

Сушарник А. М.

викладач циклової комісії фундаментальних дисциплін,

Відокремлений структурний підрозділ

«Кам'янець-Подільський фаховий коледж

Навчально-реабілітаційного закладу вищої освіти

"Кам'янець-Подільський державний інститут"»

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5429-3545>

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ МОЛОКОПРОДУКТОВОГО ПІДКОМПЛЕКСУ

У статті узагальнено теоретичні підходи до визначення сутності конкурентоспроможності продукції та досліджено особливості її формування у молокопродуктовому підкомплексі. Розглянуто сучасні наукові підходи до трактування категорії конкурентоспроможності, визначено специфіку її прояву у виробництві та реалізації молочної продукції, а також проаналізовано особливості функціонування молокопродуктового підкомплексу як сукупності взаємопов'язаних ланок виробництва, переробки, логістики та збуту. На основі проведеного теоретичного узагальнення уточнено авторське трактування конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу як інтегральної економічної характеристики, що відображає здатність продукції формувати й утримувати конкурентні переваги завдяки високому рівню якості, безпечності, відповідності вимогам споживачів, ефективному використанню ресурсного, технологічного та інноваційного потенціалу підприємств. Визначено ключові чинники, які впливають на формування конкурентоспроможності продукції в сучасних умовах господарювання. Обґрунтовано концептуальну модель забезпечення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу, яка відображає взаємозв'язок ресурсного забезпечення, інноваційного розвитку, підвищення якості продукції, формування конкурентних переваг та забезпечення сталого розвитку галузі. Запропоновані теоретичні положення можуть бути використані як основа для подальших досліджень і вдосконалення механізмів управління конкурентоспроможністю продукції підприємств молокопродуктового підкомплексу.

Ключові слова: конкурентоспроможність продукції, молокопродуктовий підкомплекс, конкурентні переваги, якість продукції, ресурсне забезпечення, інноваційний розвиток, сталий розвиток.

Alla Susharnyk

Separate Structural Subdivision

Kamianets-Podilskyi Professional College of Educational and Rehabilitation Institution
of Higher Education "Kamianets-Podilskyi State Institute"

CONCEPTUAL FRAMEWORK FOR ENSURING THE COMPETITIVENESS OF DAIRY SUBCOMPLEX PRODUCTS

The article examines the theoretical foundations of product competitiveness and identifies the specific characteristics of its formation within the dairy product subcomplex. Particular attention is paid to the economic nature of competitiveness as a complex category influenced by production, technological, organizational, and market factors. The study emphasizes the importance of considering the entire production and marketing chain when evaluating the competitive position of dairy products. The structural features of the dairy product subcomplex are analyzed through the interaction of agricultural producers, processing enterprises, logistics infrastructure, distribution channels, and consumers. It is established that the efficiency of each component directly affects product quality, production performance, and the ability of enterprises to respond to changes in the competitive environment. Based on the generalization of existing scientific approaches, the paper proposes an improved interpretation of the competitiveness of dairy products as an integrated economic characteristic reflecting the capability of products to maintain sustainable market advantages through high quality, safety, consumer value, efficient resource utilization, and innovative development. The research identifies the key determinants that influence the formation of competitive advantages under current economic conditions. A conceptual framework for ensuring product competitiveness is developed, demonstrating the logical relationship between resource potential, technological modernization, innovation activity, product quality improvement, and the achievement of sustainable competitive advantages. The proposed model reflects the sequential formation of competitiveness and highlights the interdependence of all elements involved in the functioning of the dairy product subcomplex. The obtained theoretical results contribute to a deeper understanding of the mechanisms for ensuring product competitiveness and may serve as a methodological basis for further research aimed at improving competitiveness management in the dairy sector. The proposed

conceptual approach can also support decision-making regarding the sustainable development of enterprises operating within the dairy product subcomplex.

