

Полюга В. Ринок цементу в Україні. / Полюга В., Золотарьова О., Комаха О // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 4-15.

Проаналізовано основні тенденції розвитку ринку цементу в Україні. Досліджено обсяги виробництва, кількісні та вартісні показники експортно-імпорتنних операцій. Встановлено частку імпортованого цементу на ринку України та структуру галузі за виробниками. Проведено порівняльну оцінку середніх цін на цемент у найбільших торговельних мережах. Визначено основні проблеми та перспективи розвитку ринку цементу в Україні.

Бондарєва А. Україна на світовому ринку шкіряних матеріалів/ Бондарєва А., Жалдак М., Мокроусова О. // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 16-32.

Проаналізовано зовнішньоторговельну діяльність України на ринку шкіряних матеріалів, проведено порівняння й узагальнення статистичної інформації, сформульовано низку ключових тенденцій розвитку ринку шкір різних способів оздоблення в Україні та світі.

Юдіна Т. Формування вітчизняного ринку безлактозних і низьколактозних молочних продуктів / Юдіна Т., Серенко А. // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 33-43.

Проаналізовано стан світового ринку молочних продуктів, вільних від лактози або зі зниженим її вмістом. Визначено основні чинники впливу на становлення та перспективи розвитку ринку безлактозної й низьколактозної молочної продукції в Україні.

Будзяк В. Імпортозаміщення сільськогосподарської продукції на ринку України / Будзяк В., Будзяк О. // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 44-52.

Розкрито товарну структуру імпорту основних видів сільськогосподарської продукції в Україну. Проаналізовано географічну структуру імпорту тваринницької та рослинницької продукції. Оцінено імпортозалежність України за окремими видами сільгосппродукції. Визначено основні тенденції в імпорті та споживанні цієї продукції. Обґрунтовано найбільш перспективні напрями імпортозаміщення сільськогосподарської продукції в Україні.

Романенко Р. Метод експрес-діагностики рибних напівфабрикатів / Романенко Р., Расулов Р., Романенко О. // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 53-62.

Доведено доцільність використання фізичних методів дослідження консис-тенції – адгезії та пенетрації, які корелюють із тривалістю зберігання м'яса риби, задля оцінки його якості. Запропоновано методику експрес-діагностики для встановлення тривалості й оцінки енергоефективності режимів теплової обробки рибних напівфабрикатів у пароконвектоматі.

Antiushko D. The elements composition of gerodietetic product for enteral nutrition / Antiushko D. // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 63-69.

Постановка проблеми. Сучасна демографічна структура населення, як на міжнародному, так і на національному рівні, дає змогу констатувати помітне збільшення представників старших вікових груп. Оптимальне, науково обґрунтоване харчування може бути вагомим чинником у системі забезпечення високої якості життя. Особливо важливо дбати про відповідність харчовим потребам у процесі старіння організму, при додаткових високих фізичних і емоційних навантаженнях на нього, різноманітних порушеннях обміну речовин, дисфункціях, соматичних і загальних травмах.

Сучасний світовий ринок продуктів для ентерального харчування швидко розвивається, і національний ринок представлений переважно продукцією закордонного виробництва, яка має досить високу вартість і може характеризуватися обмеженістю асортиментного вибору. Тому, спираючись на положення та рекомендації фахівців у галузі харчування для представників старшої групи населення, розроблений вітчизняний сухий розчинний продукт для ентерального харчування.

Мета роботи – дослідження елементного складу геродієтичного продукту для ентерального харчування та рівня задоволення середньої рекомендованої добової потреби людей старших вікових груп від його споживання.

Матеріали та методи. Об'єкт дослідження – розроблений геродієтичний сухий розчинний продукт для ентерального харчування, рекомендації щодо приготування до споживання якого наведено в патенті 116754 Україна. Контролем обрано найбільш поширений на ринку України сухий розчинний продукт для ентерального харчування Reptamen виробництва компанії Nestle (Швейцарія).

Елементний склад досліджено методом мас-спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою з використанням мас-спектрометра VARIAN 320 MS (Австралія) та спеціального програмного забезпечення IC PMS Expert після відповідно проведеної мінералізації проб.

