

ВПЛИВ АНТИМІКРОБНОГО ПАКУВАННЯ НА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ВІЙНИ

Козій Т. В.,
Почтарьов С. О.

Предмет дослідження: необхідність забезпечення антимікробного пакування з використанням антимікробних речовин як органічного, так і неорганічного походження для забезпечення якості і безпечності харчових продуктів в надзвичайних умовах: війни, пандемії і т. ін.

Метою статті є висвітлення необхідності створення гігієнічної безпеки здоров'я населення і забезпечення безпеки продуктів харчування, що мають вирішальне значення для виживання в умовах війни та епідеміологічної ситуації.

Галузь застосування результатів. Результати дослідження можуть бути використані у діяльності виробничих підприємств, підприємств товарознавчої галузі, закладів вищої освіти для підвищення ефективності практичної підготовки фахівців з товарознавства.

Результати роботи. На основі проведеного дослідження розглянуто вплив антимікробного пакування на забезпечення якості і безпечності харчових продуктів в надзвичайних ситуаціях в країні (війні, пандеміях та ін.).

Висновки. Отже, основне призначення упаковки харчових продуктів – захистити їх від мікробного та хімічного забруднення, від кисню, водяної пари та світла. Тому тип упаковки відіграє важливу роль у визначенні терміну придатності харчових продуктів, особливо для зберігання в особливих умовах. Завдяки правильному вибору пакувальних матеріалів і технології пакування можна гарантувати високу якість і свіжість продукту протягом часу, необхідного для його промислового виробництва і споживання.

Ключові слова: антимікробне пакування, надзвичайні умови, безпека здоров'я, безпечність продуктів харчування, мікроорганізми, вакуумне пакування.

ВЛИЯНИЕ АНТИМИКРОБНОЙ УПАКОВКИ НА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В УСЛОВИЯХ ВОЙНЫ

Козий Т. В.,
Почтарев С. А.

Предмет исследования: необходимость обеспечения антимикробной упаковки с использованием антимикробных веществ как органического, так и неорганического происхождения для обеспечения качества, и безопасности пищевых продуктов в чрезвычайных условиях: войны, пандемии и т.п.

Целью статьи является освещение необходимости создания гигиенической безопасности здоровья населения и безопасности продуктов питания, которые имеют решающее значение для выживания в условиях войны и эпидемиологической ситуации.

Область применения результатов. Результаты исследования могут быть использованы в деятельности производственных предприятий, предприятий товароведческой отрасли, учреждений высшего образования для повышения эффективности практической подготовки специалистов по товароведению.

Результаты работы. На основе проведенного исследования рассмотрено влияние антимикробной упаковки на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов в чрезвычайных ситуациях в стране (войне, пандемиях и др.).

Выводы. Итак, основное предназначение упаковки пищевых продуктов – защитить их от микробного и химического загрязнения, от кислорода, водяного пара и света. Поэтому тип упаковки играет немаловажную роль в определении срока годности пищевых продуктов, особенно для хранения в особых условиях. Благодаря правильному выбору упаковочных материалов и технологии упаковки, можно гарантировать высокое качество и свежесть продукта в течение времени, необходимого для его промышленного производства и потребления.

Ключевые слова: антимикробная упаковка, чрезвычайные условия, безопасность здоровья, безопасность продуктов питания, микроорганизмы, вакуумная упаковка.

THE INFLUENCE OF ANTIMICROBIAL PACKAGING ON ENSURING THE QUALITY AND SAFETY OF FOOD PRODUCTS IN THE CONDITIONS OF WAR

Koziy Tatyana,
Pochtarev Sergey

The subject of the study: the need to provide antimicrobial packaging using antimicrobial substances of both organic and inorganic origin to ensure the quality and safety of food products in emergency conditions: war, pandemic, etc.

The purpose of the article is to highlight the need to create hygienic safety of the population's health and ensure the safety of food products, which are of crucial importance for survival in the conditions of war and the epidemiological situation.

Field of application of results. The results of the research can be used in the activities of manufacturing enterprises, enterprises in the field of commodity science, institutions of higher education to increase the effectiveness of practical training of specialists in commodity science.

Results of the work. Based on the conducted research, the impact of antimicrobial packaging on ensuring the quality and safety of food products in emergency situations in the country (war, pandemics, etc.) was considered.