Keywords: *product competitiveness, dairy product subcomplex, competitive advantages, product quality, innovation development, resource potential, sustainable development, dairy industry, competitiveness management.*

Постановка проблеми та її актуальність.

Молокопродуктовий підкомплекс є одним із стратегічно важливих складників агропромислового комплексу України, оскільки забезпечує населення соціально значущими продуктами харчування, сприяє зміцненню продовольчої безпеки держави та формує вагомую частку доданої вартості аграрного виробництва. Водночас сучасні умови господарювання характеризуються посиленням конкурентної боротьби, підвищенням вимог до якості та безпечності молочної продукції, необхідністю адаптації до європейських стандартів, технологічної модернізації виробництва та впровадження інновацій. За цих умов забезпечення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу набуває стратегічного значення для зміцнення ринкових позицій підприємств, розширення їх експортного потенціалу та забезпечення сталого розвитку галузі.

Незважаючи на значну кількість наукових досліджень, присвячених проблемам конкурентоспроможності продукції та розвитку молочної галузі, недостатньо розробленими залишаються питання комплексного обґрунтування концептуальних засад забезпечення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу з урахуванням взаємозв'язку ресурсного забезпечення, інноваційного розвитку, якості продукції, формування конкурентних переваг та досягнення сталого розвитку. Це зумовлює актуальність проведення відповідного дослідження та розроблення концептуальної моделі забезпечення конкурентоспроможності продукції в сучасних умовах функціонування галузі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми забезпечення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу висвітлено у працях І. В. Тюхи, Д. В. Музичука, О. В. Михайленко, С. Ю. Скоморохової, К. Р. Чави, Н. І. Сарай, Л. М. Закревської, І. М. Галак та інших науковців, які досліджують теоретичні засади конкурентоспроможності, чинники формування конкурентних переваг, питання підвищення якості продукції, впровадження інновацій, модернізації виробництва та розвитку молочної галузі. Водночас більшість досліджень зосереджена на окремих аспектах діяльності молокопереробних підприємств, тоді як недостатньо уваги приділено комплексному обґрунтуванню конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу як результату взаємодії сировинної бази, переробки, логістики, системи збуту та інноваційного розвитку. Саме необхідність формування

цілісної концептуальної моделі забезпечення конкурентоспроможності продукції визначає актуальність і наукову спрямованість даного дослідження.

Метою статті є узагальнення теоретичних засад конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу, уточнення її економічної сутності, обґрунтування концептуальної моделі забезпечення конкурентоспроможності та визначення взаємозв'язку між ресурсним забезпеченням, інноваційним розвитком, якістю продукції і формуванням конкурентних переваг підприємств галузі.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Молоко належить до найдавніших продуктів харчування людини та використовується в її раціоні протягом кількох тисячоліть. Археологічні дослідження свідчать, що молоко споживали ще первісні люди, про що свідчать знайдені під час розкопок посудини для його зберігання. Сліди молочного жиру на стародавньому керамічному посуді підтверджують, що виробництво сиру на території Європи було відоме щонайменше 7,5 тис. років тому. У Стародавній Греції та Римі молоко займало важливе місце в харчуванні населення, а також згадувалося у працях Геродота, Аристотеля, Плінія, Гіппократа та інших учених. У середньовічний період молоко залишалося одним із базових продуктів харчування, а його переробка здійснювалася переважно в домашніх господарствах [3, с. 4].

Промисловий розвиток молочної галузі розпочався наприкінці XIX століття та був пов'язаний із впровадженням нових технологій переробки молока. У 1879 р. було впроваджено сепарування молока, у 1881 р. – виробництво згущеного молока зі стерилізацією, у 1882 р. – пастеризацію та культивування молочнокислих мікроорганізмів, у 1885–1904 рр. – сушіння молока, а в 1892 р. – гомогенізацію. Подальший розвиток галузі у XX столітті характеризувався впровадженням виробництва дитячих молочних продуктів (1935–1965 рр.), молочно-білкових концентратів (1960 р.), безперервних технологій виробництва сирів (1968 р.), а також мембранних методів переробки молока, зокрема ультрафільтрації та зворотного осмосу (1953–1970 рр.), що сформувало технологічну основу сучасної молочної промисловості [3, с. 6].

