

НАЦІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА
NATIONAL ECONOMICS

УДК 664:339.133:338.439

doi: <https://doi.org/10.15330/apred.1.22.214-221>

Чередніченко О. О.

**ОЦІНКА СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ І ЕКОНОМІЧНА ДОЦІЛЬНІСТЬ
ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКЦІЇ КВІТНИКАРСТВА В М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ
ПРОМИСЛОВOSTІ**

Національний університет біоресурсів і
природокористування України,
кафедра економіки,
вул. Героїв Оборони, 15, Київ,
03041, Україна,
тел.: +380504638005,
e-mail: ya1971@ukr.net
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8908-4113>

Анотація. В статті здійснене науково-економічне обґрунтування доцільності інтеграційних процесів квітникарства та м'ясопереробної промисловості. Актуальність дослідження зумовлена глобальною трансформацією споживчої поведінки з орієнтацією на тренди здорового способу життя, концепцію превентивної нутриціології і пошуком нових властивостей харчових продуктів. Методологія дослідження базувалася на комплексному підході з використанням емпіричного, статистичного, економіко-математичного, порівняльного, абстрактно-логічного методів. Проведений аналіз структури споживчих переваг підтверджує стрімке збільшення попиту на натуральні фітокомпоненти, зокрема з квітів, і визначена готовність споживачів платити цінову премію за натуральність і функціональну цінність продуктів харчування. Відзначено, що використання різних квіткових інгредієнтів сприяє збагаченню харчових продуктів антиоксидантами й поліфенолами та посиленню їхнього органолептичного потенціалу без застосування штучних барвників і ароматизаторів. Встановлено, що при залученні локальних квіткових ресурсів мінімізуються логістичні витрати та оптимізується собівартість готової продукції. Визначено, що попри прогнозоване збільшення собівартості сировини завдяки введенню в рецептуру фітокомпонентів із квітів, можливе зростання маржинального прибутку сягає 94 % за рахунок преміального ціноутворення та збільшення термінів придатності готової продукції унаслідок антиоксидантної дії рослинних поліфенолів. У роботі відмічається важливість використання саме локальної квіткової сировини, що сприяє формуванню стабільного попиту на продукцію вітчизняного квітникарства, забезпечує диверсифікацію асортименту в високомаржинальних преміальних сегментах ринку функціональних м'ясних продуктів, розширює можливості глибокої переробки сировини всередині країни та переходу до моделі виробництва з високою доданою вартістю. Для м'ясопереробних підприємств такий підхід є дієвим інструментом для імпортозаміщення стабілізаторів кольору, штучних консервантів і фосфатів, який дозволяє нівелювати валютні ризики та оптимізувати витрати в умовах сучасної нестабільності ринків. Оригінальність дослідження полягає в синергії квітникарства та м'ясопереробної промисловості, обґрунтуванні трансформації квітів у функціональну харчову сировину.

Ключові слова: м'ясопереробна промисловість; функціональні продукти; квітникарство; споживчі переваги; економічна ефективність.

**EVALUATION OF CONSUMER BENEFITS AND ECONOMIC FEASIBILITY
OF USING FLORIST PRODUCTS IN THE MEAT PROCESSING INDUSTRY**

National University of Life and Environmental Sciences of
Ukraine,
Department of Economy,
Heroiv Oborony, 15, Kyiv,
03041, Ukraine,
tel.: 0504638005
e-mail: ya1971@ukr.net
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8908-4113>

Abstract. The article provides a scientific and economic justification for the feasibility of integration processes of floriculture and the meat processing industry. The relevance of the study is due to the global transformation of consumer behaviour with an orientation towards healthy lifestyle trends, the concept of preventive nutrition and the search for new properties of food products. The research methodology was based on an integrated approach using empirical, statistical, economic-mathematical, comparative, abstract-logical methods. The analysis of the structure of consumer preferences confirms the rapid increase in demand for natural phytochemicals, in particular from flowers, and the willingness of consumers to pay a price premium for the naturalness and functional value of food products is determined. It is noted that the use of various flower ingredients contributes to the enrichment of food products with antioxidants and polyphenols and the enhancement of their organoleptic potential without the use of artificial dyes and flavors. It was found that when involving local flower resources, logistics costs are minimized and the cost of finished products is optimized. It was determined that despite the predicted increase in the cost of raw materials due to the introduction of phytochemicals from flowers into the recipe, the possible increase in marginal profit reaches 94% due to premium pricing and an increase in the shelf life of finished products due to the antioxidant effect of plant polyphenols. The work notes the importance of using local flower raw materials, which contributes to the formation of stable demand for domestic floriculture products, ensures diversification of the assortment in high-margin premium segments of the functional meat products market, expands the possibilities of deep processing of raw materials within the country and the transition to a production model with high added value. For meat processing enterprises, this approach is an effective tool for import substitution of colour stabilizers, artificial preservatives and phosphates, which allows to level currency risks and optimize costs in conditions of modern market instability. The originality of the research lies in the synergy of floriculture and the meat processing industry, and the justification for the transformation of flowers into functional food raw materials.

