

7. Statistichni dani: statistichnyi zbirnik [Statistics. Industry: statistical compilation] / Derzhavna sluzhba statistiki Ukraini. Available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> (accessed 10.01.2020). (in Ukrainian)

8. Diyalnist sub'ektiv gospodaryuvannya za 2018 rik: statistichnyi zbirnik [Activities of business entities for 2018: statistical compilation] / Derzhavna sluzhba statistiki Ukraini. Available at: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/pub19_u.htm (accessed 10.01.2020). (in Ukrainian)

9. Diyalnist subektiv velikogo, serednogo, malogo ta mikropidприємства за 2018 rik: statistichnyi zbirnik [Activities of Big, Medium, Small and Micro Entrepreneurs for 2018: Statistical Collection] / Derzhavna sluzhba statistiki Ukraini. Available at: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2019/zb/12/zb_dsp_2018.pdf (accessed: 13.01.2020). (in Ukrainian)

10. Naukova ta innovatsiyna diyalnist Ukraini: statistichnyi zbirnik [Scientific and Innovative Activity of Ukraine: Statistical Collection] / Derzhavna sluzhba statistiki Ukraini. 2019. Available at: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2019/zb/09/zb_nauka_2018.pdf (accessed: 13.01.2020). (in Ukrainian)

УДК 338.439.4

Шалений В.А.,

кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри управління бізнесом,

Одеська національна академія харчових технологій

Просолович О.Б.,

магістр,

Одеська національна академія харчових технологій

Shaleny Volodymyr,

PhD of Economic Sciences, Associate Professor,
Department of business management,

Odessa National Academy of Food Technology

Prosolovych Olena,

Master,

Odessa National Academy of Food Technology

ПЕРЕРобКА ВТОРИННИХ МАТЕРІАЛЬНИХ РЕСУРСІВ ЯК ОДИН З НАПРЯМІВ ПІДВИЩЕННЯ ПРИБУТКОВОСТІ ТА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ (НА ПРИКЛАДІ ОЛІЙНОЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ)

Шалений В.А., Просолович О.Б. Переробка вторинних матеріальних ресурсів як один з напрямів підвищення прибутковості та інвестиційної привабливості харчових підприємств (на прикладі олійножирової промисловості). У статті розглянуто теоретичні передумови формування господарського механізму переробки вторинних матеріальних ресурсів на харчових підприємствах. На прикладі олійножирової промисловості доведено, що виробництво цінної щодо своїх споживчих властивостей продукції є можливим за рахунок переробки відходів виноробної промисловості, а саме виноградних кісточок. Аналіз ситуації на ринку рослинних олій дав змогу зробити висновок про господарську доцільність реалізації проекту щодо впровадження на виробництві переробки виноградних кісточок в олію. В процесі аналізу ефективності реалізації проекту на конкретному підприємстві розраховано комплекс техніко-економічних та фінансових показників, що дало змогу оцінити рівень його інвестиційної привабливості. З огляду на універсальність розрахунків одержані результати можуть бути використані на олійножирових та олійноекстракційних заводах для підвищення ефективності їх діяльності.

Ключові слова: вторинні матеріальні ресурси, інновації, олійножирова промисловість, ефективність, інвестиційна привабливість.

Шаленый В.А., Просолович О.Б. Переработка вторичных материальных ресурсов как одно из направлений повышения прибыльности и инвестиционной привлекательности пищевых предприятий (на примере масложировой промышленности). В статье рассмотрены теоретические предпосылки формирования хозяйственного механизма переработки вторичных материальных ресурсов на пищевых

предприятиях. На примере масложировой промышленности доказано, что производство ценной касательно своих потребительских свойств продукции является возможным за счет переработки отходов винодельческой промышленности, а именно виноградных косточек. Анализ ситуации на рынке растительных масел позволил сделать вывод о хозяйственной целесообразности реализации проекта по внедрению на производстве переработки виноградных косточек в масло. В процессе анализа эффективности реализации проекта на конкретном предприятии рассчитан комплекс технико-экономических и финансовых показателей, что позволило оценить уровень его инвестиционной привлекательности. С учетом универсальности расчетов полученные результаты могут быть использованы на масложировых и маслоэкстракционных заводах для повышения эффективности их деятельности.