Молоко належить до продуктів харчування з високою біологічною та харчовою цінністю, оскільки містить усі основні поживні речовини, необхідні для функціонування організму людини. До його складу входять повноцінні білки з усіма незамінними амі-

нокислотами, молочний жир, молочний цукор, мінеральні речовини та вітаміни. Молочний жир характеризується високим рівнем засвоюваності завдяки низькій температурі плавлення (27–34 °C), а молоко є одним із основних джерел кальцію та фосфору, необхідних для формування кісткової тканини. Один літр молока забезпечує добову потребу дорослої людини в тваринному жирі, кальції та фосфорі, на 53 % - у тваринному білку, на 35 % – у незамінних жирних кислотах і вітамінах, на 21,6 % – у фосфоліпідах та на 26 % – в енергії [3, с. 12].

Харчова цінність молока підтверджується його енергетичними показниками та значенням у структурі раціону населення. Енергетична цінність 1 кг молока становить близько 2400 кДж, кисломолочного сиру – 9450 кДж, вершкового масла – 31330 кДж, а твердого сиру – 15400 кДж. Рекомендована добова норма споживання молока для дорослої людини становить 0,5 л, для дитини – 1,0 л. Науково обґрунтована структура харчування передбачає щоденне споживання близько 500 г молока, 15 г вершкового масла, 18 г сиру, 20 г кисломолочного сиру, 18 г сметани, 8 г згущеного та 3 г сухого молока, що в перерахунку на молоко становить 1430 г молочних продуктів на добу. Такі показники характеризують молоко як один із базових продуктів харчування та основне джерело легкозасвоюваних поживних речовин у раціоні людини [3, с. 12].

Молокопродуктовий підкомплекс є складовою агропромислового комплексу, що охоплює виробництво молочної сировини, її переробку та реалізацію готової продукції. Його функціонування визначається високою харчовою та біологічною цінністю молока, яке містить понад 100 компонентів, у тому числі всі незамінні амінокислоти, а також кальцій, фосфор та інші поживні речовини [11, с. 171].

Функціонування підкомплексу пов'язане з біологічним характером виробництва сировини, оскільки обсяги та якість молока залежать від породних особливостей тварин, умов утримання, рівня годівлі,

стадії лактації та природно-кліматичних умов. Продуктивність корів коливається від 1200 до 7000 кг молока на рік, а в окремих високопродуктивних господарствах може досягати 25 тис. кг [11, с. 171].

Для молокопродуктового підкомплексу характерний високий рівень концентрації виробництва та переробки. Упродовж останніх десятиліть кількість молокопереробних підприємств скоротилася у 3–5 разів, що супроводжувалося створенням великих виробничих комплексів потужністю понад 5000 т молока на добу. Поряд із цим функціонують міні-заводи контейнерного типу, розміщені поблизу молочних ферм. Транспортування молока та молочної продукції є економічно доцільним на відстань до 300–400 км [11, с. 171].

Асортимент продукції молокопродуктового підкомплексу охоплює основні напрями переробки молочної сировини та включає незбираномолочну, кисломолочну, сирну, маслоробну, консервну продукцію, морозиво, продукцію з вторинної сировини, дитяче та спеціалізоване харчування, а також молочні десерти. Найбільш розвиненим сегментом є виробництво незбираномолочної продукції, асортимент якої налічує понад 350 найменувань.