Conclusions. Therefore, the main purpose of food packaging is to protect them from microbial and chemical contamination, from oxygen, water vapor and light. Therefore, the type of packaging plays an important role in determining the shelf life of food products, especially for storage in special conditions. Thanks to the correct choice of packaging materials and packaging technology, it is possible to guarantee the high quality and freshness of the product during the time required for its industrial production and consumption.

Key words: antimicrobial packaging, emergency conditions, health safety, food safety, microorganisms, vacuum packaging.

JEL Classification: K13, L15, H56,

Постановка проблеми. Розглянути вплив антимікробного пакування на забезпечення якості і безпечності харчових продуктів в умовах війни. Упаковка відіграє важливу роль при визначенні терміну придатності харчових продуктів. За рахунок правильного вибору матеріалів упаковки і технологій пакування, можна забезпечити високу якість і свіжість продукту протягом періоду часу, необхідного для його промислового випуску та споживання.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналізом антимікробного пакування і антимікробних добавок, які рекомендують використовувати у виробництві сучасних активних упаковок для харчових продуктів, сьогодні займаються вітчизняні та зарубіжні науковці: А. Г. Снежко, М. Ю. Нагорний, Т. А. Розаленок, R. AvilaSosa, М. Н. Нагула, Ю. В. Фролова, О. В. Федотова, Е. П. Донцова та ін..

Постановка завдання. Основним завданням є висвітлення необхідності створення гігієнічної безпеки здоров'я населення і забезпечення безпеки продуктів харчування, що мають вирішальне значення для виживання в умовах війни та епідеміологічної ситуації.

Виклад основного матеріалу. Кожна країна повинна забезпечити свій народ безпечними та якісними продуктами харчування.

У небезпечних харчових продуктах можуть міститись бактерії, віруси, паразити або хімічні речовини, шкідливі для здоров'я людини. В Україні за безпечність харчових продуктів відповідає виробник, а держава контролює це в межах функцій і компетенції Держпродспоживслужби. Сьогодні питання гігієни та безпеки харчових продуктів, пов'язані з війною, що розв'язала Росія і пандемією COVID-19, викликану вірусом SARS-CoV-2, що викликають особливе занепокоєння.

В умовах нинішньої військової і епідемічної ситуації збереження здоров'я людей і забезпечення харчової безпеки має вирішальне значення для виживання.

Система управління безпечністю харчових продуктів (FSMS) заснована на принципах аналізу ризиків і критичного контролю (HCA), щоб керувати ризиками безпеки та запобігати забрудненню харчових продуктів. Вирішальними є фактори ризику, пов'язані з безпечністю харчових продуктів. Імовірність виникнення небезпечних ситуацій, пов'язаних переважно з сільськогосподарською продукцією, яка не завжди може мати можливість якісного зберігання, може свідчити про стабільність кількості захворювань і навіть смертей.

Споживачі без достатнього інструментарію та професійного досвіду в більшості випадків не готові до проблем безпечності продукту та підробок. Споживачі довіряють державі щодо забезпечення безпечності харчових продуктів та запобігання їх фальсифікату. Сукупність вимог споживачів до харчової цінності та органолептичних властивостей продукту відносять до основної якості харчового продукту. У більшості випадків ці вимоги є визначальними при прийнятті рішення про покупку товару. В останні роки харчові компанії приділяють все більше уваги не фізико-хімічним, а сенсорним властивостям своїх продуктів. Це стосується як самого продукту, так і упаковки, яка має функціонально забезпечувати збереження заявлених якісних характеристик протягом терміну придатності. Також велике значення має естетичність і привабливість упаковки, а також інформація, надрукована на ній.

Сьогодні впроваджуються різні реформи, спрямовані на інтеграцію з європейським законодавством. Завдяки цим факторам і виникла система HACCP. Термін HACCP – скорочення від «Hazard Analysis and Critical Control Points» – Аналіз ризиків і критичних контрольних точок, або Система безпеки харчових продуктів – це оновлена система правил гігієни та санітарії [1].

