що настоювання фіточаїв при нижчих температурах (90 і 60 °С) протягом 10 хв помітно знижує втрати аскорбінової кислоти. β -каротин як жиророзчинна сполука практично не переходить у водний настій фіточаю.

Тищенко Є., Лук'ячук Т. Якість майонезу як фактор його конкурентоспроможності. Проаналізовано обсяги виробництва майонезу в останні роки в Україні. Досліджено якість дев'яти зразків висококалорійного майонезу "Провансаль" різних торгових марок. Показано вплив якості на забезпечення конкурентоспроможності майонезної продукції, її позиціонування на ринку товарів і задоволення потреб споживачів.



Холодова О. Формування властивостей ковбасного фаршу з використанням нуту. Розроблено рецептуру ковбаси вареної "Донецька" із заміною частки шпиків нуту. Обрано спосіб введення рослинної добавки до складу ковбаси вареної у вигляді пасти, для якої встановлено оптимальне співвідношення нуту й води 1 : 3. Однорідна мазеподібна структура пасти нагадує жир, а за реологічними властивостями має переваги щодо гідрофільних і адсорбційних характеристик. На підставі дослідження реологічних властивостей ковбасного фаршу виявлено оптимальний вміст шпиків (2 %) й пасти з нуту (5 %), при якому покращується консистенція та підвищується пластичність ковбасних виробів.

Сидоренко О., Москалюк Р., Павлюченко Ю. Біологічна цінність білків заливної рибної продукції. Розроблено технологію виробництва заливної прісноводної риби з додаванням рослинної сировини, морських водоростей та стабілізаторів консистенції природного походження. Представлено результати дослідження біологічної цінності білків заливної рибної продукції. Встановлено, що розроблена продукція є цінним джерелом легкозасвоюваного повноцінного білка для організму людини.

Ващенко В. Оцінка конкурентоспроможності хліба нового асортименту на ринку України. Визначено відносну конкурентоспроможність п'яти зразків житньо-пшеничного хліба нового асортименту на ринку України: *Гроно, Панський, Трапезний, Апетитний, Вишуканий*. Для цього розроблено шкалу бальної оцінки, визначено коефіцієнти вагомості показників і проведено розрахунок інтегрального показника якості. Встановлено, що всі зразки мають досить високу конкурентоспроможність і завоювали прихильність споживачів.

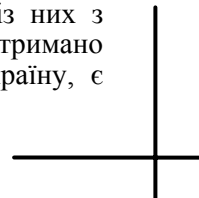
Пересічний М., Собко А. Аналіз харчового раціону дітей шкільного віку в умовах санаторно-курортного закладу. Надано результати аналізу хімічного складу харчового раціону дітей шкільного віку в умовах санаторно-курортного закладу. Обґрунтовано необхідність суттєвого коригування раціону з урахуванням засвоюваності, синергізму та взаємодії речовин, що входять до складу продуктів харчування, сучасні потреби дитячого організму в деяких вітамінах і мікроелементах.

Артюх Т., Шегінський О. Дослідження стійкості до старіння взуттєвих синтетичних шкір. Проведено дослідження зміни властивостей взуттєвих синтетичних шкір при гідролітичному та світло-тепловому старінні. Експериментально доведено, що шкіри, виготовлені на водному розчині поліуретану, за споживчими властивостями не поступаються шкірам, виготовленим на основі полієфіруретану, і є екологічно безпечними у використанні.

Колтунов В., Белінська Є. Теоретичне обґрунтування та практичне застосування тривалого зберігання редису в поліетиленовій тарі. Проаналізовано й теоретично обґрунтовано фактори, що впливають на тривале зберігання редису. Досліджено різні способи зберігання редису, серед яких обрано найкращий за ємністю пакування, товщиною поліетиленової плівки, кількістю втрат, інтенсивністю дихання та вмістом газів у коренеплодах.