За своєю сутністю молокопродуктовий підкомплекс є складною організаційно-економічною системою, яка об'єднує підприємства сільського господарства, переробної промисловості, торгівлі та сфери обслуговування в єдиний виробничо-збутовий ланцюг. Спільною ознакою всіх його складових виступає створення кінцевого продукту – молока та молочних продуктів. До структури підкомплексу належать сільськогосподарські підприємства, фермерські та особисті селянські господарства, сімейні ферми, молочні кооперативи, крафтові виробники, молокопереробні підприємства, у тому числі молочні заводи та міні-заводи, а також суб'єкти оптової й роздрібної торгівлі та заклади громадського харчування, що забезпечують реалізацію готової продукції споживачам [6, с. 41].

Таблиця 1

Основні групи продукції молокопродуктового підкомплексу

№	Група продукції	Основні види продукції
1	Незбираномолочна продукція	Питне молоко, вершки, сметана
2	Кисломолочна продукція	Кефір, йогурт, ряжанка, простокваша, ацидофілін, пробіотичні напої
3	Сирна продукція	Кисломолочний сир, тверді, м'які, розсільні та плавлені сири
4	Маслоробна продукція	Вершкове масло, топлене масло, спреди, жирові суміші
5	Морозиво	Молочне, вершкове, пломбір, морозиво з наповнювачами
6	Молочні консерви	Згущене молоко, згущені вершки, сухе молоко, сухі вершки
7	Продукція з вторинної сировини	Напої з маслянки та сироватки, суха маслянка, суха сироватка
8	Дитяче та спеціалізоване харчування	Дитячі молочні продукти, дієтичні, функціональні та лікувально-профілактичні продукти
9	Молочні десерти	Сиркові маси, креми, десерти, пудинги, збиті вершки

Джерело: сформовано на основі [2, с. 12-17]

Молокопродуктовий підкомплекс є складовою агропромислового комплексу, що об'єднує взаємопов'язані галузі та суб'єкти господарювання, діяльність яких охоплює виробництво, переробку, логістику, реалізацію і споживання молока та молочної продукції. Його структура включає сільськогосподарських товаровиробників, молокопереробні підприємства, транспортно-логістичні й торговельні структури та кінцевих споживачів, між якими здійснюється безперервний рух матеріальних, фінансових та інформаційних потоків. Ефективність функціонування кожної ланки визначається рівнем розвитку сировинної бази, технологічного забезпечення, організації переробки, логістики та системи збуту, що забезпечує безперервність виробничо-збутового процесу.

Функціонування молокопродуктового підкомплексу ґрунтується на тісній взаємодії всіх його елементів, де якість і обсяги сировини визначають можливості переробної галузі, а рівень розвитку переробки, логістики та реалізації впливає на ефективність використання ресурсів і кінцеві результати діяльності підприємств. У сучасних умовах господарювання результативність розвитку підкомплексу залежить не лише від виробничого потенціалу та матеріально-технічної бази, а й від здатності підприємств забезпечувати високу якість, безпечність і конкурентоспроможність продукції, що формує їхні ринкові переваги та створює передумови для сталого розвитку галузі.

Основи забезпечення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу в сучасних умовах дедалі більше пов'язуються з інноваційною моделлю розвитку галузі. За умов посилення конкуренції, зростання вимог споживачів до якості та безпечності харчових продуктів, а також необхідності підвищення ефективності використання сировинних ресурсів, саме інновації стають основним джерелом формування стійких конкурентних переваг. Конкурентоспроможність молочної продукції визначається не лише її ціновими параметрами, а й здатністю підприємств забезпечувати виробництво продукції з високою харчовою цінністю, розширеним функціональним призначенням, тривалим терміном зберігання та стабільними якісними характеристиками [10, с. 11].

Інноваційне забезпечення конкурентоспроможності базується на безперервному вдосконаленні технологічних процесів виробництва і переробки молока. Сучасний розвиток молокопродуктового підкомплексу характеризується активним впровадженням біотехнологій, мембранних методів обробки молока, автоматизованих систем управління виробництвом, ресурсозберігаючих та безвідходних технологій. Застосування ультрафільтрації, нано-

фільтрації, зворотного осмосу та інших сучасних технологій дозволяє підвищувати ступінь використання молочної сировини, отримувати концентровані молочні компоненти, скорочувати виробничі витрати та покращувати споживчі властивості готової продукції. Водночас автоматизація виробничих процесів забезпечує стабільність технологічних режимів, підвищує продуктивність праці та мінімізує вплив людського фактора на якість продукції [10, с. 11].