Ключевые слова: вторичные материальные ресурсы, инновации, масложировая промышленность, эффективность, инвестиционная привлекательность.

Shaleny Volodymyr, Prosolovych Olena. Recycling of secondary material resources as one of the ways of increasing the profitability and investment attractiveness of food enterprises (for oil and fat industry). In the article the theoretical prerequisites of formation of economic mechanism of processing of secondary material resources at food enterprises are considered. It is pointed out the necessity of solving the problems of processing these resources not only from the point of view of increasing the efficiency of economic activity and investment attractiveness of food enterprises, but also in the context of solving urgent environmental issues of waste reduction and their utilization. Outlining the tasks outlined involves building an enterprise business mechanism based on intensifying innovation and finding internal reserves for resource conservation, as well as strengthening inter-economic ties between the food industries, with active cooperation with agricultural producers. The example of the oil and fat industry shows that the production of valuable products in terms of their consumer properties is possible due to the processing of waste of the wine industry, namely grape seed. The analysis of the situation on the vegetable oil market made it possible to conclude on the economic feasibility of implementing a project on the implementation of the production of grape seed processing into oil. For the practical implementation of a project for the production of grape seed oil, it is crucial to assess its economic efficiency and investment attractiveness. Such an assessment was carried out for a real investment project for the production of grape seed oil at the Odessa Plant of Bone and Vegetable Oils – LLC AVA. In the process of analyzing the effectiveness of the project, a complex of technical, economic and financial indicators was calculated, which made it possible to assess the level of investment attractiveness of the project. Given the versatility of the calculations, the results obtained can be used in oil and fat and oil extraction plants to improve the efficiency of their operations. A promising area for further research is the development of technical and technological solutions for the use of other raw materials for the production of valuable vegetable oils and the evaluation of the potential commercial success of these innovative developments.

Key words: secondary material resources, innovations, oil and fat industry, efficiency, investment attractiveness.

Постановка проблеми. В умовах загострення конкурентної боротьби як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках, постійно наростаючого динамізму економічних процесів пошук та реалізація резервів підвищення ефективності господарського механізму за рахунок впровадження інновацій на харчових підприємствах є актуальним питанням. В контексті необхідності вирішення як на макро-, так і мікрорівня не тільки економічних, але й гострих екологічних проблем, а також з урахуванням значної матеріаломісткості виробництва на харчових підприємствах впровадження у господарську практику інновацій, спрямованих на комплексну переробку сировини та розширення асортименту продукції за рахунок використання вторинних матеріальних ресурсів, може вважатися одним з перспективних напрямів стратегічного розвитку зазначених підприємств.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретико-методичні аспекти вирішення проблеми комплексної переробки сировини та використання вторинних матеріальних ресурсів знайшли своє відображення у працях вітчизняних та іноземних науковців та дослідників, таких як М. Жовмір, Т. Зінчук, Н. Голикова, Г. Гететуха, Т. Железна, І. Каракоза, В. Комаров, О. Малей, Є. Мних, В. Тимчак, В. Сонжаровський, Є. Сизенко, В. Самборський, І. Трофімов, М. Хвесик,

М. Яцків, П. Ейкінс, Е. Ловінсн. Проте складність і широта зазначеної проблеми вимагають продовження наукових досліджень. Недостатньо розробленою є теоретико-методична та методологічна база щодо комплексного використання сировини та переробки вторинних матеріальних ресурсів на галузевому рівні, що вимагає пошуку інноваційних підходів до використання зазначених ресурсів у системі економічних відносин харчових підприємств.