Антоненко А., Кравченко М. Оцінка безпечності соусної продукції. Досліджено нові соуси "Сонячний", "Баланс", "Горець" і "Веселка", виготовлені на основі композиційних сумішей із білково-жирової добавки "Супер" ESO®, гуміарабіку (FIBREGUM™), пектину GRINDSTED YF 738 і лактату кальцію та традиційні аналоги "Молочний", "Білий", "Ткемалі" і "Яблучний" за показниками безпечності. Визначено, що вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів і мікробіологічні показники не перевищують норм для такої продукції та безпечні через 24 год зберігання. На нові соуси розроблена й затверджена нормативна та технологічна документація.

Черняк Л., Мережко Н., Каравасєв Т. Екологічна безпечність полімерних матеріалів на основі полістиролу. Наведено характеристику закономірностей міграції шкідливих компонентів із полістирольних пластмас і виробів із них з метою попередження їх негативного впливу на організм людини. Отримано результати, які свідчать – полістирольні матеріали, що ввозяться в Україну, є хімічно стабільними, а їхні санітарно-гігієнічні властивості – позитивними.



РЕЗЮМЕ

Пугачевский Г. Диалектические трансформации свойств товаров. Освещены проблемы генезиса свойств объектов товароведения как основы формирования его предмета. Приведены диалектические трансформации натуральных, товарных и потребительных свойств товаров за сферами хозяйствования. Представлены результаты авторских исследований по теоретическому товароведению.

Кочубей Д. Разработка логистических стратегий торговых предприятий. Предложен подход к формированию параметров логистической стратегии торгового предприятия аналитическим методом с помощью математических инструментов. Он позволяет установить целевые показатели управления логистической деятельностью, сформировать модель влияния внутренней и внешней среды логистической системы на результаты управления логистической деятельности, оценить степень необходимых изменений в действии факторов, за счет которых логистическая система достигнет целевых параметров.

Тарасюк М. Структурные сдвиги в развитии торговли Украины на современном этапе. Проанализированы статистические данные, характеризующие состояние и тенденции развития отечественного торгового бизнеса. Определены проблемы управления субъектами торгового бизнеса в условиях глобализации и мирового финансово-экономического кризиса. Обоснованы предпосылки внедрения контроллинга в управление отечественными субъектами торгового бизнеса с целью повышения эффективности их менеджмента.

Лисовская Н. Развитие рынка лизинговых услуг в Украине. Определена сущность понятия "рынок лизинговых услуг", раскрыта экономическая природа лизинга и рассмотрен механизм лизинговой операции. Проанализированы история возникновения мирового и нынешнее состояние отечественного рынков лизинга. Освещены проблемы в сфере осуществления лизинговой деятельности. Рассмотрены основные показатели рынка лизинговых услуг в Украине, его объемы, структура, темпы прироста и определены перспективы развития.

Терещенко С., Галько С. Таможенная стоимость импортных товаров как инструмент защиты национального рынка. Раскрыта роль таможенной стоимости в современной системе внешнеторговой политики государства. Рассмотрены проблемные вопросы определения таможенной стоимости импортных товаров, которые могут выступать дополнительным национальным протекционистским барьером на их пути. Отсутствие однозначных толкований ряда важных для таможенной оценки категорий товаров (согласно положениям Соглашения по применению статьи VII ГАТТ 1994 г.) предоставляет возможность странам – членам ВТО применение субъективных норм и правил со стороны национальных таможенных администраций и может быть фактором формирования защиты потребительского рынка национальных товаров.

Андриевская Л. Основные тенденции развития отечественного и мирового рынка бумажных изделий санитарно-гигиенического назначения. Проанализированы состояние рынка изделий санитарно-гигиенического назначения в Украине и мире: объемы производства, потребления, импортирования и экспортирования, а также деятельность отечественных предприятий целлюлозно-бумажной промышленности. Спрогнозированы основные тенденции развития национальной целлюлозно-бумажной промышленности.

Шлапак О. Состояние рынка чулочно-носочных изделий в Украине. Рассмотрена ситуация на отечественном рынке чулочно-носочных изделий и динамика его развития. Представлена карта расположения товаропроизводителей различной организационно-правовой формы хозяйствования. Проанализировано соотношение экспорта и импорта чулочно-носочных изделий. Выявлены проблемы отечественных производителей этой продукции.

