

мотивації та створення належних умов праці є важливими чинниками забезпечення стійкого розвитку підприємств аграрного машинобудування.

Не менш важливе значення має фінансовий потенціал підприємства, який забезпечує можливість оновлення основних засобів, реалізації інвестиційних проєктів та впровадження інновацій. У сучасних умовах підприємствам аграрного машинобудування доцільно активізувати залучення інвестиційних ресурсів, державних програм підтримки та міжнародних грантових коштів для модернізації виробництва та розширення ринків збуту продукції.

Таким чином, ресурсний потенціал є стратегічною основою забезпечення стійкого розвитку підприємств аграрного машинобудування. Раціональне управління ресурсами, впровадження інноваційних технологій, розвиток людського капіталу та підвищення ефективності виробничих процесів сприятимуть зміцненню конкурентоспроможності підприємств галузі та забезпеченню їх стабільного функціонування в сучасних умовах господарювання.

#### Список використаних джерел:

1. Степаненко С. В. Ресурсний потенціал аграрних підприємств: елементи та особливості їх поєднання в сучасних умовах. *Ефективна економіка*. 2022. № 2. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2022.2.96>.

2. Суліма, Н., Гуцул, Т., & Боровик, Н. (2024). Формування ресурсного потенціалу аграрних підприємств в умовах інноваційного розвитку. *Економіка та суспільство*, (63). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-47>.

УДК 640.43/.45(477):635.46

*Пшенична Н. С.,  
здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти;  
Дуб В. В., к.т.н., доцент  
Центральноукраїнський національний технічний університет  
м. Кропивницький*

### **ТРЕНДИ ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНИХ РОСЛИН: ПОТЕНЦІАЛ ПОРТУЛАКУ ГОРОДНЬОГО В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ УКРАЇНИ**

В умовах сучасних соціально-економічних викликів, зокрема пов'язаних із російсько-українською війною, питання розвитку готельно-ресторанної індустрії України набуває нових стратегічних орієнтирів. Галузь змушена адаптуватися до обмеженості ресурсів, порушення логістичних ланцюгів, зростання вартості імпортової продукції та зміни споживчих пріоритетів. У таких умовах особливої актуальності набуває використання локальних, доступних і ресурсоефективних продуктів, що сприяють підвищенню економічної стійкості закладів харчування, оптимізації витрат та зменшенню залежності від імпортової сировини.

Окрім економічного аспекту, важливого значення набувають екологічні та соціальні чинники. Сучасний споживач дедалі більше орієнтується на принципи

сталого розвитку, екологічності та підтримки локальних виробників. Це формує попит на продукти місцевого походження, що мають короткий ланцюг постачання та мінімальний екологічний слід. У цьому контексті особливий інтерес становлять малопоширені або недооцінені рослинні ресурси, які можуть бути інтегровані у гастрономічну практику [1].

Одним із таких ресурсів є портулак городній, який традиційно сприймається як дикоросла або другорядна рослина, однак має значний потенціал для використання в ресторанному господарстві. Аналіз наукових джерел свідчить, що портулак достатньо добре досліджений з точки зору його біологічних, агрономічних та харчових властивостей. У працях учених [2, 3] розкрито його високу поживну цінність, зокрема значний вміст вітамінів (А, С, Е), мінеральних речовин (калій, магній, кальцій), органічних кислот, а також антиоксидантів і омега-3 жирних кислот, що є рідкісним для рослинного світу.

Разом із тим, незважаючи на доведену користь і доступність цієї рослини, питання її практичного використання в ресторанному господарстві України залишається недостатньо дослідженим. У вітчизняній гастрономічній практиці портулак використовується епізодично, переважно в домашній кухні або в окремих авторських концепціях, що зумовлює необхідність подальших наукових і прикладних досліджень у цьому напрямі.

Метою дослідження є обґрунтування потенціалу використання портулаку городнього як локального інгредієнта в індустрії гостинності України та визначення перспектив його впровадження в ресторанну практику з урахуванням сучасних економічних, екологічних та гастрономічних тенденцій.

