

відновити економіку України, а й зробити її конкурентоспроможним гравцем на світовій арені, сприяючи сталому розвитку та процвітанню.

Таким чином, інноваційні технології слід розглядати не лише як інструмент підвищення ефективності бізнесу, а як стратегічну умову трансформації всієї економічної моделі України. Їх впровадження в міжнародному бізнесі має бути частиною національної економічної політики, яка базується на знаннях, технологіях та відкритості до глобальних ринків. Створення сприятливого середовища для розвитку інновацій не лише активізує підприємницьку ініціативу, але й сприятиме формуванню іміджу України як країни, що здатна продукувати сучасні рішення і бути надійним партнером у світовій економіці.

Список використаних джерел:

1. Гринько П.Л. Управління інноваційним розвитком бізнесу в умовах цифрової економіки: теорія, методологія, практика: монографія / за ред. Іванченка І.С. Харків : Видавництво Іванченка І.С., 2020. 342 с.
2. Шгаль, Т., Дмитренко, Д. Інноваційні форми міжнародного бізнесу в умовах глобалізації. Економіка та суспільство, (32/2021). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-32-45>

**Мігаль В. П.**, здобувачка освіти,  
науковий керівник: **Гібкін К. Р.**, викладач,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ПЕРСИКОВОГО БОРОШНА ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ**

У сучасних умовах зростає потреба у раціональному використанні природних ресурсів та впровадженні безвідходних технологій у харчовій промисловості. Значна частина плодоовочевої сировини, зокрема у період масового збору врожаю, не використовується повністю або втрачається через обмежені можливості зберігання та переробки. Це призводить не лише до економічних збитків, а й до екологічного навантаження. Переробка такої сировини із застосуванням сучасних технологій дозволяє зберегти її харчову цінність, продовжити термін зберігання та створити продукти з високими функціональними властивостями. У цьому контексті особливої уваги заслуговує персик як сировина, багата на біологічно активні речовини.

Виробництво персикового борошна відкриває нові можливості для використання надлишків і побічної продукції плодів, забезпечуючи ефективне використання ресурсів, зменшення харчових відходів і створення інноваційних, корисних для здоров'я продуктів.

Персик є однією з найпоширеніших кісточкових культур, яка цінується за приємний смак, аромат та високу біологічну цінність [1]. М'якоть плоду містить велику кількість вітамінів (А, С, Е, групи В), мінеральних речовин (калій, фосфор, магній, залізо), органічних кислот, клітковини, пектинових сполук та антиоксидантів, зокрема фенольних сполук і флавоноїдів. Ці компоненти позитивно впливають на обмін речовин, зміцнюють імунітет, сприяють нормалізації травлення та профілактиці серцево-судинних захворювань.

Окрім м'якоті, персикова шкірка та кісточка також мають харчову цінність. Шкірка багата на клітковину та пігменти з антиоксидантною дією, а ядро кісточки містить цінні рослинні олії, білки та мікроелементи. Завдяки такому складу персик є перспективною

сировиною для глибокої переробки та створення нових видів продуктів харчування з функціональними властивостями, зокрема персикового борошна.

Персикове борошно — це продукт глибокої переробки плодоовочевої сировини, який отримують шляхом сушіння та подрібнення м'якоті персика, шкірки або ж цілісного плоду, іноді з додаванням ядра кісточки [2]. Такий продукт зберігає більшість біологічно активних речовин, притаманних свіжому персику, включаючи вітаміни, мінерали, антиоксиданти та харчові волокна.

Завдяки своєму натуральному складу, яскравому аромату і високій харчовій цінності, персикове борошно знаходить широке застосування у різних галузях харчової промисловості. У хлібопекарській справі його додають до тіста для збагачення смаку та поживності хлібобулочних виробів. У кондитерській промисловості використовується як інгредієнт для виготовлення печива, тортів, батончиків та інших десертів. Персикове борошно також є цінним компонентом у дієтичному та дитячому харчуванні, де воно слугує джерелом натуральних поживних речовин без штучних добавок.

Крім того, через високу концентрацію клітковини та відсутність глютену, персикове борошно може бути використане у виробництві продуктів для людей із харчовими обмеженнями, зокрема при безглютеновій дієті. Таким чином, цей продукт є перспективним інгредієнтом для створення нових форм здорового харчування.

Сучасні технології переробки плодоовочевої сировини відкривають нові можливості для підвищення якості, безпечності та біологічної цінності продуктів, серед яких особливу увагу заслуговує виробництво персикового борошна. Одним із ключових інноваційних рішень є використання щадних методів сушіння, які дозволяють максимально зберегти корисні речовини сировини. Зокрема, сублімаційне (freeze-drying), інфрачервоне, мікрохвильове та комбіноване сушіння дають змогу отримати продукт з високою біоактивністю, низькою вологістю та тривалим терміном зберігання.