Пивоваров Е., Пивоварова О., Гринченко О. Научное прогнозирование закономерностей структурообразования системы "альгинат натрия – сульфат кальция – вода". Исследован механизм образования гелей альгината кальция,

протекающий в системе " $Al_3Na-CaSO_4-H_2O$ ", с учетом теоретических основ получения пищевых дисперсных систем с точки зрения технологических, химических и термодинамических признаков. Проведены аналитические и экспериментальные исследования по изучению свойств альгиновых гелей, полученных методом внутреннего структурирования. Приведены аналитические расчеты, позволяющие получать однородные по текстуре ионотропные гели с возможностью управления параметрами процесса гелеобразования.

Дзюндзя О. Фруктовые соусы на основе продуктов переработки хурмы.

Разработаны новые рецептуры и технологии сладких соусов на основе продуктов переработки хурмы – порошка и пюре из сухофруктов. Исследованы их органолептические, физико-химические, структурно-механические и микробиологические показатели качества. На основе полученных результатов новые соусы рекомендуются для употребления, а также для использования в сладких блюдах, кондитерских изделиях, для оформления мороженого, молочных и других изделий.

Лебская Т., Григорьева Л., Карновец П. Особенности химического состава и перспективы использования диетической добавки "Сквамарин". Проанализированы литературные данные и результаты собственных исследований относительно целесообразности создания БАД "Сквамарин" на основе сочетания масла амаранта и рыбьего жира из печени черноморской акулы катран. Полученный продукт сочетает в себе биологически эффективные липиды – фосфолипиды, сквален, фитостерин, витамин Е, жирные кислоты семейства ω -6 и ω -3, которые рекомендуются диетологами для нормализации липидного обмена и повышения иммунного статуса организма.

Голуб Б. Анализ микробиологических опасных факторов производства синбиотических молочных напитков при разработке системы НАССР. Рассмотрены критерии оценки безопасности синбиотических молочных напитков и особенности включения этих критериев в систему НАССР предприятия. Отображены роль и место программ-предпосылок в формировании системы управления безопасностью пищевых продуктов на основе НАССР.

Малюк Л., Дубинина С. Оптимизация рецептур творожно-овощных паст. Представлены результаты моделирования рецептур творожно-овощных паст с помощью векторной (многокритериальной) оптимизации. Получены пасты на основе нежирного кисломолочного творога и пюре из белых корнеплодов (сельдерея, петрушки или пастернака) с заданными органолептическими показателями и сбалансированные в соответствии с физиологическими нормами по пищевой ценности. Оптимизированные пасты по химическому составу можно отнести к продуктам диетического и лечебно-профилактического направления.

Булах Ю. Проблемы оценки аутентичности культурных ценностей из золота скифского периода. Рассмотрены особенности оценки аутентичности скифского золота по историческим, стилистическим и технологическим признакам. Определены основные виды изделий скифского периода и способы их производства, специфика искусствоведческой и материаловедческой экспертиз в процессе научной атрибуции и идентификации как процедурных составляющих оценки аутентичности.

Григоренко О., Пятницкая Г. Новые подходы к определению конкурентоспособности продукции в заведениях ресторанного хозяйства. Разработан новый подход для определения конкурентоспособности продукции заведений ресторанного хозяйства. Предложено оценивать качество блюд с учетом коэффициентов весомости разных показателей их функционального качества. Уточнено понятие "конкурентоспособность продукции заведений ресторанного хозяйства" и разработаны основные показатели, по которым должны определяться конкурентоспособность и конкурентопригодность этой продукции.

Булах М. Генетически детерминированные хозяйственно-товароведные признаки сортов тыквы в зависимости от стадии их онтогенеза в условиях Полесья. Проведена сравнительная оценка хозяйственно-товароведных свойств



плодов тыквы, районированных на территории Полесья, с многолетними данными сортоиспытаний юга Украины. Определена степень теплообеспечения разных сортов тыквы, проанализирован их химический состав и кулинарные свойства, обусловленные генетическим влиянием и особенностями онтогенеза.