Формулювання завдання дослідження. Метою статті є обґрунтування необхідності переробки вторинних матеріальних ресурсів на харчових підприємствах (на прикладі олійножирової галузі) та оцінювання ефективності впровадження реального інвестиційного проекту.

Виклад основного матеріалу дослідження. Харчова промисловість залишається одним із лідерів серед промислових галузей у здійсненні продуктивних інновацій. Інноваційна діяльність у галузі спрямована на використання та компенсацію результатів наукових досліджень та розробок задля вдосконалення технологій виробництва, оновлення та розширення номенклатури продовольчих товарів, підвищення їх якості.

Пріоритети комплексного використання сировини та переробки вторинних матеріальних ресурсів харчової промисловості обумовлюються впровадженням інноваційних технологічних процесів їх вторинного

використання не тільки в одногалузевих структурах (хлібопекарській, пивоварній, соковинній тощо), але й загалом у системі агропромислового комплексу, що передбачає використання відходів однієї галузі як сировини в іншій [1]. Нині в системі економічних відносин підгалузей харчової промисловості спостерігається відсутність єдиних підходів до координації комплексного ресурсозбереження. На підприємствах харчової промисловості, незважаючи на те, що продукція, вироблена зі вторинних сировинних ресурсів, впливає загалом на фінансові результати, впровадженню інновацій не приділяється належної уваги.

В більшості підгалузей харчової промисловості обсяг сировини значно перевищує обсяг готової продукції. Сьогодні у зворотні та супутні відходи харчової промисловості потрапляє велика кількість білків, харчових кислот та олій, вітамінів та багатьох інших корисних речовин. Загалом з цих відходів можна здобути значну кількість найменувань різноманітної продукції, зокрема продуктів харчування, кормів, добрив, але сьогодні обсяг їх промислової переробки не перевищує 10–15% [2].

Серед підприємств, які мають значний потенціал у переробці вторинних матеріальних ресурсів, олійножирові є одними з найперспективніших.

Одним з актуальних видів інвестиційно-інноваційної діяльності в олійножировій галузі є впровадження у виробництво рослинних олій з нетрадиційної сировини, такої як льон, насіння виноградних кісточок, рижій, зародки пшениці й амаранту.

Збільшення кількості поінформованого про здорове харчування населення, посилення уваги людей до власного здоров'я є одними з ключових причин зростання попиту на рослинні олії з нетрадиційної сировини. Рослинні олії з нетрадиційної сировини володіють властивостями, які роблять їх споживання набагато ціннішим за використання тваринних жирів, адже вони містять ненасичені жирні кислоти, які не синтезуються в людському організмі, тому повинні надходити з їжею, містять жиророзчинні вітаміни, фосфоліпіди, антиоксиданти тощо.

Попит на олії збільшується з кожним днем, тому останнім часом на ринку України значно зросла кількість фірм, які їх виробляють з нетрадиційної олієв-

місної сировини, зокрема популярності набувають олія волоського горіха, олія виноградних кісточок, гарбузова, кукурудзяна, олія зародків пшениці, олія плодів шипшини, кунжутна. Кожна з них має свій вплив на людський організм, вони містять ненасичені жирні кислоти, необхідні для нормального розвитку організму, які не синтезуються в ньому, тому повинні надходити з їжею [3].

Рослинні олії з нетрадиційної сировини володіють властивостями, які роблять їх споживання набагато ціннішим за використання тваринних жирів. До їх складу входять цінні для організму речовини, зокрема поліненасичені жирні кислоти, жиророзчинні вітаміни E, D, K, провітамін A, фосфоліпіди, стероли. Ці біоактивні компоненти, як показують дослідження й практика, значно підвищують якість життя сучасної людини, усуваючи наслідки впливу несприятливого середовища й неправильного харчування. Перевага рослинних олій перед тваринними жирами полягає в тому, що ненасичені жирні кислоти легко засвоюються організмом і не відкладаються на стінках судин [4].