Портулак городній належить до археофітів і характеризується високою екологічною пластичністю та адаптивністю до різних умов вирощування. Рослина здатна рости на малородючих ґрунтах, витримує посушливі умови, не потребує значних витрат на догляд і має короткий вегетаційний період. Це робить її особливо привабливою для локального вирощування як у промислових масштабах, так і в умовах малих фермерських господарств або навіть міського агровиробництва.

З економічної точки зору використання портулаку є доцільним для закладів ресторанного господарства, оскільки дозволяє зменшити витрати на закупівлю дорогих інгредієнтів та забезпечити стабільність постачання. Крім того, його вирощування може стати додатковим джерелом доходу для локальних фермерів, що сприятиме розвитку регіональної економіки.

Результати дослідження свідчать, що портулак має значний потенціал використання в кулінарії. Завдяки своїм органолептичним властивостям, зокрема хрумкій текстурі та приємному злегка кислуватому смаку, він може використовуватися у широкому спектрі страв. Найбільш доцільним є його застосування у свіжих салатах, холодних закусках, супах, гарнірах, соусах, а також у стравах швидкого приготування. Портулак добре поєднується з овочами, м'ясом, рибою, молочними продуктами, що відкриває широкі можливості для кулінарних експериментів.

Окрему увагу слід приділити технологічним аспектам обробки портулаку. Рослина придатна для різних способів зберігання та переробки, зокрема

маринування, ферментації, сушіння, консервації та заморожування. Це забезпечує можливість її використання протягом усього року, що є важливим для забезпечення стабільності меню закладів ресторанного господарства.

Важливим аспектом є відповідність використання портулаку сучасним гастрономічним трендам. Серед них можна виокремити популяризацію здорового харчування, зростання інтересу до функціональних продуктів, розвиток вегетаріанських і веганських концепцій. Використання локальних і сезонних продуктів стає не лише економічною необхідністю, а й маркетинговою перевагою закладів.

У контексті воєнного часу ці тенденції набувають особливого значення. Використання локальних ресурсів сприяє підвищенню продовольчої безпеки, підтримці національного виробника, зменшенню залежності від імпорту та формуванню стійкої гастрономічної системи. Портулак як невибаглива та доступна рослина може стати важливим елементом цієї системи.

Важливим напрямом є також популяризація портулаку серед споживачів. Оскільки ця рослина не є широко відомою у ресторанному сегменті, необхідним є проведення інформаційно-просвітницької роботи, розробка нових рецептур, включення її до дегустаційних меню та гастрономічних фестивалів. Це сприятиме формуванню попиту та розширенню сфери її використання.

Отже, портулак городній має значний потенціал для використання в індустрії гостинності України. Його впровадження сприятиме підвищенню економічної ефективності закладів ресторанного господарства, розвитку локального виробництва, зниженню екологічного навантаження та популяризації здорового харчування. Використання цієї рослини відповідає сучасним стратегічним орієнтирам розвитку галузі та може стати одним із напрямів її інноваційного розвитку.

Перспективними напрямками подальших досліджень є розробка та апробація нових рецептур страв із використанням портулаку, оцінка їх харчової та енергетичної цінності, дослідження споживчого попиту, а також вивчення можливостей масштабування його виробництва та впровадження в закладах різних форматів.

#### Список використаних джерел:

1. Дуб, В. В. Розширення асортименту закладів ресторанного господарства з урахуванням екотренду / В. В. Дуб, Н. С. Пшенична // Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: європейські практики та національні реалії : матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф., 15 квіт. 2026 р. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2026.
2. Kinichenko, A. O. (2017). Дослідження амінокислотного складу *portulaca oleracea* L. та *portulaca grandiflora* hook. *Фармацевтичний часопис*, (4), 5–7. <https://doi.org/10.11603/2312-0967.2016.4.7112>.
3. Степанова, С. І. Портулак городній (*Portulaca oleracea* L.) –перспективне джерело  $\alpha$ -ліноленової кислоти / С. І. Степанова, М. В. Міщенко // Синтез і аналіз біологічно активних речовин і лікарських субстанцій : тези доп. Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю, присвяченої 80-річчю з дня народження д-ра фармац. наук, професора О. М. Гайдукевича, м. Харків, 12-13 квіт. 2018 р. – Х. : НФаУ, 2018. – С. 297. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/17601> (дата звернення: 19.03.2026).