Жук В., Баля Л. Влияние гидротермической обработки на биологическую ценность зерновой фасоли. Приведены результаты экспериментальных исследований влияния влаготермической обработки на биологическую ценность зерновой фасоли хозяйственно-ботанических сортов *Мавка*, *Эврика*, *Щедрая*: содержание белка, незаменимых и заменимых аминокислот, витаминов, золы, минеральных элементов. Установлено, что уменьшение количества биологически активных веществ не является препятствием для производства консервов из зерновой фасоли.

Орлова Н., Белинская С. Показатели-индикаторы изменений качества быстрозамороженной плодоовощной продукции. На основе результатов исследования потребительских свойств полуфабрикатов быстрозамороженных баклажанов, фаршированных овощной смесью, и использования метода корреляционных плеяд построена корреляционная плеяда связей между органолептическими свойствами и показателями химического состава. Установлено, что массовая доля кислот и сахаров является показателями-индикаторами изменения потребительских свойств продукта в течение длительного холодильного хранения.

Мандрика В., Самойленко А. Оценка качества фруктовых мультивитаминных соков и нектаров. Исследованы девятнадцать наименований фруктовых мультивитаминных соков и нектаров разных торговых марок, реализующихся в Украине. Разработана 5-балльная шкала оценки потребительской тары продукции по показателям полноты маркировки, художественному оформлению и доступности информации. Проведена оценка качества по физико-химическим показателям: содержание растворимых сухих веществ, титрованной и активной кислотности и витамина С. На основе дегустационной оценки определен уровень качества соков и нектаров комплексным методом и составлен рейтинг торговых марок.

Горячева Е., Науменко К. Исследование аромата сортов яблочных соков. Проанализированы особенности формирования аромата яблочных соков. Представлены результаты исследования ароматических свойств сортов яблочных соков методами сенсорного анализа (балловой оценки, многократных сравнений) и хроматографии. Выделены помологические сорта яблок, соки из которых характеризуются наилучшим ароматом.

Кундиус Д., Гончарова И. Биологическая ценность фиточаев с плодами шиповника. Исследована биологическая ценность фиточаев с плодами шиповника различных торговых марок на содержание аскорбиновой кислоты и β -каротина. Установлено, что все фиточаи до настаивания в кипятке содержат аскорбиновой кислоты 29–109, β -каротина 1.9–4.1 мг/100 г. После настаивания фиточаев, по рекомендации производителя (3 г на 200 г кипятка в течение 5 мин.), потери витамина С составляют 98–99 %. Доказано, что настаивание фиточаев при более низких температурах (90 и 60 °С) в течение 10 мин. значительно уменьшает потери аскорбиновой кислоты. β -каротин как жирорастворимое соединение практически не переходит в водный настой фиточая.

Тищенко Е., Лукьянчук Т. Качество майонеза как фактор его конкурентоспособности. Представлен анализ объемов производства майонеза за последние годы в Украине. Исследовано качество девяти образцов высококалорийного майонеза "Провансаль" разных торговых марок. Показано влияние качества на обеспечение конкурентоспособности майонезной продукции, ее позиционирование на рынке товаров и удовлетворение потребностей потребителей.

Холодова О. Формирование свойств колбасного фарша с использованием нута. Разработана рецептура колбасы вареной "Донецкая" с заменой части шпика нуту. Выбран способ введения растительной добавки в состав колбасы вареной в виде пасты, для которой установлено оптимальное соотношение нута и воды 1 : 3. Однородная мажущаяся структура пасты напоминает жир, а за

реологическими свойствами имеет преимущества по гидрофильным и адсорбционным характеристикам. На основании исследования реологических свойств колбасного фарша определено оптимальное содержание шпика (2 %) и пасты из нута (5 %), при котором улучшается консистенция и повышается пластичность колбасных изделий.