Належне впровадження системи HACCP дає виробникам ряд переваг економічного та адміністративного характеру, а саме:

- HACCP демонструє високий рівень поінформованості та відповідальності виробників перед споживачами;
- HACCP дозволяє підприємствам забезпечувати стабільно високий рівень безпеки харчових продуктів;
- застосування HACCP зміщує акцент з тестування кінцевого продукту на використання профілактичних методів для забезпечення безпеки продукту під час виробництва та розповсюдження, сприяючи більш раціональному використанню ресурсів;
- належний аналіз факторів ризику дозволяє виявити приховані небезпеки та спрямувати відповідні ресурси на ключові моменти процесу;

- зменшити втрати, пов'язані з негативними наслідками повернення продукції, перевезення, харчовими отруєннями та іншими проблемами безпеки харчових продуктів [2].

Метою системи НАССР є впровадження управління безпекою харчових продуктів, виявлення факторів, що становлять небезпеку для споживачів, встановлення контролю та забезпечення споживчої безпеки продукції.

Система НАССР спрямована не на усунення наслідків, а на запобігання серйозним ризикам для безпеки харчових продуктів, які можуть виникнути під час виробництва. Це інструмент управління, який надає засоби для створення ефективних процедур для контролю факторів ризику [3].

При впровадженні системи НАССР в цеху враховуються якість і безпеку сировини, що надходить, високі експлуатаційні характеристики обладнання, дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил, високий професіоналізм персоналу.

Основою системи НАССР є мінімізація ризику виникнення нестандартних ситуацій шляхом визначення критичних контрольних точок (ССР). Критичні контрольні точки (ССР) – це точки, кроки або процедури, на яких можна встановити контроль і необхідні для запобігання, повного або часткового усунення небезпеки до прийнятного рівня [2].

Тому, проблема мікробного забруднення харчових продуктів зараз стоїть досить гостро, особливо в умовах обов'язкового впровадження всіма операторами ринку систем безпеки (НАССР, BRC, IFS тощо). У сучасних умовах необхідна якісна упаковка для запобігання росту мікробів, грибів і та ін., а тому розширення асортименту антимікробних речовин є доцільним і своєчасним.

Антимікробна упаковка повинна запроваджуватись будь-якою технологією пакування, яка використовується для пакування і контролю росту мікроорганізмів у продуктах харчування [1-3].

Перспективним напрямком розвитку пакувальної промисловості є антибактеріальні пакувальні матеріали [4]. На основі аналізу літературних джерел, є необхідність використовувати загальну класифікацію антимікробних речовин, які повинні входити до біорозкладаної упаковки, як показано в таблиці 1. [4],

Таблиця 1. Класифікація антимікробних речовин для біодеградебельного пакування [4]

За походженням:							
	кислоти та їх похідні	ефірні олії	ферменти	пептиди	аміновуглеводи	альдегіди	похідні фенолів
Органічні	бензойна; галова, лимонна; пропіонова; сорбінова; бензонат натрію; пропіонат кальцію; сорбат калію; натрієві солі сульфамінів і їх похідних; янтарний ангідрид	бергамоту; гвоздики; евгенолу; кориці; лимонної трави; - орегано; розмарину; часнику; чебрецю; Mentha pulegium; Myrcia ovata Cambessedes; Zataria multiflora Boiss	глюкозо-оксидаза; лактопероксидаза; лізоцим та катехін-лізоцим; хітиназа	нізін; лактоцин; педіоцин	хітозан	коричневий	триклозан
Неорганічні	модифікації Ag, TiO2						
За мікробіологічною дією на:							
	патогенні	умовно- патогенні	плісняві гриби	грамнегативні бактерії	грампозитивні бактерії		

Особливою антимікробною речовиною, що використовується у пакуванні і заслуговує особливої уваги є діоксид титану (TiO₂). Це дозволена харчова добавка (E 171) відповідно до Регламенту ЄС № 1333/2008 Європейського Парламенту та Ради від 16 грудня 2008 року про харчові добавки (Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives) і належить до без обмеженого добового споживання. Антибактеріальні властивості TiO₂ визначаються атомарним киснем, який може виділятися під дією світла, або найкраще від УФ-опромінення [4]. Крім того, більшість дослідників пропонують комбінувати TiO₂ з іншими носіями антибактеріальних властивостей.

Науковці провели визначення антимікробного пакування з порошком TiO₂ проводили методом агарових дисків. Для цього, створивши стерильні умови накладали вирізані диски плівки з TiO₂ на середовище з культурою (під час визначення бактерій – МПА, під час визначення грибів та дріжджів – Сабуро). Після цього, перенісши в термостат (при температурі 30 °C) та через 24 год виміряли діаметр зони затримки росту мікроорганізмів [4].

