

політики України – відміна вилучення 10% амортизаційних відрахувань до Державного Бюджету України. Проте введення понижуючого коефіцієнту 0.8 до норм амортизації уповільнює темпи формування джерел відтворення основних засобів підприємств АПК. Запровадження цієї законодавчої норми обумовлена низькою ефективністю діяльності підприємств АПК, оскільки застосування понижуючого коефіцієнту дозволяє знизити собівартість продукції. Проте такі тимчасові переваги обернуться значними витратами часу і коштів в оновленні основного капіталу.

Наведенні вище окремі аспекти амортизаційної політики свідчать про недосконалість економічного механізму амортизації і потребують змін:

- надання підприємствам АПК право самостійного вибору методу нарахування амортизації які використовуються у світовій практиці;
- розмежування нарахування амортизації для цілей оподаткування і нарахування амортизації як реальної величини об'єктивного перебігу економічних процесів;
- встановлення на рівні держави строків служби основних засобів з можливістю їх уточнення на рівні господарюючих суб'єктів;
- надання права підприємствам АПК здійснювати індексацію вартості основних засобів незалежно від методу нарахування амортизаційних відрахувань.

ХЛІБ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ, ШЛЯХИ, ЗАСОБИ ПОЛІПШЕННЯ ЙОГО ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ І ЯКОСТІ

Ю.В. УШКАРЕНКО – аспірант, Херсонський ДАУ

Харчування – основний чинник оптимального росту і розвитку людського організму, його працездатності, здоров'я і довголіття. Мається на увазі харчування раціональне, при якому організм забезпечується всіма незамінними речовинами при дотриманні визначених співвідношень між ними.

Без перебільшення можна сказати, що хліб – основа харчування. Будь-який продукт, пережований разом із хлібом у роті, добре оброблений багатомірними ферментами слиною, перетворюється в загальну однорідну масу, сприятливу для запровадження в шлунок і впливу на неї шлункового соку. У результаті харчова маса з великою ємністю й у більш короткий час розпадається на мономі-

ри – сукупний матеріал на кінцевих етапах засвоєння речовин. Споживання добової норми хліба (біля 300 г) дозволяє людині на 30-50, а по деяких компонентах на 80% задовольняти потребу в основних харчових речовинах, вітамінах, органічних кислотах, мінеральних речовинах, а також в енергії (на 30% і більш).

В Україні в раціоні харчування хліб і хлібобулочні вироби складають 44% (в інших країнах цей показник коливається від 20 до 85%). Виробництво хліба і хлібобулочних виробів по Україні за останні три роки складає 3270,3 тис.т, а виробництво на душу населення за минулий рік склало 52,5кг.

Біологічна цінність хліба оцінюється показниками вмісту і по-вноцінності білку, жирів і кількості вітамінів, що знаходяться в хлібі, зольних і інших біологічно активних компонентів. Дорослій людині потрібно 80-100 г білку на добу. За рахунок хліба людина одержує біля 30 г білку, що складає 30% загальної добової потреби у білках (а в рослинних білках – 70-80% потреби). Вміст жирів у хлібних виробах невеликий, але характеристика жирних кислот, що входять у його склад, і співвідношення між ними та іншими харчовими компонентами здійснюють істотний вплив на харчову цінність продукту. Поліненасичені жирні кислоти, котрих людина одержує при споживанні 300 г хліба приблизно 2,1 г (52% потреби), покращують ліпідний обмін, знижуючи концентрацію холестерину в сироватці крові.

Переважними компонентами хліба з пшеничної і житньої муки є вуглеводи на частку яких припадає біля 70% усіх сухих речовин продукту.

Немаловажне значення для людини мають органічні кислоти. Наприклад, молочна кислота нормалізує склад мікрофлори кишечника. Добова норма хліба цілком забезпечує потребу в цій органічній кислоті. Природно, що людям із підвищеною кислотністю шлункового соку і деяких інших захворювань із підвищеною кислотністю хліб вживати не рекомендується. При добовому споживанні 100 г батона нарізного з борошна вищого сорту і 200 г хліба житнього з обдирного борошна (раціональна норма - 300 г) в організм надходить необхідна кількість харчових речовин (табл. 1).