Рівень задоволення середньої рекомендованої добової потреби людей старших вікових груп від споживання розробленого продукту в кількості, еквівалентній 100 г сухої суміші, розраховано на основі порівняння з нормами, запропонованими фаховими спеціалістами.

Повторюваність дослідів – п'ятикратна, аналізів – трикратна. Математико-статистичну обробку результатів проведено на EOM у середовищі MS Excel. Вірогідність одержаних результатів вища за 0.97.

Результати дослідження. Базуючись на результатах дослідження, можна констатувати, що розроблений виріб характеризується вищим на 3–93 % вмістом Калію, Натрію, Сульфору, Йоду, Селену, Молібдену, Ніколу, Алюмінію, Броду. Вод-ночас за кількістю Фосфору, Кальцію, Хлору, Магнію, Феруму, Цинку, Мангану, Купруму та Хрому переважає контрольний зразок. У розробленому продукті вміст мінеральних елементів характеризується більш збалансованою можливістю задоволення добової потреби в них (для розробленого продукту – в діапазоні 10.40–25.78 %, для контрольного – 1.01–62.37 % відповідно).

Співвідношення кількості елементів Калій : Натрій, Кальцій : Фосфор та Кальцій : Магній у розробленому геродієтичному продукті для ентерального харчування становить 1.00 : 1.01, 1.00 : 0.92 і 2.00 : 1.00 відповідно, що є близьким до рекомендованого оптимального для засвоєння – 1 : 1, 1 : 1 і 2 : 1. Це свідчить про високий ступінь засвоєності цих елементів організмом людей, зокрема при підвищених навантаженнях, захворюваннях і травмах при вживанні розробленого продукту. Варто також зазначити, що на відміну від контрольного зразка, де мінеральні елементи вносилися штучно у вигляді солей, у розробленому продукті в основній кількості вони містяться у нативній формі.

Відповідно до розроблених рекомендацій для представників старших віко-вих груп у нормальному стані (без додаткових ускладнень) рекомендовано споживати 2 порції (1 порція – 50 г сухого продукту у розчиненому стані) на добу.

Висновки. Розроблений геродієтичний сухий розчинний продукт для ентерального харчування характеризується підвищеною цінністю щодо дев'яти з вісім-надцяти досліджених мінеральних елементів. Він характеризується достатньо високим рівнем задоволення середньої рекомендованої добової потреби представників старших вікових груп у цих елементах, зокрема при підвищених фізичних і психо-емоційних навантаженнях, соматичних захворюваннях і травмах, при споживанні в рідкому вигляді суміші в кількості, еквівалентній 100 г сухого виробу.

Перспективою подальших досліджень є детальний аналіз споживних властивостей розробленого геродієтичного продукту.

Ключові слова: елементний склад, біологічна цінність, геродієтичний продукт для ентерального харчування, середня рекомендована добова потреба, сировинні компоненти..

Адамчук Л. Якість перги: ботанічна ідентифікація та технологія виробництва / Адамчук Л., Сухенко В., Тисевич Є. // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 70-84.

Визначено якість перги залежно від регіонального та ботанічного походження і технології її отримання. Досліджено органолептичні, фізико-хімічні, біо-хімічні та мікробіологічні показники її якості. Доведено, що антиоксидантна активність перги залежить від регіонального та ботанічного походження і вища у монофлорної перги.

Медведєва А. Технологія аглютеноних пряників з борошна кунжутного / Медведєва А., Антонюк І., Грабовська О. // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 85-93.

Розроблено технологію пряників шляхом повної заміни борошна пшеничного кунжутним, оскільки глютен, який міститься в пшениці, не рекомендується до вживання хворим на целиацію. Розраховано хімічний склад, вміст мінеральних речовин й енергетичну цінність контрольних та розроблених пряників.

Кравченко М. Реологічні властивості бісквітного тіста з борошном зі спельти / Кравченко М., Романовська О., Марусяк Т. // Товари і ринки. - 2021. - № 2. - С. 94-102.

Наведено результати досліджень реологічних властивостей бісквітного тіста із сумішшю борошна пшеничного вищого сорту та борошна зі спельти. Проаналізовано показники збитості та стійкості бісквітного тіста з різним вмістом борошна зі спельти, доведено перспективність його використання у технологіях бісквітних виробів.