Сидоренко Е., Москалюк Р., Павлюченко Ю. Биологическая ценность белков заливной рыбной продукции. Разработана технология производства заливной пресноводной рыбы с использованием растительного сырья, морских водорослей и стабилизаторов консистенции природного происхождения. Представлены результаты исследования биологической ценности белков заливной рыбной продукции. Установлено, что разработанная продукция является ценным источником легкоусвояемого полноценного белка для организма человека.

Ващенко В. Оценка конкурентоспособности хлеба нового ассортимента на рынке Украины. Определена относительная конкурентоспособность пяти образцов ржано-пшеничного хлеба нового ассортимента на рынке Украины: *Гроно, Панский, Трапезный, Аппетитный, Изысканный*. Для этого разработана шкала балльной оценки, определены коэффициенты весомости показателей и проведен расчет интегрального показателя качества. Установлено, что все образцы имеют достаточно высокую конкурентоспособность и одобрены потребителями.

Пересичный М., Собко А. Анализ пищевого рациона детей школьного возраста в условиях санаторно-курортного заведения. Приведены результаты анализа химического состава рациона детей школьного возраста в условиях санаторно-курортного заведения. Обоснованы необходимость существенной коррекции рациона с учетом усвояемости, синергизма и взаимодействия веществ, входящих в состав продуктов питания, современные потребности детского организма в некоторых витаминах и микроэлементах.

Артюх Т., Шегинский О. Исследование стойкости к старению обувных синтетических кож. Проведено исследование изменения свойств обувных синтетических кож при гидrolитическом и светло-тепловом старении. Экспериментально доказано, что кожи, изготовленные на водном растворе полиуретана, за потребительскими свойствами не уступают козам, изготовленным на основе полиэфируретана, и являются экологически безопасными в использовании.

Колтунов В., Белинская Е. Теоретическое обоснование и практическое использование длительного хранения редиса в полиэтиленовой таре. Приведен анализ и теоретическое обоснование факторов, влияющих на длительное хранение редиса. Исследованы разные способы хранения редиса, среди которых избран лучший по емкости упаковки, толщине полиэтиленовой пленки, количеству потерь, интенсивности дыхания и содержанию газов в корнеплодах.

Антоненко А., Кравченко М. Оценка безопасности соусной продукции. Исследованы новые соусы "Солнечный", "Баланс", "Горец" и "Радуга", приготовленные на основе смесей из белково-жировой добавки "Супер" ESO[®], гуммиарабика (FIBREGUM[™]), пектина GRINDSTED YF 738 и лактата кальция, а также традиционные аналоги "Молочный", "Белый", "Ткемали" и "Яблочный" по показателям безопасности. Определено, что содержание токсических элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели не превышают норм, установленных для такой продукции, и безопасны через 24 ч хранения. На новые соусы разработана и утверждена нормативная и технологическая документация.

Черняк Л., Мережко Н., Караваев Т. Экологическая безопасность полимерных материалов на основе полистирола. Приведена характеристика закономерностей миграции вредных компонентов из полистирольных пластмасс и изделий из них с целью предупреждения их негативного влияния на организм человека. Полученные результаты свидетельствуют о том, что полистирольные материалы, которые ввозятся в Украину, являются химически стабильными, что предопределяет их позитивные санитарно-гигиенические свойства.



S U M M A R I E S

Pugachevskiy G. Dialectic transformations of goods properties. The article researches the science of commodities objects features as a ground for its subject formation. It demonstrates dialectic transformations of natural, commercial and consumer features of goods according to the business sphere. The author gives his own research results in theoretical science of commodities.

Kochubei D. Development of logistic strategy of trade enterprises. The article offers an approach to formation of parameters of logistic strategy of a trade enterprise by analytical method by means of mathematical tools. The approach offered in the article allows establishing target indicators of logistic activity management, generating model of influence of internal and external environment of logistic system on results of logistic activity management, evaluating the degree of necessary changes in factors by which the logistic system will reach target parameters.

