

Bien entendu, la connaissance d'une langue étrangère dans les conditions modernes est extrêmement importante. La langue est une qualité compétitive forte, de sorte que ses connaissances sont nécessaires à la promotion professionnelle. Et, bien sûr, si on connaît non seulement l'anglais, mais également d'autres langues étrangères, on aura les plus grandes possibilités de devenir un excellent spécialiste.

### Littérature

1. Левченко Л.С., Чикалова М.М. Вплив володіння іноземною мовою на формування професійної компетентності студентів немовних спеціальностей [Електронний ресурс] / Л.С. Левченко, М.М. Чикалова // Народна освіта. – 2015. – Режим доступу: [https://www.narodnaosvita.kiev.ua/?page\\_id=2837](https://www.narodnaosvita.kiev.ua/?page_id=2837)

2. Рідель Т.М. Шляхи підвищення мотивації при вивченні англійської мови студентами США // [Електронний ресурс]: Молодий вчений. №12(52) – 2017. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2017/12/105.pdf>

3. L'économie, ma carrière et moi [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://sceco.umontreal.ca/fileadmin/Documents/FAS/sciences-economiques/Documents/etre-economiste/Fiche\\_economiste\\_Jobboom.pdf](https://sceco.umontreal.ca/fileadmin/Documents/FAS/sciences-economiques/Documents/etre-economiste/Fiche_economiste_Jobboom.pdf)

**УДК 664.854 = 133.1**

### **TECHNOLOGIE DE LA SUBLIMATION DES FRUITS POUR LA PRODUCTION DES COPEAUX DE FRUITS EN UKRAINE**

**Saviska A., 31AI**

**e-mail: alinochkasaviskaa@gmail.com**

**Vinogradova M.S., dirigeant scientifique, maître-assistant**

**e-mail: margaritavinogradova@gmail.com**

*Таврійський державний агротехнологічний університет*

Dans le monde d'aujourd'hui, les aliments malsains, tels que les croustilles, les craquelins, sont remplacés par des friandises saines et savoureuses sous forme de croustilles de fruits et de collations de légumes, qui devraient constituer une alternative aux aliments malsains, mais très populaires. Les copeaux, chips de fruits, c'est un produit tout à fait prêt à être utilisé, conçu pour une collation rapide. En comparaison avec les chips classiques, les fruits présentent plusieurs avantages qui distinguent avantageusement le produit d'autres produits similaires [1].

La technologie de production des copeaux de fruits élimine le traitement thermique, ce qui vous permet d'économiser plus de 90% de vitamines et d'oligo-éléments nécessaires à l'organisme. Pour la production de croustilles de fruits, on utilise la technologie de la sublimation ultra moderne (lyophilisation à sec), qui permet la condensation inverse. C'est-à-dire que le liquide est déplacé par une méthode complètement différente, ce qui contribue à l'obtention de produits de meilleure qualité et utiles. Le processus lui-même implique une congélation rapide puis une évaporation de l'humidité sous haute pression. Ainsi, le produit fini conserve le goût, ainsi que toutes les vitamines et les substances naturelles contenant dans les matières premières originales. En d'autres termes, la tranche d'abricot sublimée reste l'abricot et les fraises gardent la couleur, la forme et la configuration de la baie. La seule différence est la texture croquante et la perte de poids [2].

Les croustilles sont un substitut sain et nutritif à la pomme de terre traditionnelle. Le marché de la gastronomie moderne comprend les chips les plus simples et à prix abordables, comme la banane ou la pomme, et les plus exotiques à base de papaye, de pitahaya et autres.

La production de telles chips constitue une avancée majeure pour le marché ukrainien. Il n'y a pas de concurrents directs sur le marché ukrainien. Un nouveau segment s'ouvre sur le marché des snacks. L'apparition d'un tel produit modifie radicalement l'opinion établie sur les propriétés de

consommation des chips et satisfait pleinement l'intérêt croissant des acheteurs envers une alimentation saine.

Aux États-Unis et en Europe, les croustilles sont très populaires (elles ne sont pas importées en raison de leur coût élevé). Selon les analystes, les chips de fruits, les chips de baies ont de vastes perspectives. Les produits sont distribués principalement au niveau national, bien que les autres pays comme la Slovaquie, les Émirats Arabes Unis, la Norvège, les États-Unis, l'Autriche et la Pologne s'intéressent aussi aux chips de fruits. Pour organiser les livraisons externes, on doit avoir le lot minimum de 1 à 2 tonnes. Pour le moment, les producteurs ukrainiens, même en coopérant ensemble, ne peuvent pas fournir régulièrement de tels volumes [3].

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) affirme qu'un régime alimentaire sain doit inclure la consommation quotidienne de 400 grammes de fruits et de légumes en 5 portions, ce qui réduit considérablement le risque de diabète, de cancer, de maladies cardiovasculaires et d'autres maladies non transmissibles [4].

La technologie de la sublimation des fruits présente de nombreux avantages par rapport à leur traitement thermique. Le produit sublimé garde le goût, la couleur, la forme, ainsi que toutes les vitamines et les substances naturelles contenant dans les matières premières originales. Un tel produit est absolument naturel et ne contient ni colorants, ni édulcorants, ni arômes. C'est aussi une collation très utile et diététique, qui ne contribue pas aux troubles du système digestif et n'affecte pas la prise de poids. En plus, la production de telles chips de fruits est une activité très rentable, qui porte ses fruits environ dans 2-3 ans. La base de matières premières de l'Ukraine est simplement énorme, elle offre de nombreuses opportunités pour le développement d'une telle industrie.

### **Bibliographie**

1. Производство фруктово-ягодных снеков [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://startup.ua/projects/zdorovoe-pitanie-proizvodstvo-fruktovo-yagodnykh-snekov-10634.html>

2. Технологическая линия производства фруктовых чипсов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.findpatent.ru/patent/244/2449544.html>

3. Энциклопедия полезной еды [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://vkusnoblog.net/products/fruktovye-chipsy>

4. Food health. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://foodandhealth.ru/zdorovoe-pitanie/fruktovye-chipsy/>

**УДК[338.439:631.147]=133.1**

### **TENDANCES DE LA TRANSITION VERS LE MARCHÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES EN UKRAINE**

**Korets K., 2100**

**Vynogradova M.S.,**

**dirigeant scientifique: maître-assistant**

*L'Université d'Etat Agrotechnologique de Tavria*

**e-mail :korets.catherine@gmail.com**

**e-mail:margaritavinogradova@gmail.com**

D'après le WWF, la transition vers les produits biologiques est déjà en cours. Les aliments biologiques sont de plus en plus populaires dans le monde. Selon l'Organisation mondiale de la santé, un aliment dangereux peut causer plus de deux cent maladies. Ces dernières années, la demande mondiale de fruits et de légumes, de viande et de lait a été produite dans des zones sûres et ces produits ne contiennent pas d'additifs chimiques. Les acheteurs ne sont pas découragés par des prix encore plus élevés, car ils savent que les produits bio sont de haute qualité.

En France, il existe «une majorité culturelle composée d'agriculteurs, de consommateurs, de collectivités locales, de producteurs et d'entreprises qui mènent déjà à leur échelle la transition vers un nouveau modèle agricole et alimentaire». L'organisation de protection de l'environnement attend