Одним із напрямів забезпечення конкурентоспроможності є продуктові інновації, спрямовані на створення нових видів молочної продукції з підвищеною біологічною та функціональною цінністю. У сучасній практиці значного поширення набуває виробництво функціональних молочних продуктів, збагачених пробіотичними культурами, пребіотиками, харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами та рослинними компонентами. Перспективним напрямом виступає використання бобових культур, зернових інгредієнтів, плодово-овочевих добавок та продуктів переробки молочної сироватки. Такі продукти орієнтовані на задоволення потреб окремих груп споживачів, зокрема дітей, людей похилого віку, осіб із дієтичними обмеженнями та прихильників здорового харчування. Розширення асортименту продукції дозволяє підприємствам освоювати нові ринкові сегменти та підвищувати рівень власної конкурентоспроможності [10, с. 12].

Важливою складовою концептуальних засад конкурентоспроможності є забезпечення високого рівня якості та безпечності продукції. Якість формується на всіх стадіях виробничого процесу – від виробництва молочної сировини до реалізації готової продукції. Конкурентні переваги підприємств значною мірою залежать від впровадження міжнародних систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, удосконалення процедур сертифікації, розвитку лабораторного контролю та використання сучасних пакувальних технологій. Новітні види пакування дозволяють збільшувати строки зберігання продукції, зберігати її органолептичні властивості та знижувати втрати під час транспортування і реалізації. Високий рівень якості виступає необхідною умовою зміцнення довіри споживачів та розширення присутності продукції на внутрішньому і зовнішньому ринках [10, с. 13].

Концептуальний підхід до забезпечення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу також передбачає розвиток інтеграційних процесів між виробниками молока, переробними підприємствами, науковими установами, логістичними структурами та торговельними організаціями. Інтеграція створює умови для швидкого впровадження інноваційних розробок у виробни-

цтво, узгодження технологічних вимог до сировини, підвищення ефективності використання ресурсів та скорочення виробничих витрат. Взаємодія науки, виробництва та ринку забезпечує прискорення процесів модернізації галузі та сприяє формуванню інноваційно орієнтованої моделі розвитку підкомплексу [10, с. 13].

Основи забезпечення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу ґрунтуються на інноваційному розвитку виробництва, технологічній модернізації підприємств, створенні продукції з підвищеною споживчою цінністю, впровадженні сучасних систем управління якістю та розвитку інтеграційних зв'язків між усіма учасниками виробничо-збутового ланцюга. Саме інновації виступають головним інструментом формування довгострокових конкурентних переваг, забезпечують адаптацію підприємств до змін ринкового середовища та створюють передумови для сталого розвитку молокопродуктового підкомплексу [10, с. 14].

Узагальнення теоретичних підходів до трактування конкурентоспроможності та аналіз особливостей функціонування молокопродуктового підкомплексу дають підстави визначити конкурентоспроможність його продукції як інтегральну економічну характеристику, що відображає здатність формувати й утримувати конкурентні переваги на внутрішньому та зовнішньому ринках завдяки високій якості, безпечності, відповідності стандартам, оптимальному співвідношенню ціни та споживчої цінності, а також ефективному використанню ресурсного, технологічного, інноваційного й організаційного потенціалу підприємств. Концептуальна модель забезпечення конкурентоспроможності ґрунтується на взаємозв'язку ресурсного забезпечення, інноваційного розвитку, підвищення якості продукції та формування конкурентних переваг, що забезпечують зміцнення ринкових позицій, підвищення ефективності діяльності підприємств і сталий розвиток молокопродуктового підкомплексу.

