

“яммі”. Приголомшливий або приємний пікантний смак. Оригінальна ж назва п'ятого смаку з'явилась у 1908 році у лабораторії хіміка Токійського університету Кікуне Ікеда. Він відмітив цей особливий смак у спаржі, поматах, сирі та м'ясі, але найпотужнішим умамі був у дасі — насиченому бульйоні з комбу (водоростів), які широко використовуються у японській кулінарії. Хімік приділив увагу комбу і виділив глутамат — амінокислоту, яка і є джерелом цього самого пікантного смаку. Потім він навчився її виділяти з інших продуктів і запатентував відомий нам усім підсилювач смаку глутамат натрію. ”Ферментація (бродиння) також вивільнює умамі — соєвий соус, сир, в'ялене м'ясо володіють цим смаком сповна. У рослинному світі високим вмістом глутамату можуть похвалитись гриби, а також улюблені дітьми зелений горошок, кукурудза та солодкі помідори черрі. [2, с.32].

Чому соус болоньезе з сиром зверху або чізбургер з кетчупом такі смачні, що пальчики оближеш? Тому що, як каже Лаура Сантіні, автор однієї з приправ на основі умамі, коли доходить до п'ятого смаку, починається з $1+1=8$. Тобто, умамі зазвичай береться з глутаматів та групи хімічних речовин під назвою рибонуклеотиди, які зустрічаються у багатьох видах їжі, за смаком виходить кращою за суму його частин окремо. Саме тому хамон та горошок зводять любителів смачно поїсти з розуму. По цій же причині дуже важко відмовитись і від поїдання чіпсів].

Основні висновки. По мірі того, як європейські делікатеси проникають у життя нашого суспільства (хамон, пармезан, тощо), ми шукаємо усе більше джерел смаку умамі та знаходимо усе більше улюблених страв у інших народів. Не дивно, що наших дітей та нас самих так важко відучити від бургерів та чіпсів. Головне — знати причину, а там вже кожний вирішує для себе.

ЛІТЕРАТУРА

1. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник. / Бабюк А.В. та ін. Чернівці: Книги-XXI, 2005. 454 с.
2. Стрілько В. В. Формування естетичних смаків старшокласників у роботі загальноосвітньої школи. Харків : Колегіум, 2011. С. 69—70.

Роман ГАРАН,
магістрант 1 курсу
гуманітарно-економічного факультету
Науковий керівник: **Тетяна СИДОРЧЕНКО,**
к.е.н., доцент (БДПУ)

СУТНІСТЬ МАЛОГО БІЗНЕСУ ЯК МАКРОЕКОНОМІЧНОЇ КАТЕГОРІЇ

Актуальність. Вступ України до Європейського Союзу вимагає, передусім, структурної модернізації її економіки, подолання технологічної відсталості, а також підвищення конкурентоздатності вітчизняного товаровиробника. Необхідно відійти від монополізованої, забюрократизованої, олігархізованої, низькотехнологічної економіки до економіки ринкової конкуренції, підприємницької ініціативи розвитку

інноваційних секторів економіки України та випуску продукції з високою доданою вартістю.

Ступінь досліджуваності проблеми. Сучасні тенденції функціонування малого бізнесу є предметом дослідження багатьох вітчизняних учених, серед яких: О.І. Амоша, Б.В. Буркинський, М.П. Бутко, С.Й. Вовканич, В.Є. Воротін, С.І. Дорогунцов, В.І. Захарченко, М.О. Кизим, М.І. Мельник, В.І. Мердешева, В.М. Оніщенко, В.Ю. Худолей, Л.Г. Чернюк.

Мета і методи дослідження. Дослідити роль та місце малого бізнесу в розбудові конкурентоспроможної національної економіки

Сутність дослідження. В сучасній науковій літературі досить часто можна спостерігати ототожнення та заміщення термінів «бізнес» та «підприємництво». Навіть економічні енциклопедії не надають уніфікованого визначення. Узагальнені погляди вчених на феномен підприємництва, за ключовими положеннями в їх теоріях, наведені на рисунку.