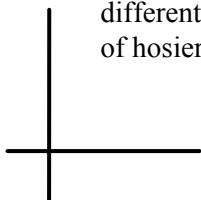
Tarasiuk M. Structural changes in development of trade of Ukraine in the modern period. The article analyzes statistical information which characterizes the state and trends of domestic trade business development. There have been determined the problems of trade enterprises management under globalization and world economic crisis. Pre-conditions of introduction of controlling in domestic trade enterprises management in order to increase the efficiency of their management are grounded.

Lisovska N. Development of leasing services market in Ukraine. The article defines the essence of the notion "leasing services market", the economic nature of leasing, and researches the mechanism of leasing operation. The article presents the history of the world leasing market emergence and the state of development of domestic leasing market. The article analyzes the main indicators of the leasing services market in Ukraine, its volumes, structure and the rates of growth; the development perspectives are defined.

Tereshchenko S., Galko S. Customs value of the imported goods as a protective instrument of the national market. The role of the customs value in modern system of the state foreign trade policy is discovered. The article focuses on the problems of determination of customs value of imported goods, which can be an extra national protectionist barrier on their way. The article proves that the absence of unambiguous interpretation of a range of important for customs evaluation categories of goods (in accordance with the regulation of the Agreement on Implementation of Article VII of the GATT 1994) gives the chance to the countries (WTO members) for introducing the subjective rules by national customs administrations and can be the protection factor for the national market

Andriyevska L. The main trends of the development of domestic and world markets of sanitary paper goods. The article analyses the state of the world and Ukrainian market of sanitary products: volumes of production, consumption, imports and exports, as well as the activity of domestic enterprises of pulp and paper industry. The main trends of development of the national pulp and paper industry are forecasted.

Shlapak O. The hosiery market in Ukraine. The article analyzes the state on the domestic hosiery market and dynamics of its development. The map of producers of different forms of business organization is offered. The correlation of exports and imports of hosiery products is considered. The problems of Ukrainian producers are defined.



Pyvovarov Y., Pyvovarova O., Grinchenko O. Scientific prognostication of structure-forming regularity of the system "alginate sodium – calcium sulfate – water". The article researches the mechanism of alginate calcium gel-forming, running in system " $AlgNa-CaSO_4-H_2O$ " taking into account the theoretical base of the food dispersion systems formation according to technological, chemical and thermodynamic indicators. Analytical and experimental studies as to characteristic of alginate gels, got by method of the internal structuring, have been conducted. Analytical calculations, allowing getting homogeneous in texture ionotropic gels with possibility of control of the parameters of gel-forming process are offered.

Dzyundzya O. Fruit sauces from the products of subtropical persimmon. New receipts and technologies of sweet sauce based on persimmon products - powder and mashed fruit- are developed. Their organoleptic, physical-chemical, structural, mechanical and microbiological indicators are considered. Based on the research results new sauces are recommended for consumption, as well as for use in sweet dishes, pastries and ice cream decoration, dairy and other products.

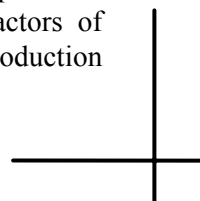
Lebskaya T., Grigorieva L., Karpovec P. The peculiarities of chemical composition and prospect of the use of dietary addition "Skvamarin". The article analyzed the existed data and the results of authors' own research on the expediency of creation of dietary additive "Skvamari" based on the combination of amaranth oil and fish oil from the liver of the Black Sea shark Katran. The product has the biologically effective lipids such as phospholipids, squalene, phytosterols, vitamin E, fatty acids ω -6, ω -3, which are recommended by dieticians for normalization of lipid metabolism and improvement of the immune status of the organism.

Holub B. Analysis of microbiological dangers of dairy synbiotic drinks manufacturing in HACCP developing. The criteria of synbiotic dairy drinks safety and peculiarities of these criteria introduction into HACCP system in enterprise are considered in the article. It shows the role and place of prerequisite programs in forming of system of food safety management based on HACCP concept.