Харчова цінність та біологічні властивості рослинних олій не обмежуються лише жирнокислотним складом. Велике значення має вміст в олії супутніх речовин, серед яких особливу роль відіграють антиоксиданти, зокрема токофероли, каротиноїди і фітостерини. Перспективними джерелами нетрадиційної сировини в цьому аспекті є льон, насіння виноградних кісточок, рижій, зародки пшениці й амаранту тощо [4].

Згідно з даними Державної служби статистики України (рис. 1, 2) за останні 3 роки виробництво нерафінованих рослинних олій з нетрадиційної сировини зросло з 4,8 тис. т до 240 тис. т. Водночас реалізація нерафінованих рослинних олій з нетрадиційної сировини зросла зі 110,2 млн. грн. до 3,7 млрд. грн., що говорить про динамічні темпи зростання попиту на цю продукцію [5].

Є декілька причин низької уваги до інших видів олій з боку вітчизняних олійножирових підприємств.

1) Відмінності технологій виготовлення соняшникової та інших видів олій. Під час перероблення соняшнику застосовується метод екстракційного або гарячого віджимання, а для інших видів насіння потрібна технологія холодного віджиму, яка дає змогу олії зберігати корисні властивості рослини.

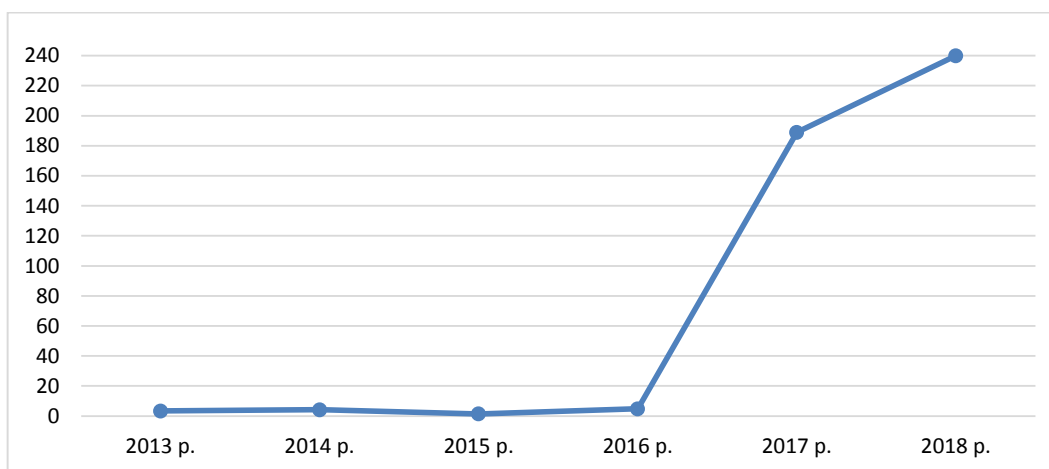


Рис. 1. Динаміка виробництва нерафінованих рослинних олій з нетрадиційної сировини за 2013–2018 роки, тис. т