Сучасні наукові теорії щодо понять «підприємництво» та «бізнес» зазвичай є синтезованими поглядами попередників та представляють собою різні комбінації ознак, таких як ризикованість, власність на засоби і фактори виробництва, інноваційна діяльність, а також управлінську діяльність.

З прийняттям Закону України «Про підприємництво», а пізніше Господарського кодексу України [1], поняття «підприємництво» було закріплене на законодавчому рівні. Так, згідно ст. 42 Кодексу «Підприємництво – це самостійна, ініціативна, систематична, на власний ризик господарська діяльність, що здійснюється суб'єктами господарювання (підприємцями) з метою досягнення економічних і соціальних результатів та одержання прибутку». Можна стверджувати, що таке визначення, в більшості своїй, узагальнило всі погляди попередників. Інтегруючи всі теорії та підходи до визначення терміну «підприємництво» виведемо своє тлумачення цього явища. Отже, підприємництво – це ініціативна, ризикована, систематична, інноваційна та юридично оформлена діяльність суб'єктів господарювання, яка має на меті досягнення соціальних та економічних ефектів (в тому числі отримання прибутку).



Рис. Узагальнені погляди науковців на феномен підприємництва

Як бачимо, безліч праць вітчизняних та зарубіжних авторів присвячено дослідженню поняття «підприємництво», в той же час трактуванню дефініції «бізнес» приділено незначну увагу.

На думку Корогод І.В. під «малим бізнесом» слід розуміти сферу діяльності, будь-який вид підприємницької діяльності малих підприємств та окремих фізичних осіб-підприємців, не обов'язково це має бути особливо ризикова й інноваційна діяльність на засадах повної економічної відповідальності. Бізнес також включає здійснення будь-яких одноразових угод в будь-якій сфері діяльності (виробництв, торгівля, обмін, оренда), які направлені на одержання прибутку та не заборонених законом. Бізнесмену притаманні наступні якості: бажання отримання швидкого прибутку, авантюризм, комплексне знання з основ економіки [2, с. 61].

Висновки. Погоджуючись з думкою більшості вчених, логічно вважати поняття «бізнес» ширшим, ніж «підприємництво», оскільки воно охоплює відносини, що виникають між усіма учасниками ринкової економіки, включаючи не лише підприємців, а й споживачів, найманих працівників та державні структури [3, с. 46].

ЛІТЕРАТУРА

1. Господарський кодекс України : Закон України від 16.01.2003 р. №436-IV. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15> (дата звернення: 11.03.2020)

2 Корогод І.В. Генезис і сутнісна характеристика бізнесу в контексті економічних учень. *Науковий вісник Полтавського національного технічного університету ім. Юрія Кондратюка. Економіка і регіон.* 2012. № 33. С. 57 – 62.

3. Варналій З. С. *Мале підприємництво: основи теорії і практики.* 4-те вид., стер. К: «Знання», 2008. 302 с.

Анастасія Денисенко,
студентка IV курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу Бердянського державного педагогічного університету
Наук. керівник: **Л. П. Ярошенко,**
викладач (БЕГК БДПУ)

СУЧАСНИЙ ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

У світі стрімко розвивається новий тренд здорової і корисної їжі – Мікрогрін. Це молода мініатюрна зелень. Дуже корисна і декоративна. Нею прикрашають страви в закладах ресторанної індустрії. Історія технології мікрогрину йде в 70-і роки минулого століття, коли, зі збільшенням тривалості перебування космонавтів на орбіті Землі постало питання про харчування. Зрозуміло, що Мікрогрін розглядається не як основний продукт харчування, а як додаткове з максимальним набором мікро- і макроелементів, вітамінів, стимуляторів і гормонів росту. Але надалі, як і всі високі технології, мікрогрін знайшов своє місце в звичайному житті. Найбільшим світовим постачальником мікрогрину є голландська компанія