Key words: meat processing industry; functional products; floriculture; consumer benefits; cost-effectiveness.

Вступ. Сучасна харчова промисловість переживає глибоку структурну трансформацію. Глобальні зміни змушують галузь адаптуватися до нових економічних реалій, екологічних ризиків, енергетичних викликів і стрімкої зміни споживчих пріоритетів [1]. У харчовій галузі України структурну трансформацію посилюють євроінтеграція та воєнні дії. Основні зміни стосуються адаптації до стандартів безпеки ЄС, переходу до глибокої переробки сировини, релокації підприємств і посилення вимог до експортерів [2; 3].

Останнім часом розвиток харчової промисловості характеризується глобальними змінами в споживчих уподобаннях. Споживачів XXI століття цікавить не лише безпечність і органолептичні властивості їжі, а й її функціональна цінність і екологічність. У такому контексті відбувається інтеграція продукції квітникарства в сегмент функціонального харчування. Квіти все частіше розглядаються в якості

інноваційного джерела натуральних антиоксидантів, фітонцидів, біологічно активних речовин, вітамінів і природних барвників.

Класична парадигма харчування, яка спрямована виключно на задоволення основних біологічних потреб і енергетичне насичення, майже вичерпала себе. Вона активно трансформується в концепцію превентивної нутриціології і біохакінгу, коли їжу використовують як інструмент профілактики аліментарно-залежних захворювань і подовження активного довголіття [4]. Даний тренд актуалізує впровадження інноваційних натуральних інгредієнтів, завдяки яким можна підвищити біологічну цінність харчових продуктів і забезпечити дотримання філософії «чистої етикетки». Додатковими каталізаторами при цьому виступають хронічний стрес, який спровокований геополітичними та соціоекономічними кризами, та постпандемічний синдром, що в сукупності сприяли більш усвідомленому ставленню населення до зміцнення імунітету. Серед найбільш перспективних напрямків є використання їстівних квітів і їхніх екстрактів у якості багатофункціональних компонентів харчових матриць.

Продукція квітникарства вже не розглядається виключно як елемент декору чи візуального задоволення навіть у ресторанному та кондитерському бізнесі. Все більшу увагу звертають на здатність формувати унікальні органолептичні властивості продуктів харчування й збагачувати їх біологічно активними речовинами, антиоксидантами та вітамінами.

Про використання квітів як їстівного компоненту згадується в багатьох джерелах опису історії Стародавнього світу. На сьогодні дана ніша є найбільш перспективною, але недостатньо реалізованою. Попри технологічні та біологічні переваги залучення квіткових інгредієнтів у харчову промисловість реальний сектор економіки стикається з відсутністю чітких ринкових орієнтирів із розрахунками економічної доцільності. Виробники остерігаються виникнення додаткових ризиків через брак достатніх даних відносно структури споживчих переваг і готовності платити цінову премію за таку продукцію. Також є невизначеною ефективність використання квіткової сировини, її вплив на формування собівартості, терміни окупності інвестицій і прибутковості бізнесу. Таким чином, існує гостра потреба вирішення даної актуальної проблеми.

До того ж актуальність дослідження зумовлюється необхідністю структурної трансформації вітчизняного агропромислового комплексу в умовах повоєнного відновлення економіки. Національна економіка потребує переходу від сировинної експортної моделі до моделі виробництва з високою доданою вартістю. Одним із найдоцільніших інструментів реалізації такої стратегії є розроблення та впровадження продуктів харчування з функціональними властивостями на основі локальної фітосировини.