Таблиця 1 – Харчова цінність масових хлібобулочних виробів і добової потреби людини в незамінних чинниках харчування

Незамінні чинники харчування	Добова потреба людини	Батон нарізний з борошна в/с (100г)	Хліб житній з обдирного борошна (200 г)	Ступінь забезпеченості добової потреби, %
Білок, г	85	7,5	12,2	23,1
Жир, г	102	2,9	2,4	5,2
Поліненасичені жирні кислоти, г	4	0,8	1,3	52
Фосфатиди, г	5	0,5	1,0	30
Клітковина, р	25	0,1	1,6	6,8
Вуглеводи, р	382	51,2	81,8	34,8
Органічні кислоти, р	2	0,1	1,6	85
Мінеральні речовини, мг:				
натрій	400	427	808	30,9
кальцій	800	19	58	9,6
калій	2500	97	484	23,2
магній	400	13	84	24,3
фосфор	1200	65	260	27,1
залізо		1,2	7,2	67,1
Вітаміни, мг:				
В ₁ - тиамин	1,7	0,11	0,34	25,9
В ₂ - рибофлавін	2,0	0,3	0,16	9,5
В ₃ - пантотенова кислота	7,5	0,3	1,2	20,0
В ₆ - піридоксин	2,5	0,2	0,4	24,0
В ₉ - фолацин	0,3	0,02	0,03	16,7
Е - токоферолы	17,0	3,9	6,8	61,1
РР - ниацин	19,0	0,29	1,36	8,7

Масові сорти хліба містять недостатню кількість мінеральних речовин (наприклад, кальцію) і вітамінів, (особливо В₂, РР і В₆) і не можуть задовольнити потреби організму в них. Проте, хліб як продукт харчування, в основному, є супутнім таким продуктам харчування, як м'ясо, риба, овочі, де досить багато цих компонентів. Крім того, є можливість поліпшити склад хліба шляхом введення в рецептуру різноманітних домішок.

Наприклад, у ряді закордонних країн для підвищення білкової цінності хліба використовують різноманітну нетрадиційну сировину. У Польщі при збагаченні хліба широко застосовується крихтоподібна кров'яна плазма (2% від маси борошна), картопляні продукти - пластівці, сушене пюре, крохмаль, картопляний сік (20-50%

від маси борошна). У Австрії з цією метою в рецептуру вводять до 5% сухих дріжджів, що піднімає біологічну цінність хліба на 30-40%. У США для підвищення складу білків, поліпшення амінокислотного складу і якості хліба практикується використання люпинового борошна (9% від маси борошна).

Розширюється виробіток хлібобулочних виробів із плодово-ягідними й овочевими домішками, що мають лікувально-профілактичне значення. Вироби з цими домішками мають більш високу біологічну цінність, більш низьку калорійність і кращу збереженість, чим традиційні масові вироби. При виробітку таких сортів хліба використовують натуральний виноградний сік або яблучний - до 20% від маси борошна, пюре яблук - до 15%, пюре моркви - до 5%, пюре з капусти і буряки - до 5% і т.д.

У Японії з кавових відходів (гущавина, що залишається при одержанні розчинної кави) одержують кавовий порошок, який використовують у якості домішки в хлібопеченні. Кавовий порошок не має запаху, смаку, сприяє зберіганню свіжості хліба. Містить 75% вуглеводів, 6% води, 1% олії, 18% білків і золи.

У США розроблений засіб готування хліба з додаванням перемелених насінь томатів у кількості 10% від маси борошна, що підвищує живильну цінність хліба за рахунок збільшення вмісту лізину і ліпідів, покращують структуру і якість м'якучки, перешкоджають черствінню.