Забезпечення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу є послідовним процесом, у межах якого ресурсний потенціал підприємств трансформується через впровадження інновацій у підвищення якості та безпечності про-

дукції. Саме якість виступає ключовою ланкою формування конкурентних переваг, оскільки визначає рівень задоволення потреб споживачів, відповідність продукції встановленим стандартам і здатність підприємств ефективно функціонувати в умовах конкурентного середовища.

Сформована концептуальна модель підтверджує, що досягнення високого рівня конкурентоспроможності забезпечує зміцнення ринкових позицій підприємств, підвищення результативності їх діяльності та створення передумов для ринкового успіху. У довгостроковій перспективі це сприяє сталому розвитку молокопродуктового підкомплексу, що проявляється не лише в економічному зростанні та підвищенні ефективності виробництва, а й у виконанні важливих соціальних функцій. Зокрема, забезпечення населення якісними та безпечними молочними продуктами сприяє зміцненню продовольчої безпеки держави та реалізації Цілі сталого розвитку 2 «Подолання голоду», яка передбачає забезпечення доступу населення до повноцінного та збалансованого харчування. У цьому контексті конкурентоспроможність продукції молокопродуктового підкомплексу виступає важливою передумовою досягнення як економічних, так і соціальних цілей сталого розвитку.

Висновки. У статті узагальнено теоретичні підходи до трактування сутності конкурентоспроможності продукції та обґрунтовано авторське визначення конкурентоспроможності продукції молокопродуктового підкомплексу як інтегральної економічної характеристики, що формується під впливом взаємопов'язаних ресурсних, технологічних, інноваційних, організаційних і ринкових чинників. Запропоновано концептуальну модель забезпечення конкурентоспроможності, яка відображає послідовність формування конкурентних переваг від ресурсного забезпечення та інноваційного розвитку до підвищення якості продукції, зміцнення ринкових позицій підприємств і забезпечення сталого розвитку молокопродуктового підкомплексу. Отримані результати можуть бути використані як теоретична основа для подальшого вдосконалення механізмів управління конкурентоспроможністю продукції підприємств молочної галузі.

Література:

1. Богатко Н. М., Богатко Л. М., Салата В. З., Фреюк Д. В., Савчук Г. В. Забезпечення безпечності молока та молочних продуктів на переробних підприємствах України. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького*. 2018, т. 20, № 83. С. 83-87.
2. Власенко В. В., Семко Т. В., Шаблій Л. М., Лавицький В. П. Технологія молока та молочних продуктів : навчальний посібник. Вінницький національний аграрний університет. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД», 2015. 330 с.
3. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2021. 304 с.
4. Закревська Л. М. Оцінка рівня конкурентоспроможності продукції підприємств молочної промисловості з урахуванням їх потенційної спроможності. *Формування ринкових відносин в Україні*. 2017. № 9 (196). С. 59-64.