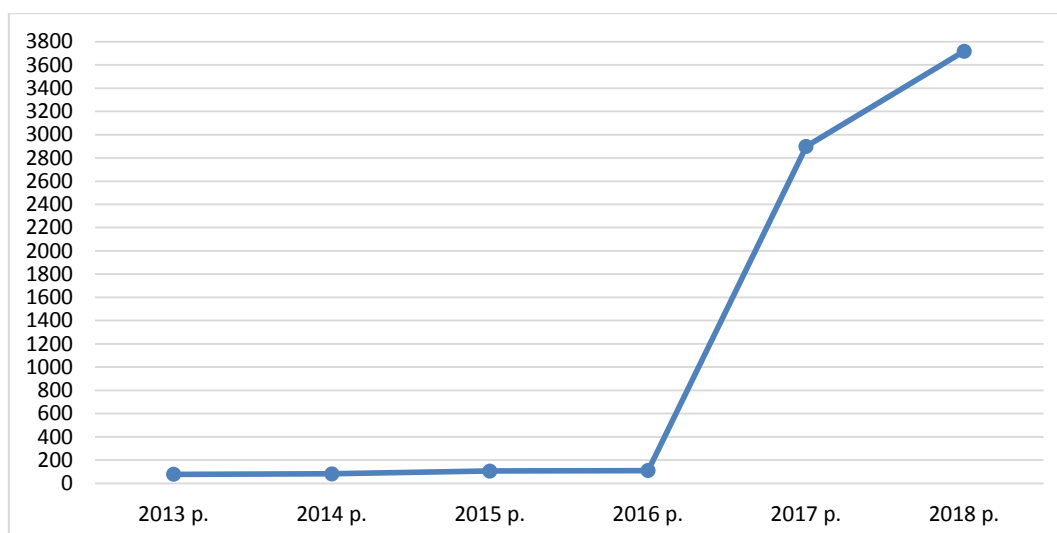


Рис. 2. Динаміка реалізації нерафінованих рослинних олій з нетрадиційної сировини за 2013–2018 роки, млн. грн.

2) Вихід нетрадиційних видів олії порівняно із соняшниковою менше, а саме близько 30% проти 42%.

3) Попит на такі олії на українському ринку не такий великий, як на традиційні рослинні олії, оскільки вони дорожче за соняшникову, до якої звикла більшість вітчизняних споживачів [6].

Одним із видів рослинної олії з нетрадиційної сировини, який користується все більшим попитом на ринку України, є олія з виноградних кісточок.

Олія виноградних кісточок має високу харчову, лікувальну, косметичну цінність, що пояснюється наявністю в її складі цілого комплексу вітамінів (Е, С, β-каротин, групи В), мікро- й макроелементів (калій, кальцій, натрій, заліза тощо), жирних поліненасичених кислот, фітостеролів, флавоноїдів, дубильних речовин, ензимів, фітонцидів, хлорофілу [6]. У складі олії є незамінні жирні кислоти, такі як лінолева кислота (близько 69,6%), олеїнова кислота (до 15,8%), пальмітинова кислота (близько 7%), стеаринова кислота (до 4%). Антиоксидантами, наявними в олії, є флавоноїди, проантоціанідини (енотанін) і резвератрол, вітамін Е (добова доза в одній столовій ложці); вони нейтралізують вільні радикали, допомагають зниженню рівня холестерину, служать профілактиці тромбів, розширюють судини, підтримують нормальну роботу серцево-судинної системи [7].

Олія корисна для зору, шкіри, волосся. Завдяки антиоксиданту резвератролу, схожому за структурою та біологічними функціями на естрадіол, жіночий гормон, олія особливо корисно для жіночого здоров'я. До того ж резвератрол нормалізує вагу, роботу й стан печінки, стимулює синтез колагену, є профілактикою хворіб Альцгеймера і Паркінсона. Олія має помірно високу точку диму (температура, за якої починають утворюватися токсичні речовини), що становить близько 216°C. Оскільки виноградна кісточка дає невелику кількість олії, то олію з кісточок, як правило, отримують хімічним шляхом. Основним способом отримання є метод гарячої екстракції, який дає змогу отримати велику кількість кінцевого продукту. Холодним віджиманням (пресуванням) виробляють менше

олії, але вона зберігає всі цілющі якості кісточок винограду, зокрема антиоксидантну, цитопротекторну, регенеруючу, протипухлинну [7].

Основними перевагами використання олії виноградних кісточок у медицині є такі:

- має протизапальну дію (лікує вугрі, садна);
- ефективна в лікуванні опіків, псоріазу, дерматитів;
- застосовується для лікування виразок, ерозій слизових шлунку, колітів, гастритів;
- має профілактичну дію за схильності до гепатиту, холециститу, цирозу печінки, утворення каменів в жовчному міхурі;
- профілактика онкозахворювань.