Malyuk L., Dubinina S. Optimization of receipts of vegetable and cheese pastes. The article presents the results of modeling vegetable home-made cheese pastes by means of vector (multicriteria) optimization. The pastes on the basis of non-fatty sour-milk home-made cheese and puree from white roots (celery, parsley or parsnip) with the predetermined organoleptic parameters, balanced according to physiologic norms and nutritive value have been created. Optimized pastes can be referred to dietary and medical-prophylactic products by the chemical contents.

Bulakh Y. Problems of authenticity evaluation of cultural gold values of the Scythian period. The article considers the features of authenticity evaluation of Scythian gold using historical, stylistic and technological indicators. Principal kinds of the Scythian period jewellery and ways of their manufacture, specificity of art and material expertise in the course of scientific attribution and identification as procedural components of authenticity evaluation are defined.

Grygorenko O., Piatnytska G. New approaches to the determination of products competitiveness in the restaurant trade enterprises. The new scientific approach to definition of product competitiveness in restaurant trade enterprises is developed. It is offered to estimate quality of dishes taking into account factors of importance of different indicators of their functional quality. The concept "production



competitiveness in the restaurant trade enterprises" is specified and the basic indicators of competitiveness definition are developed.

Bulakh M. Genetically determined economic-commodity indicators of pumpkin grades, depending on their ontogenesis stage in the conditions of Polissia.

The article carries out comparative estimation of economic-commodity properties of pumpkins zoned in the territory of Polissia, with long-term grade researching data from the south of Ukraine. Warm procurement degree of different pumpkins grades is defined, their chemical compound and culinary properties caused by genetic influence and ontogenesis features are analyzed.

Zhuk V., Balia L. Effect of hydrothermal processing on the biological value of grain French beans.

The article provides the results of experimental studies of effects of hydrothermal treatment on the biological value of grain beans of botanical varieties *Mavka, Evrika, Shchedraya*: the content of protein and essential amino-acids, vitamins, ash, and mineral elements. Reducing the number of biologically active substances is not an obstacle for the production of canned beans.

Orlova N., Belinska S. Indicators of quality changes of quick-frozen vegetable and fruit products.

Based on the research results of consumer properties of semi-finished products of quickly-frozen aubergine, stuffed with vegetable mix, and the use of the method of correlation pleiads there has been created correlation pleiad of relations between organoleptic properties and indicators of chemical composition. There has been determined that mass fraction of acids and sugars is the indicator of changes in consumer properties of the product during long-term low temperature storage.

Mandryka V., Samojlenko A. The quality evaluation of fruit multivitamin juices and nectars.

The article researches 19 names of fruit multivitamin juices and nectars of different trade marks which are sold in Ukraine. There has been developed the 5-grade scale for evaluation of consumer package according to the completeness of marking, style, and information. There has been carried out the quality evaluation according to physical and chemical indicators: the content of soluble dry substances, titrated and active acidity, vitamin C. On the bases of degustation evaluation there has been determined the quality level of juices and nectars by complex method; and the rating of trade marks is made.

Goryachova E., Naumenko K. Research of aromatic properties of high quality apple juices.

Features of formation of aroma of apple juice are analysed. Results of research of aromatic properties of high-quality apple juice by methods of the sensory analysis (mark estimation, frequent comparisons) and chromatography are presented. There have been determined the grades of apples juices from which are characterised by the best properties of aroma.

Kundius D., Goncharova I. The biological value of herbal tea with hips.

The article investigates biological value of herbal tea with hips of different trade marks on the contents of ascorbic acid and β -carotene. There it was defined that all herbal tea before infusion in boiling water contains in average ascorbic acid 29–109, β -carotene 1.9–4.1 mg/100g. After infusion of herbal tea (3 g of tea in 200 g of boiling water for 5 min) the loss of vitamin C is from 98 to 99 %. There has been proved that infusion of herbal tea at lower temperatures (90 and 60°C) for 10 min significantly reduces the loss of vitamin C. β -carotene as a fat soluble compound practically doesn't go into the water infusion of tea.

Tishenko Y., Lukjanchuk T. Quality of mayonnaise as its competitiveness factor.