І, нарешті, за всіма цифрами, що характеризують ступінь забезпечення потреби людини в різноманітних речовинах, варто бачити саме головне: хліб містить практично всі живильні речовини, необхідні для життєдіяльності, причому в значній кількості й у сприятливому співвідношенні. Це вигідно відрізняє хліб від усіх інших продуктів харчування.

У хліба є особливість – неприїдаємість. Ми їмо його щодня протягом усього життя декілька разів на день, і все ж він ніколи не приїдається, тому що володіє постійною, що не знижується при щоденному вжитку засвоюваністю. Хліб надає іншій їжі консистенцію і структуру, що сприяє найбільше ефективній роботі травоварильного тракту, і це забезпечує більш повне засвоєння людиною супів, соусів, олії, овочів і т.д.

У харчуванні людини хліб має величезне психофізіологічне значення в зв'язку з такими його цінними властивостями, як смак, пахощі, еластичність і пористість м'якучки, колір корки, зовнішній вигляд. Гарний смак і запах свіжого хліба збуджує апетит і активність травоварильних органів. Смак і пахощі хліба – його найважливіші ознаки, що впливають на апетит, засвоюваність і, отже, на

харчову цінність хліба, що насамперед залежить від якості використаної сировини. У останні роки зроблено спроби підсилити пахощі хліба за рахунок використання синтетичних речовин. Проте жодний із рекомендованих препаратів не може відтворити ті пахощі, що мають хлібні вироби, отримані традиційним засобом.

На прилавках магазинів м.Херсона можна зустріти хліб "Здоров'я", хліб ""Запашний", "Південний", хліб житній, хліб з висівками, батон, батон "Новий". Виробництво хліба і хлібобулочних виробів по Херсонській області в 1998 році складало – 2643 тис.т, що на 13,5% менше, ніж у попередньому році, виробництво на душу населення в аналізованому році склало 52,5кг, що на 59,3% менше, ніж у 1990 році і на 12,8% менше, ніж у 1997 році.

Обсяг промислового виробництва хліба поданий у таблиці 2.

Таблиця 2 – Обсяг промислового виробництва хлібопекарської галузі по Херсонській області

Аналізуєма промисловість	Показники			
	обсяг виробництва у діючих цінах, тис.грн.	кількість підприємств, од.	Средньо-списочна чисельність робітників, чол.	темпи росту виробництва, %
1 9 9 0 рік				
Харчова – всього	741590	642	19259	107,0
в т.ч. хлібопекарська	67524	123	3031	105,7
1 9 9 6 рік				
Харчова – всього	227612	971	15879	80,7
в т.ч. хлібопекарська	49503	238	3631	88,1
1 9 9 7 рік				
Харчова – всього	246216	1024	15128	111,4
в т.ч. хлібопекарська	61608	256	3738	112,5
1 9 9 8 рік				
Харчова – всього	304023	1065	14663	112,9
в т.ч. хлібопекарська	51339	264	3246	90,5

Примітка: дані за 1990 р. по обсягу виробництва в чинних цінах приведені в тис.крб.

Незважаючи на те, що темпи виробництва хліба і хлібобулочних виробів в окремі роки і знижувалися, проте ці продукти харчування і сьогодні залишаються цінними не замінимими.

Хліб і хлібобулочні вироби Херсонщини, хоча і є живильними продуктами, не мають у своєму складі оптимального співвідношення білків і вуглеводів (1:8 замість 1:4). Білкові речовини хліба і хлібобулочних виробів не містять у достатній кількості незамінних

амінокислот - лизину, триптофану, треоніну і метеоніну. У хлібі, особливо з борошна вищих сортів, недостатньо кальцію і вітамінів. Все це викликає необхідність підвищення його харчової цінності і якості.

На наш погляд харчова цінність хліба може бути підвищена за рахунок:

1) використання борошна з цільно змолотого зерна і застосування в хлібопеченні побічних продуктів одержання борошна (зародків і висівок);

2) застосування домішок (молока і молочних продуктів; соєвого, горохового та інших видів борошна; білкових ізолятів і концентратів; овочевих і фруктових домішок і ін.).