Перевагами використання олії виноградних кісточок у кулінарії є такі:

- універсальна заправка для салатів;
- гармонійний компонент соусів;
- придатна до використання у фритюрі й для смаження;
- ідеальна в приготуванні маринадів для м'яса, риби та птиці;
- широко використовується для випічки.

Наведена вище інформація дає підстави говорити, що переробка виноградних кісточок в олію з господарської точки зору є доцільною. Однак для практичної реалізації проекту виробництва олії з виноградних кісточок саме оцінювання його економічної ефективності та інвестиційної привабливості має вирішальне значення. Таке оцінювання було проведене для реального інвестиційного проекту виробництва олії з виноградних кісточок на «Одеському заводі кісточкових та рослинних олій» ТОВ «АВА».

Результати оцінювання економічної ефективності та інвестиційної привабливості реалізації проекту наведені в табл. 1.

Для оцінювання інвестиційної привабливості проекту були проведені розрахунки та оцінені такі показники, як чистий приведений дохід (NPV), внутрішня норма доходності (IRR), індекс доходності, рентабельність інвестицій та строк окупності капітальних вкладень з використанням процедури дисконтування. Отримані значення показників чистого приведенного доходу

Основні техніко-економічні та фінансові показники проєкту виробництва олії з виноградних кісточок

№	Показник	Значення при структурі капіталу (власний/позиковий)	
		100/0	80/20
1	Обсяг виробленої продукції, т	108,0	108,0
2	Обсяг виробленої продукції, тис. грн.	17 550,0	17 550,0
3	Ціна реалізації одиниці продукції, 500 мл (без ПДВ), грн.	110,0	110,0
4	Собівартість продукції, тис. грн.	14 397,6	14 797,7
4.1	зокрема, матеріальні витрати	10 965,7	10 965,7
4.2	витрати на оплату праці	136,4	136,4
4.3	відрахування на соціальні заходи (ЄСВ)	29,9	29,9
4.4	амортизація	1 761,8	1 761,8
4.5	інші витрати	1 503,8	1 903,9
6	Прибуток, тис. грн.	3 152,4	2 752,3
6.1	зокрема, чистий прибуток, тис. грн.	2 585,0	2 256,9
7	Інвестиційні витрати, тис. грн.	10 002,0	10 002,0
7.1	зокрема, власні кошти, тис. грн.	10 002,0	8 001,6
7.2	позикові кошти, тис. грн.	0,0	2 000,4
8	Вартість основних засобів, тис. грн.	6 648,0	6 648,0
9	Чисельність персоналу, ос.	10	10
10	Фондовіддача, грн.	2,6	2,6
11	Продуктивність праці, тис. грн./ос.	1 755,0	1 755,0
12	Витрати на 1 грн. продукції, грн.	0,82	0,84
13	Рентабельність продукції, %	17,9	15,3
14	Рентабельність інвестицій (капіталу), %	25,8	22,6
15	Рентабельність власного капіталу, %	25,8	28,2
16	Чистий приведений дохід (NPV), тис. грн.	3 904,9	2 855,2
17	Внутрішня ставка доходності (IRR), %	34,0	27,6
18	Індекс доходності (I _d)	1,4	1,3
19	Термін окупності інвестицій, років	3,2	3,5
20	Точка беззбитковості (поріг рентабельності), тис. грн.	9 147,5	10 965,7
21	Коефіцієнт безпеки, %	47,9	41,8

(більше 0) та індексу доходності (більше 1) свідчать про економічну та комерційну ефективність проєкту. Отримане значення показника рентабельності інвестицій є досить високим і свідчить про досить високу інвестиційну привабливість проєкту. Отримане значення коефіцієнта безпеки свідчить про значну віддаленість від точки беззбитковості, тобто від зони збитків, що говорить про інвестиційну привабливість проєкту.