При дослідженні було встановлено, що ввівши до складу формувального розчину антимікробного TiO_2 у кількості 1 % ми отримали матеріал з антибактеріальними властивостями. Відбулося пригнічення життєдіяльності деяких мікроорганізмів. Результати дослідження методом агарових дисків наведено в табл. 2. [4]

Таблиця 2. Зона затримки росту мікроорганізмів ($n=3$, $p \leq 0,05$) [4]

Тест-культури	КМАФАМ без використання пакування, КУО/г	Зона затримки росту, мм		
		Антимікробне біодеградабельне пакування, % TiO_2		
		0	0,5	1,0
Escherichia coli IEM-1	$(3,5 \pm 0,02) \times 10^3$	0	9 ± 1	15 ± 2
Bacillus subtilis БТ-2	$(2,7 \pm 0,02) \times 10^3$	0	6 ± 1	7 ± 1
Candida albicans Д-6	$(1,4 \pm 0,01) \times 10^3$	0	0	0
Aspergillus niger Р-3	$(1,3 \pm 0,06) \times 10^3$	0	0	0

З таблиці 2 видно, що TiO_2 у складі пакування дійсно пригнічує розвиток бактерій Escherichia coli IEM-1, Bacillus subtilis БТ-2, оскільки спостерігається затримка росту їх колоній.

Важливим видом пакування є вакуумне пакування продуктів в газовому середовищі. Таке пакування є сучасним способом збереження якості та свіжості харчових продуктів, що дає можливість в кілька разів збільшити термін зберігання без заморожування, а також не використовувати хімічні добавки і консерванти.

Суть такого пакування – це використання заміни атмосферного повітря сумішшю атмосферних газів, яка зможуть перешкоджати розмноженню мікроорганізмів та зберегти властивості продукту. До газів, що складають атмосферне повітря належить азот (N_2), кисень (O_2) і вуглекислий газ (CO_2).

Для цього в визначених пропорціях використовують газову суміш, в якій чудово зберігаються свіжі харчові продукти. Перевагами такого пакування є:

- зберігає продукт свіжим протягом тривалого часу;
- термін придатності в 2-7 разів довший, ніж традиційна вакуумна упаковка;
- зведення до мінімуму використання консервантів;
- зберігається натуральний і свіжий смак продукту, що досягається шляхом застосування, поєднання натуральних інгредієнтів в атмосфері;
- збереження смаку, аромату, кольору (особливо свіжого м'яса);
- упаковка товару не деформується (не зморщується).

До складу газової суміші входять або чистий азот або вуглекислий газ, або суміші, які складаються з вуглекислий газ/азот, вуглекислий газ/кисень/азот, або вуглекислий газ/кисень. Газоподібні суміші можуть зв'язуватися окремими видами харчових продуктів.

Використовуючи пакування у модифікованому газовому середовищі, збільшується термін придатності харчових продуктів в декілька разів у порівнянні зі зберіганням продукції в атмосферному повітрі. В залежності від типу упакованого продукту тривалість зберігання може бути різною (таблиця 3).

Таблиця 3. Терміни зберігання харчових продуктів у вакуумній упаковці

Продукт	Без вакуумної упаковки	У вакуумній упаковці МГС
Свіже м'ясо	2-4 дні	5-8 тижнів
Свіже м'ясо птиці	3-7 днів	7-21 днів
Сосиски	2-4 дні	4-5 тижнів
Оброблене м'ясо, нарізка	2-4 дні	4-5 тижнів
Свіжа риба	2-3 дні	5-9 днів
Оброблена риба	2-4 дні	3-4 тижні
Твердий сир	2-3 тижні	4-10 тижнів
М'який сир	4-14 днів	1-3 тижнів
Печиво	декілька тижнів	до 1 року
Хліб	декілька днів	до 20 днів
Готовий салат	2-5 днів	5-10 днів
Піца	7-10 днів	2-4 тижні
Пироги	3-5 днів	2-3 тижні
Готові страви	2-5 днів	7-20 днів
Горіхи, чіпси	4-8 місяців	1-2 роки

Висновки. Отже, основне призначення упаковки харчових продуктів – захистити їх від мікробного та хімічного забруднення, від кисню, водяної пари та світла. Тому тип упаковки відіграє важливу роль у визначенні терміну придатності харчових продуктів, особливо для зберігання в особливих умовах. Завдяки правильному вибору пакувальних матеріалів і технології пакування можна гарантувати високу якість і свіжість продукту протягом часу, необхідного для його промислового виробництва і споживання.