Одним із перспективних засобів підвищення харчової цінності хліба і хлібобулочних виробів є застосування борошна з цільнозмолотого зерна, що містить білка на 5-6%, солей фосфору - у 3 рази, вітаміну В₁ - у 1,5; РР - у 2 рази більше, ніж борошно низьких виходів. Крім того борошно з цільнозмолотого зерна поряд із більш високою харчовою цінністю має знижену калорійність, що дуже важливо в сучасних умовах.

Застосування зародка, що акумулює в собі значну частину біологічно активних речовин є так само джерелом підвищення біологічної цінності хліба. У зародку міститься 3 рази більше білку і кальцію, у 10 разів - жиру, у 20 разів - тиаміну, у 40 разів рибофлавіну і майже в 500 разів токоферолу, ніж у пшеничному борошні 1-го сорту. Домішка зародка в кількості 5-15% широко практикується в ряді закордонних країн (Німеччина, Швеція і т.д.), а також у Росії. Підвищує біологічну цінність хліба і домішка висівок (до 15% до маси борошна), що надає виробам дієтичні властивості.

У Білорусі, а також у багатьох закордонних країнах у хлібопекарській промисловості застосовують молочні продукти - натуральне і сухе знежирене молоко, молочно-білкові концентрати, молочну сироватку та інші продукти.

Молочні продукти за амінокислотним складом більш повноцінні, ніж пшеничне борошно. Сухе молоко вноситься в тісто в кількості 4-6%, сироватка - 10-20% до маси борошна. При вжитку молочних продуктів поряд із підвищенням біологічної цінності відбувається поліпшення органолептичних властивостей хліба і подовження терміна його збереження.

Цінним збагачувачем у хлібопеченні є і соєве борошно. Воно містить до 50% білку, незамінні амінокислоти, мінеральні речовини, вітаміни групи В.

З метою підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів широко використовують білкові концентрати, ізоляти та інші продукти з підвищеним утриманням білку. Концентрати містять білку не менше 70%, а ізоляти – не менше 95% на суху речовину. Одержують їх із шроту сої, насіння соняшника, крові забійних тварин і інших продуктів.

Для підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів використовують також нетрадиційну сировину, про яку говорилося вище.

Хліб і хлібобулочні вироби більш ніж наполовину задовольняють потреби людини в живильних речовинах і необхідній для нього енергії. Тому на сьогоднішній день існує реальна необхідність поліпшення харчової цінності хліба і хлібобулочних виробів, адже харчова цінність продукту тим вище, чим у більшому ступені його склад відповідає вимогам раціонального харчування людини.

ТЕХНІЧНА ЗАБЕЗПЕЧЕНІСТЬ І ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА В ГОСПОДАРСТВАХ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ

**Т.В.АРЕСТЕНКО – аспірант, Таврійська державна
агротехнічна академія**

Вся практика сільського господарства показує, що раціональне використання землі та інтенсифікація землеробства тісно пов'язані з розширеним використанням і удосконаленням техніки. Сільськогосподарські підприємства, що забезпечені сучасною високопродуктивною технікою, мають можливість застосовувати прогресивні методи підвищення урожайності.

Ріст урожайності, у свою чергу, сприяє зниженню трудомісткості і собівартості продукції, що підтверджується даними групової табл. 1, розрахованої для 65 господарств трьох районів півдня Запорізької області за 1998 рік.

Таким чином, зріст урожайності в третій групі господарств у порівнянні з першою в 2 рази призводить до зниження прямих витрат праці на одиницю продукції та її собівартості в 1,8 рази.

Ступінь впливу енергозабезпеченості на урожайність основних сільськогосподарських культур і результативність виробництва продукції рослинництва і сільського господарства в цілому відображені в таблиці 2.