The article analyzes the volumes of mayonnaise production for the last 2 years in

Ukraine. There has been researched the quality of nine samples of high calorie mayonnaise "Provansal" of different trade marks. It shows the influence of quality on the competitiveness of mayonnaise, its positioning on the commodity market and satisfaction of consumer demands.

Holodova O. Formation of properties of sausage meat with chick-pea. The receipt of the boiled sausage "Donetska" with substitute of the part of salted pork fat with chick-pea was developed. The method of introduction of vegetable paste additive to the sausage composition was chosen, the relation of chick-pea to water is 1:3. Homogeneous pasty paste structure resembles fat, and according to rheological properties has advantages in hydrophilous and adsorptive characteristics. Based on the results of the research of rheological properties of sausage meat the optimal content of salted pork fat is (2%) and paste of chick-pea (5%) was found, it improves consistence and raises plasticity of sausage.

Sydorenko O., Moskalyuk R., Pavlyuchenko Y. Biological value of proteins of the jellied fish products. Technology of production of the jellied freshwater fish with addition of vegetable raw material, algae and stabilizations of consistency of natural origin are developed. The article presents the research results of biological value of proteins of the jellied fish products. It is determined that the developed products are the valuable source of easily-digestible protein for the organism of human.

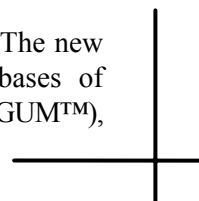
Vashchenko V. Evaluation of competitiveness of the bread from the new assortment on the Ukrainian market. The competitive ratio of five sample of rye-wheat bread of the new assortment of the Ukrainian market, *Grono, Panskiy, Trapeznyi, Apetitnyi, Vyshukanyi*, was determined. To do this there was developed the evaluation scale, the coefficients of importance indicators, and the calculation of the integral quality indication was made. All the samples have quite high competitiveness and gained consumers appeal.

Peresichny M., Sobko A. Analysis of food ration of school-age children in the conditions of sanatorium-resort establishment. Chemical composition analysis results for school-age children ration in the conditions of sanatorium-resort establishment have been shown. The necessity of substantial ration correction has been grounded, taking into account digestibility, synergy, and interaction of substances that are part of the food stuffs, and contemporary needs of growing organism in some vitamins and microelements.

Artyukh T., Sheginskiy O. Research of firmness to aging of shoe synthetic leather. The research of change of properties of shoe synthetic leather is conducted at hydrolysis and light thermal aging. It is experimentally well-proven that leather, made on water solution of polyurethane in consumer properties is not worse than leather produced on the bases of PEUR, and it is ecologically safe in consumption.

Koltunov V., Belinska Y. Theoretical substantiation and the practical use of prolonged storage of radish in polyethylene package. The article analyzes and theoretically proves the factors which influence the long-term storage of radish. Different means of storage were researched, and the best one was chosen according to the volume of container, thickness of polyethylene film, amount of losses, intensity of breathing and content of gas in radish.

Antonenko A., Kravchenko M. Safety evaluation of sauce products. The new sauces "Soniachnyi", "Balans", "Gorets" and "Veselka", produced on the bases of composition mixtures of protein-fat additive "Super" ECO[®], gum arabic (FIBREGUM[™]),



pectin GRINDSTED YF 738, calcium lactate and traditional analogs "Molochniy", "Tkemali", "Bilyi" and "Yabluchnyi" have been studied for safety. It was determined that the content of toxic elements, mycotoxins, pesticides, radionuclides, and the microbiological indicators do not exceed the norms set for such products and are safe after 24 hours of storage. Normative and technological documents for the new sauces were developed and approved.

Chernyak L., Merezhko N., Karavayev T. Ecological safety of polymeric materials on the base of polystyrene. The article presents the characteristic of the rules of migration of harmful components from polystyrene plastics and products made from it with the purpose of prevention of their negative influence on the human organism. The results show that polystyrene materials which are brought into Ukraine are chemically stable, that signifies their positive sanitary-hygienic properties.