5. Ільчук М. М., Пащенко О. В., Андросович І. І. Розвиток ринку молока та молочної продукції в Україні : Монографія. Київ : ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2016. 428 с.
6. Козак О. А. Оцінка ролі та значення молокопродуктового підкомплексу для вирішення продовольчого забезпечення та національної економіки. *Економіка АПК*. 2020. № 11. С. 39-51.
7. Кулініч І. М. Белова Т.Г. Дослідження конкурентоспроможності молочної продукції. *Naukowa przestrzen Europy-2017 : materialy XIII Miedzynarodowej Naukowi-praktycznej konferencji*. Przemysł : Nauka i studia, 2017. T. 1. Zarządzanie. Ekonomiczne nauki. P. 76–78.
8. Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів: Наказ від 12.03.2019 № 118. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0593-19#Text>
9. Слободян Н. Я. Фактори підвищення конкурентоспроможності підприємств молочної промисловості України. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2009. № 31. С. 84-87.
10. Сторож Л. А., Крупа О. М., Дацишин К. Є. Курс лекцій з дисципліни «Сучасні технології молока і молочних продуктів». Частина 1 : для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності «Харчові технології» усіх форм здобуття освіти. Тернопіль : Вектор, 2025. 101 с.
11. Теличкун В. І., Гавва О. М., Теличкун Ю. С., Губеня О. О., Десик М. Г., Чепелюк О. М. Технологічні комплекси харчових виробництв: навчальний посібник. Київ : Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.
12. Турянчик В. В., Гавлінський П. П., Куянов В. В., Соболев А. С. Система НАССР. Управління безпечністю харчових продуктів, кормів та вимоги до організації технологічного процесу на елеваторах, переробних підприємствах: Навчальний посібник. Київ : ІПДО НУХТ, 2019. 40 с.
13. Тюха І. В., Музичук Д. В. Конкурентоспроможність продукції підприємств молокопереробної промисловості. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2015. № 15 (3). С. 129-132.
14. Чугаєвська С. В. Методологічні засади дослідження конкурентоспроможності молочної продукції. *Регіональна економіка*. 2013. № 2. С. 211-218.
15. European Dairy Association. Food safety in the dairy chain : Fact Sheet. Brussels : European Dairy Association, 2020. 16 p. URL: https://eda.euromilk.org/wp-content/uploads/2024/05/EDA_Fact_sheet_on_Food_Safety_-_February_2020.pdf
16. European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products. Revised version of 20 December 2016. 98 p. URL: https://food.ec.europa.eu/system/files/2017-12/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_en.pdf
17. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. *Official Journal of the European Communities*. 2002. Vol. L 31. P. 1–24. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX%3A32002R0178>

References:

1. Bohatko N. M., Bohatko L. M., Salata V. Z., Freiuk D. V., Savchuk H. V. (2018) Zabezpechennia bezpechnosti moloka ta molochnykh produktiv na pererobnykh pidpriemstvakh Ukrainy [Ensuring the Safety of Milk and Dairy Products at Processing Enterprises of Ukraine]. *Naukovyi visnyk LNUVMB imeni S. Z. Gzhytskoho*, vol. 20, no. 83, pp. 83–87. (in Ukrainian)
2. Vlasenko V. V., Semko T. V., Shablii L. M., Lavytskyi V. P. (2015) Tekhnolohiia moloka ta molochnykh produktiv [Technology of Milk and Dairy Products]. Vinnytsia: Nilan-LTD, 330 p. (in Ukrainian)
3. Holovko M. P., Vlasenko I. H., Holovko T. M., Semko T. V. (2021) Tekhnolohiia moloka ta molochnykh produktiv z elementamy HACCP [Technology of Milk and Dairy Products with HACCP Elements]. Kharkiv: Svit Knyh, 304 p. (in Ukrainian)
4. Zakrevska L. M. (2017) Otsinka rivnia konkurentospromozhnosti produktsii pidpriemstv molochnoi promyslovosti z urakhuvanniam yikh potentsiinoi spromozhnosti [Assessment of the Competitiveness Level of Dairy Industry Products Considering Their Potential Capacity]. *Formuvannia rynkovykh vidnosyn v Ukraini*, no. 9(196), pp. 59–64. (in Ukrainian)
5. Ilchuk M. M., Pashchenko O. V., Androsovykh I. I. (2016) Rozvytok rynku moloka ta molochnoi produktsii v Ukraini [Development of the Milk and Dairy Products Market in Ukraine]. Kyiv: Ahrar Media Hrup, 428 p. (in Ukrainian)
6. Kozak O. A. (2020) Otsinka roli ta znachennia molokoproduktovoho pidkompleksu dlia vyrishennia prodovolchoho zabezpechennia ta natsionalnoi ekonomiky [Assessment of the Role and Importance of the Dairy Subcomplex for Food Security and the National Economy]. *Ekonomika APK*, no. 11, pp. 39–51. (in Ukrainian)
7. Kulinich I. M., Bielova T. H. (2017) Doslidzhennia konkurentospromozhnosti molochnoi produktsii [Research on the Competitiveness of Dairy Products]. *Naukowa przestrzen Europy-2017: Materialy XIII Miedzynarodowej Naukowi-praktycznej konferencji*. Przemysł: Nauka i Studia, vol. 1, pp. 76–78.
8. Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine (2019) Pro zatverdzhennia Vymoh do bezpechnosti ta yakosti moloka i molochnykh produktiv [On Approval of the Requirements for the Safety and Quality of Milk and Dairy Products]. Order No. 118 of March 12, 2019. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0593-19#Text>
9. Slobodian N. Ya. (2009) Faktory pidvyshchennia konkurentospromozhnosti pidpriemstv molochnoi promyslovosti Ukrainy [Factors for Increasing the Competitiveness of Dairy Industry Enterprises in Ukraine]. *Naukovi pratsi Natsionalnoho universytetu kharchovykh tekhnolohii*, no. 31, pp. 84–87. (in Ukrainian)