Після сушіння сировина подрібнюється у спеціальних млинах до стану дрібнодисперсного порошку [3]. Важливим є дотримання температурного режиму, щоб запобігти втраті термолабільних вітамінів. Інновації стосуються також удосконалення процесів гомогенізації, очищення сировини, автоматизації виробничих ліній, контролю якості на кожному етапі.

Окрему увагу приділяють безвідходним технологіям, які передбачають використання не лише м'якоті, а й шкірки та кісточок персика. Ядро кісточки може бути додатковим джерелом рослинних білків та жирів, що підвищує харчову цінність кінцевого продукту. Такі підходи сприяють формуванню стійкої харчової системи, де мінімізується втрата сировини та зменшується негативний вплив на довкілля.

Впровадження інноваційних технологій у виробництво персикового борошна забезпечує низку суттєвих переваг як для виробників, так і для кінцевих споживачів. Насамперед, завдяки сучасним методам сушіння та подрібнення, зберігається максимальна кількість біологічно активних речовин, що підвищує функціональну цінність продукту. Таке борошно може служити джерелом вітамінів, мінералів, харчових волокон та антиоксидантів, що особливо важливо в умовах зростання попиту на здорове харчування.

Інноваційні технології дозволяють створити продукт із тривалим терміном зберігання без використання консервантів, зберігаючи при цьому природні аромат і смак. Це розширює можливості для застосування борошна у виробництві різноманітних харчових виробів, зокрема збагачених продуктів, спеціального і дієтичного призначення.

Крім того, використання побічної сировини (шкірка, ядро кісточки) в рамках безвідходного виробництва дозволяє зменшити обсяг харчових відходів, що сприяє екологічній безпеці та сталому розвитку. Такий підхід також позитивно впливає на економічні показники виробництва, дозволяючи знизити витрати на утилізацію залишків і збільшити вихід готового продукту [4].

Загалом інновації у виробництві персикового борошна забезпечують конкурентоспроможність підприємств, сприяють розвитку асортименту функціональних продуктів і відповідають сучасним тенденціям у харчовій промисловості.

Виробництво персикового борошна на основі інноваційних технологій є перспективним напрямом розвитку плодоовочевої переробної галузі. Такий підхід дозволяє раціонально використовувати сезонну сировину, зменшити втрати та підвищити ефективність виробництва за рахунок комплексного використання плодів. Застосування сучасних методів сушіння та подрібнення сприяє збереженню цінних харчових компонентів, що робить персикове борошно повноцінним інгредієнтом для виготовлення функціональних, дієтичних та екологічно безпечних продуктів харчування.

Інновації у цій сфері забезпечують не лише високі показники якості та безпеки продукції, а й відповідають актуальним запитам суспільства на здорове харчування та дбайливе ставлення до довкілля. Персикове борошно має широкий спектр застосування, що відкриває нові можливості для харчової промисловості та створення конкурентоспроможних продуктів на внутрішньому і зовнішньому ринках. Тому подальше дослідження й удосконалення технологій його виробництва є актуальним і доцільним завданням сучасної науки та практики.

Список використаних джерел:

1. Дяченко Л. М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів : підручник. – Київ : Центр учбової літератури, 2021. – 368 с.
2. Григор'єва Л. І., Мельниченко С. О. Інноваційні технології у харчовій промисловості : навч. посіб. – Харків : ХНАУ, 2020. – 284 с.
3. Василенко Л. В., Ковальова І. П. Перспективи використання фруктових порошків у харчовій промисловості // Наукові праці ОНАХТ. – 2022. – Т. 2, № 52. – С. 112–118.
4. Gouws, P. A., Gie, L. J. Innovative drying technologies in fruit powder production // Food Reviews International. – 2020. – Vol. 36, No. 5. – P. 429–445. doi:10.1080/87559129.2019.1584126.

**Нагорна І. В.**, к. е. н.,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

## **ЦИФРОВІЗАЦІЯ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ: ВПЛИВ АВТОМАТИЗАЦІЇ НА ФІНАНСОВУ ЗВІТНІСТЬ ТА КОНТРОЛЬ**

Цифровізація бухгалтерського обліку є ключовим чинником підвищення ефективності фінансового управління підприємствами в сучасних умовах. Автоматизація облікових процесів дозволяє значно скоротити час на обробку фінансової інформації, зменшити кількість помилок та покращити контроль за рухом коштів. Використання сучасних програмних комплексів і штучного інтелекту сприяє прозорості фінансової звітності, що є важливим для державного контролю, інвесторів та партнерів компаній. Однак впровадження цифрових технологій у бухгалтерський облік супроводжується певними викликами, такими як необхідність відповідності законодавчим вимогам, забезпечення кібербезпеки та адаптація фахівців до нових технологій. У зв'язку з цим дослідження цифровізації обліку є актуальним для вдосконалення фінансової діяльності підприємств та підвищення їх конкурентоспроможності.