

переміщенні через митний кордон або використанні після випуску. Суб'єктами митного контролю є система митних органів, посадові особи, що виконують функції представників влади у взаємовідносинах з учасниками ЗЕД, пов'язані з переміщенням через митний кордон товарів і послуг, а також транспортних засобів, з іншими особами, що перетинають митний кордон і переміщують особисті речі.

Митне оформлення і митний контроль включають такі заходи:

- -організаційно-управлінські,
- -правоохоронні,
- -фіскальні.

Місця і час митного контролю і митного оформлення. Саме в місцях перетину митного кордону (пунктах пропуску) ввезені товари і транспортні засоби приймаються під митний контроль, а при їх вивезенні за межі митної території здійснюється контроль за фактичним перетином митного кордону.

Отже, таким чином на підставі викладеного вище можемо зробити висновки, що у сучасних умовах гнучка, надійна, недорога транспортна система, яка дозволяє здійснювати міжнародні перевезення, набуває вирішального значення. Поява та швидкий розвиток міжнародних логістичних систем (МЛС) є проявом глобалізації, процесу, який самим прямим образом зачіпає економіку і господарську діяльність підприємств.

Список посилань

1. Митний кодекс України., Ужгород, 1999.
2. Анікин Б.А. Логістика / Анікин Б.А. - М.: ИНФРА-М, 1998.
3. Лукинський В. Економічна оцінка затрат на логістику при міжнародних автомобільних перевезеннях / В. Лукинський, Е. Будрина, Ю. Машин // Дистрибуція і логістика. - 2007. - № 9. - С. 40 - 43.
4. О.О. Донченко. Організація міжнародних перевезень. Навчальний посібник.

Тетяна Петрівна ПОРЄЗАНОВА,

студентка групи 55ХТ Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка

Науковий керівник - ПОСТНОВА Ольга Миколаївна,

кандидат технічних наук, доцент Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка

ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ЗЕРНА СПЕЛЬТИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Хліб є одним із основних продуктів у раціоні людини, тому питання підвищення його харчовою цінності є актуальною задачею.

Традиційно для виготовлення хліба використовується борошно із сучасних сортів голозерних пшениць, оскільки вони мають високі хлібопекарські властивості. Однак, хлібобулочні вироби, що виготовленні із сортового борошна потребують корегування вмісту важливих для організму функціональних речовин.

З аналізу інформаційних джерел відомо, що в останнє десятиріччя зростає інтерес споживачів до хлібобулочних виробів, виготовлених з борошна напівдиких видів пшениці - полби (*Triticum dicocum*) і спельти (*Triticum spelta L.*) відомих з доісторичних часів. До переваг спельти як агрокультури можна віднести те, що вона може бути основою для створення «органічної» продукції. Це зумовлено тим, що під час вирощування спельти використовують тільки натуральні добрива, оскільки синтетичні добрива негативно впливають на її врожайність.

Зернова культура спельти має ряд цінних ознак, а саме відрізняється стійкістю проти несприятливих ґрунто-кліматичних умов, характеризується швидкостиглистю, непримхливістю, добре зростає на чорноземах, на глинах, менш вражається хворобами та ушкоджується шкідниками. Спельта має майже 100% склоподібності, і вміщує 17- 23% білка, 38-40% сирої клейковини, багата на антиоксиданти, мінеральні речовини та вітаміни. Крім того, поживні речовини спельтового борошна володіють високим ступенем розчинності і тому швидше і легше засвоюються організмом людини. Відомо, що борошно спельти має крупінчасту консистенцію, білого кольору з сіруватим відтінком.

Одним з шляхів підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів є залучення у виробництво всіх біологічно цінних речовин цілого зерна культури. Споживання хліба із цільнозмеленого борошна сприятиме підвищенню харчової цінності виробів, оскільки це борошно зберігає всі корисні властивості зернівки.

Отже, дані про екологічну пластичність, високу харчову цінність, позитивні показники якості борошна з зерна спельти і виробів з нього дозволяють вважати цю культуру перспективною, яку було б доцільно використовувати у технологіях хлібобулочних виробів.