Під час оцінювання ефективності інвестиційних проєктів вагоме значення має вибір джерел фінансування. Проблема вибору полягає в пошуку оптимальної структури джерел фінансування. Для пошуку оптимальної структури джерел фінансування розглядалися власні та позикові джерела фінансування. Пошук оптимальної структури капіталу здійснювався на основі максимізації рентабельності власного капіталу, максимізації чистого прибутку, чистого приведенного доходу, індексу доходності, внутрішньої ставки прибутковості та мінімізації строку окупності. Результати пошуку оптимальної структури капіталу показали, що за зростання в структурі капіталу зовнішніх джерел фінансування (позикових коштів) погіршуються показники ефективності проєкту за зростання показника рентабельності капіталу, який є основним критерієм оцінювання інвестиційної привабливості проєкту. Таким чином, є певний конфлікт щодо тенденцій показників ефективності. Остаточний

вибір структури капіталу є прерогативою інвестора зі своїм відношенням до ризику, первинною орієнтацією на певні показники ефективності, власною оцінкою фінансової стійкості проєкту тощо.

Проте з огляду на значення показників встановлено, що максимальний рівень рентабельності власного капіталу за прийнятних значень строку окупності, чистого приведенного доходу та індексу доходності дає структура капіталу, у якій 80% інвестиційних ресурсів є власними, а 20% – позиковими. Для оцінювання інвестиційної привабливості проєкту були проведені аналогічні розрахунки та надано оцінки за структури капіталу, у якій 80% інвестиційних ресурсів є власними, а 20% – позиковими.

Отримані результати показників ефективності свідчать про високу економічну ефективність проєкту та його інвестиційну привабливість як за першої, так і за другої структури капіталу, адже за використання тільки власних коштів найвищого значення набувають показники чистого приведенного доходу, терміну окупності, індексу доходності, внутрішньої ставки доходності, рентабельності інвестицій, рентабельності продукції, чистого прибутку та витрат на 1 грн. продукції, а за використання 80% від загальної потреби у коштах позикових коштів досягається максимальне (найвище) значення рентабельності власного капіталу, тобто

показника, який може вважатися одним з найголовніших критеріїв інвестиційної привабливості проєкту.

Висновки. Аналіз сучасного стану ринку рослинних олій показав, що за останні 3 роки реалізація нерафінованих рослинних олій з нетрадиційної сировини збільшилась майже у 34 рази, що говорить про динамічні темпи зростання попиту на цю продукцію. Одним із видів рослинної олії з нетрадиційної сировини, який користується все більшим попитом на ринку України, є олія з виноградних кісточок. Розрахунок показників економічної ефек-

тивності та інвестиційної привабливості проєкту щодо виробництва олії з виноградних кісточок на «Одеському заводі кісточкових та рослинних олій» ТОВ «АВА» дає підстави стверджувати, що зазначений проєкт є привабливим для потенційних інвесторів. Перспективними напрямками подальших досліджень із зазначеної проблематики є розроблення техніко-технологічних рішень щодо використання іншої сировини для отримання цінних рослинних олій та оцінювання потенційного комерційного успіху зазначених інноваційних розробок.

Список використаних джерел:

1. Тимчак В. Ефективність інновацій комплексного використання відходів харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.03. Житомир, 2017. 227 с.
2. Кужель О. Економічні засади державної регуляторної політики у сфері господарювання: світовий досвід та вітчизняна практика. *Економіст*. 2005. Вип. 7. С. 50–57.
3. Олійник С., Кобець О., Арпуль О., Доценко В. Досвід використання рослинних олій з нетрадиційної сировини у харчовій промисловості. *Інноваційні погляди молодих науковців*. 2016. С. 19–26. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/26875/1/99.pdf> (дата звернення: 05.12.2019).
4. Кобець О., Верещак І., Доценко В. Олії рослинні з нетрадиційної сировини як перспективне джерело функціональних інгредієнтів. *Проблеми формування здорового способу життя у молоді* : збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю. 2017. URL: https://card-file.onaft.edu.ua/bitstream/123456789/8824/1/Problemy_zdorov_zhittya_2017_Kobets_2.pdf (дата звернення: 08.12.2019).
5. Державна служба статистики України. Київ, 2019. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 14.12.2019).
6. Овчаренко М. Вигідний бізнес. В Україні рентабельно випускати нетрадиційну рослинну олію. *Промисловий портал*. URL: <https://uprom.info/news/agro/vigidniy-biznes-v-ukrayini-rentabelno-vipuskati-netraditsiyu-roslinnu-oliyu> (дата звернення: 19.12.2019).
7. Береза-Кінзерська Л., Бажай-Жежерун С. Біологічно-активні речовини виноградних кісточок, одержаних з твердих відходів виноробних підприємств. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека* : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Київ : НУХТ, 2018. URL: http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/%D0%A2%D0%9E%D0%9F_18.pdf (дата звернення: 24.12.2019).

References:

1. Tymchak V. (2017) *Efektivnist innovatsii kompleksnoho vykorystannia vidkhodiv kharchovoi promyslovosti* [Effectiveness of innovations in the integrated use of food industry waste] (PhD Thesis). Zhytomyr: Zhytomyr national agricultural university.
2. Kuzhel O. (2005) *Ekonomichni zasady derzhavnoi rehuliatornoj polityky u sferi hospodariuvannia: svitovy dosvid ta vitchyzniana praktyka* [Economic principles of state regulatory policy in the sphere of economy: world experience and domestic practice]. *Economist*, vol. 7, pp. 50–57.
3. Oliinyk S., Kobets O., Arpu O., Dotsenko V. (2016) *Dosvid vykorystannia roslynnykh olii z netradysii noi syrovyny u kharchovii promyslovosti* [Experience in the use of vegetable oils from non-traditional raw materials in the food industry]. *Innovatsiini pohliady molodykh naukovtsiv* [Innovative views of young scientists], pp. 19–26. Available at: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/26875/1/99.pdf> (accessed: 05 December 2019).
4. Kobets O., Vereshchak I., Dotsenko V. (2017) *Olii roslynni z netradysii noi syrovyny, yak perspektivne dzherelo funktsionalnykh inhredii entiv* [Vegetable oils from non-traditional raw materials as a promising source of functional ingredients]. *Proceedings of the Problemy formuvannia zdorovoho sposobu zhyttia u molodi. Zbirnyk materialiv Kh Vseukrainskoi naukovopraktychnoi konferentsii molodykh uchenykh ta studentiv z mizhnarodnoiu uchastiu (Ukraine, Odesa, September, 29 – October, 1, 2017)*. Odesa, *Problemy formuvannia zdorovoho sposobu zhyttia u molodi*, p. 3, p. 108.
5. *Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy* [State Statistics Service of Ukraine], Kyiv. Available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> (accessed: 14 December 2019).
6. Ovcharenko M. (2018) *Vyhidnyi biznes: V Ukraini rentabelno vypuskaty netradysii nu roslynnu oliiu* [Profitable Business: It is profitable to produce unconventional vegetable oil in Ukraine]. *Promyslovyi portal [Industrial portal]*. Available at: <https://uprom.info/news/agro/vigidniy-biznes-v-ukrayini-rentabelno-vipuskati-netraditsiyu-roslinnu-oliyu> (accessed: 19 December 2019).
7. Bereza-Kindzerska L., Bazhai-Zhezherun S. (2018) *Biologichno-aktyvni rehovyny vynohradnykh kistochok, odierzhan ykh z tverd ykh vidkhodiv vynorobnykh pidpriyemstv* [Bioactive substances of grape seed obtained from solid waste of wineries]. *Proceedings of the Oздоровchi kharchovi produkty ta dietychni dobavky: tekhnologii, yakist ta bezpeka (Ukraine, Kyiv, November 14–15, 2018)*. Kyiv: NUHT, pp. 83–86.