10. Storozh L. A., Krupa O. M., Datsyshyn K. Ye. (2025) Kurs leksii z dystsypliny «Suchasni tekhnolohii molo-ka i molochnykh produktiv». Chastyna 1 [Lecture Course on the Discipline "Modern Technologies of Milk and Dairy Products". Part 1]. Ternopil: Vektor, 101 p. (in Ukrainian)
11. Telychkyn V. I., Havva O. M., Telychkyn Yu. S., Hubenia O. O., Desyk M. H., Chepeliuk O. M. (2017) Tekhnolohichni komplekсы kharchovykh vyrobnytstv [Technological Complexes of Food Production]. Kyiv: Stal, 456 p. (in Ukrainian)
12. Turianchyk V. V., Havlinskyi P. P., Kuianov V. V., Soboliev A. S. (2019) Systema HACCP. Upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv, kormiv ta vymohy do orhanizatsii tekhnolohichnoho protsesu na elevatorakh, pererobnykh pidpriemstvakh [HACCP System. Food and Feed Safety Management and Requirements for the Organization of Technological Processes at Elevators and Processing Enterprises]. Kyiv: IPDO NUFT, 40 p. (in Ukrainian)
13. Tiukha I. V., Muzychuk D. V. (2015) Konkurentospromozhnist produktsii pidpriemstv molokopererobnoi promyslovosti [Competitiveness of Dairy Processing Enterprises Products]. *Naukovyi visnyk Khersonskoho derzhavnoho universytetu*, no. 15(3), pp. 129–132. (in Ukrainian)
14. Chuhaievska S. V. (2013) Metodolohichni zasady doslidzhennia konkurentospromozhnosti molochnoi produkt-sii [Methodological Principles for Research on the Competitiveness of Dairy Products]. *Rehionalna ekonomika*, no. 2, pp. 211–218. (in Ukrainian)
15. European Dairy Association (2020) Food Safety in the Dairy Chain: Fact Sheet. Brussels: European Dairy Association, 16 p. Available at: https://eda.euromilk.org/wp-content/uploads/2024/05/EDA_Fact_sheet_on_Food_Safety_-_February_2020.pdf
16. European Commission (2016) European Guide for Good Hygiene Practices in the Production of Artisanal Cheese and Dairy Products. Revised version of December 20, 2016. 98 p. Available at: https://food.ec.europa.eu/system/files/2017-12/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_en.pdf
17. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 Laying Down the General Principles and Requirements of Food Law, Establishing the European Food Safety Authority and Laying Down Procedures in Matters of Food Safety. *Official Journal of the European Communities*, 2002, vol. L 31, pp. 1–24. Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX%3A32002R0178>

Дата надходження статті: 27.07.2026

Дата прийняття статті до публікації: 25.08.2026

Дата публікації статті: 07.10.2026