Традиційно харчову упаковку визначають як пасивний бар'єр, який пом'якшує несприятливий вплив навколишнього середовища на продукти, що в ній зберігаються.

Відомо також використання упаковок, просочених модифікаторами, що містять речовини, що пригнічують розвиток патогенних мікроорганізмів.

Консерванти, необхідні для запобігання мікробному зараженню, типовому для будь-якого харчового використання, додають до більшості харчових продуктів, а також до антимікробної упаковки, яка використовується для зберігання харчових продуктів. На жаль, більшість консервантів, які додають до упаковки харчових продуктів і антимікробних засобів, можуть викликати подразнення шкіри та інфекції, навіть якщо вони присутні в невеликих кількостях у продукті чи упаковці, яка безпосередньо контактує з їжею.

Технічне завдання полягає у створенні способу виготовлення антибактеріальних пакувальних матеріалів для харчових продуктів, що використовує в процесі реалізації тільки натуральні інгредієнти, є безпечним для організму людини та додає додаткові антибактеріальні властивості.

Це завдання вирішується за допомогою способу виготовлення пакувальних матеріалів для захисту харчових продуктів, в якому текстильну або паперову підкладку пакувального матеріалу просочують розігрітою до рідкого стану композицією, яка являє собою бджолиний віск і рослинну олію, утворену простими способами через змішування при відповідній температурі. Після просочення основи пакувального матеріалу зазначеною композицією на верхню поверхню отриманого просоченого матеріалу додатково наносять шляхом розпилення шар з екстракту спиртової настоянки прополісу і екстракту шавлії лікарської, після чого за допомогою повітряної сушарки здійснюють сушіння отриманого антибактеріального пакувального матеріалу.

Список використаних джерел

1. Система НАССР. Довідник. (Серія С 409 «Нормативна база підприємства»). Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с.
2. ДСТУ ISO 9001:2009 Національний стандарт України. Система управління якістю.
3. Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник. Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. 464с.
4. Шульга О. С., Чорна А. І., Шульга С. І. Антимікробне пакування-запорука безпечності харчових продуктів. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. Львів, 25 вересня 2020 року. С. 105-108.

References

1. Systema NASSR. Dovidnyk. (Seriya S 409 «Normatyvna baza pidpryyemstva») [NASSR system. Directory. (Series C 409 «Regulatory base of the enterprise»)]. Lviv: NTTS «Leonorm-Standard», 2003. 218 s.
2. DSTU ISO 9001:2009 Natsional'nyy standart Ukrainy. Systema upravlinnya yakistyu [DSTU ISO 9001:2009 National Standard of Ukraine. Quality management system].
3. Lysyuk H. M. Tekhnolohiya boroshnyanykh kondyterskykh i khlibobulochnykh vyrobiv [Technology of flour confectionery and bakery products]: Navchalnyy posibnyk. Sumy: VTD «Universytet-ska knyha», 2009. 464 s.
4. Shulha O. S., Chorna A. I., Shulha S. I. Antymikrobne pakuvannya-zaporuka bezpechnosti kharchovykh produktiv [Antimicrobial packaging - the key to the safety of food products]. Yakist i bezpechnist kharchovoyi produktsiyi i syrovyny – problemy sohodennya : Materialy mizhnarodnoyi konf. Lviv, 25 veresnya 2020 roku. S. 105-108.

ДАНІ ПРО АВТОРІВ

Козій Тетяна Вячеславівна, старший викладач кафедри професійної освіти,
Університет Григорія Сковороди в Переяславі
вул. Сухомлинського, 30, м. Переяслав, 08401, Україна
e-mail: KoziyTV@gmail.com
<http://orcid.org/0000-0002-8242-3394>

Почтарьов Сергій Олександрович, к.ю.н., доцент кафедри професійної освіти,
Університет Григорія Сковороди в Переяславі
вул. Сухомлинського, 30, м. Переяслав, 08401, Україна
e-mail: kvota.kvota@gmail.com
<http://orcid.org/0000-0001-8504-8182>

ДАННЫЕ ОБ АВТОРАХ

Козий Татьяна Вячеславовна, старший преподаватель кафедры профессионального образования,
Университет Григория Сковороды в Переяславе
ул. Сухомлинского, 30, г. Переяслав, 08401, Украина
e-mail: KoziyTV@gmail.com

Почтарев Сергей Александрович, к.ю.н., доцент кафедры профессионального образования, Университет Григория Сковороды в Переяславе
ул. Сухомлинского, 30, г. Переяслав, 08401, Украина
e-mail: kvota.kvota@gmail.com

DATA ABOUT THE AUTHORS

Koziy Tatyana, Senior Lecturer of Vocational Education Department,
Hryhorii Skovoroda University in Pereiaslav
Str. Sukhomlinsky 30, Pereiaslav, 08401, Ukraine
e-mail: KoziyTV@gmail.com

Pochtarev Sergey, Ph.D., Associate Professor of Vocational Education Department,
Hryhorii Skovoroda University in Pereiaslav
Str. Sukhomlinsky 30, Pereiaslav, 08401, Ukraine
e-mail: kvota.kvota@gmail.com

УДК 659.126

<https://doi.org/10.31470/2306-546X-2022-53-72-75>

РОЛЬ ТОРГОВОЇ МАРКИ В УПРАВЛІННІ ПІДПРИЄМСТВОМ

**Зленко А. М.,
Луцик О. О.**

Метою статті є дослідження ваги торгової марки як однієї з найбільш важливих складових загальної маркетингової стратегії розвитку сучасного підприємства.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Вітчизняні автори останнім часом звертаються до розгляду історії та ролі торговельних марок, однак і досі проблема залишається актуальною, бо дослідники, розглядаючи ті чи інші періоди соціально-економічного розвитку, історію країн, міст і торгівлі, практично не вивчають еволюцію та історію розвитку торговельної марки.

Результати дослідження. У науковій праці було досліджено функціонал торгової марки та його вплив на управління, зокрема, підприємства. Власне ефективне керівництво системою потребує створення алгоритму її функціонування торговими марками організацій, які мають чітко визначену послідовність дій.

Висновки. Визначено, що одним із нематеріальних активів сучасного підприємства є торгова марка через ефективне управління якої надає підприємству величезних перелік конкурентних переваг.

Ключові слова: торгова марка, підприємство, марочна політика, капітал.

РОЛЬ ТОРГОВОЙ МАРКИ В УПРАВЛЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

**Зленко А. Н.,
Луцик О. А.**

Целью статьи является исследование веса торговой марки как одной из важнейших составляющих общей маркетинговой стратегии развития современного предприятия.

Анализ последних исследований и публикаций. Отечественные авторы в последнее время обращаются к рассмотрению истории и роли торговых марок, однако до сих пор проблема остается актуальной, поскольку исследователи, рассматривая те или иные периоды социально-экономического развития, историю стран, городов и торговли, практически не изучают эволюцию и историю развития торговой марки.

Результаты исследования. В научном труде был исследован функционал торговой марки и ее влияние на управление, в частности, предприятия. Собственно, эффективное руководство системой требует создания алгоритма ее функционирования торговыми марками организаций, обладающих четко определенной последовательностью действий.

Выводы. Определено, что одним из нематериальных активов современного предприятия является торговая марка из-за эффективного управления которой предоставляет предприятию огромный перечень конкурентных преимуществ.

Ключевые слова: торговая марка, предприятие, марочная политика, капитал.

THE ROLE OF THE TRADEMARK IN ENTERPRISE MANAGEMENT

**Zlenko Alla,
Lutsyk Oksana**

The purpose of the article is to study the importance of the trademark as one of the most important components of the overall marketing strategy of the development of a modern enterprise.

Analysis of recent research and publications. Domestic authors recently come to consideration of the history and role of trademarks, however, the problem remains still relevant, as researchers considering certain periods of socio-economic development, the history of countries, cities and trade, practically do not study the evolution and history of the development of a trademark.

Results of the article. In the scientific work, the functionality of the trademark and its influence on the management, in particular, of the enterprise, were investigated. The effective management of the system itself requires the creation of an algorithm for its functioning by trademarks of organizations that have a clearly defined sequence of actions.