Дослідженням біоактивного потенціалу рослинної сировини та розробленню функціональних продуктів харчування присвячені праці багатьох учених. Останнім десятиліттям наукова спільнота суттєво зацікавилася використанням нетрадиційної рослинної сировини в харчовій індустрії. А. Carboni, М. Teixeira та інші розглядають їстівні квіти не просто як елемент декору, а як концентровані матриці біологічно активних речовин [5; 6]. У комплексному огляді Pires et al. і дослідженнях MDPI науковці підтверджують високу антиоксидантну, протизапальну й нейропротекторну дію антоціанів, каротиноїдів і поліфенолів, екстрагованих із пелюсток розелли, чорнобривців і троянди. Отже, такі їхні властивості доцільно використовувати в якості природних нутрицевтиків для превентивної медицини [5; 6; 7].

Проте, в науковій літературі переважаючим є саме технологічний аспект впровадження продукції квітникарства в виробництво харчових продуктів, а комерційні чинники українського ринку вивчені фрагментарно. Недостатньо досліджена структура споживчих переваг і готовність вітчизняного покупця оплачувати цінову премію за

таку продукцію. Крім того, потребує детального економічного аналізу процес формування собівартості та прибутковості виробництва за умов інтеграції локальної квіткові сировини.

Постановка завдання. Метою даного дослідження є оцінювання споживчих переваг і обґрунтування економічної доцільності використання продукції квітникарства в м'ясопереробній промисловості.

Методологічну основу дослідження становив комплексний підхід із використанням наступних наукових методів: емпіричного - для збору даних відносно споживчих переваг і готовності платити цінову премію за харчові продукти з квітковими компонентами; статистичного - для обробки результатів анкетування; табличного - для наочного зображення отриманих результатів; економіко-математичного – для визначення економічних показників; порівняльного - для зіставлення економічних показників; абстрактно-логічного - для формулювання висновків і результатів дослідження. Для статистичної обробки результатів дослідження використовувалося програмне забезпечення Microsoft Excel.

Результати. В сучасній харчовій промисловості спостерігаються глобальні зміни, вагомим каталізатором яких виступає стрімкий розвиток ринку продуктів функціонального призначення [4]. Трансформація підсилюється еволюцією купівельних пріоритетів.

Згідно з отриманими результатами емпіричного дослідження методом онлайн-анкетування з залученням понад 600 респондентів віком 18 - 60 років, 45 % яких становили міленіали, 62 % - жінки, 80 % - за їхньою суб'єктивною оцінкою мали дохід «середній» і «вище середнього», з різних регіонів України виявлений високий рівень зацікавленості споживачів продуктами харчування з використанням продукції квітникарства.

Ключовими факторами вибору таких продуктів респонденти відмічали:

- очікувану користь для здоров'я (42 %) - антиоксидантний, заспокійливий або детокс-ефект, що повністю узгоджується з трендами превентивної медицини;
- унікальні органолептичні властивості (28 %) - натуральність кольору, витонченість аромату та нетиповість смаку є потужними мотивами для купівлі;
- відповідність концепції «чиста етикетка» (20 %) - природна альтернатива синтетичним барвникам і відмова від хімічних сурогатів.

Найбільш стримуючим чинником респонденти визначали харчову неофобію, тобто можливість несприйняття незвичного смаку чи алергічної реакції, на другому місці - зависокі, на їхню думку, ціни на продукт.

Аналізуючи готовність сплачувати цінову премію виявлено, що 64 % учасників опитування згодні заплатити на 15 – 25 % дорожче за продукт при підтвердженні його повної натуральності й функціональних властивостей. Отже, переробні підприємства отримують більше можливостей для диверсифікації асортименту в високомаржинальних преміальних сегментах ринку.

Економічний ефект використання їстівних квітів у рецептурах харчових продуктів ґрунтується на концепції формування високої доданої вартості завдяки залученню локальних ресурсів. За даними звітів Mordor Intelligence (2026) [8] світовий ринок їстівних квітів стабільно демонструє середньорічний темп приросту понад 5 %, а переробка сировини в готовий харчовий продукт забезпечує підвищення рентабельності.

Останнім часом м'ясопереробна галузь здійснює переорієнтацію свого розвитку на випуск функціональної продукції. Як і в інших галузях, споживачі формують запит на заміну при виробництві м'ясної продукції використанням стабілізаторів кольору, штучних консервантів і фосфатів. Включення в рецептури екстрактів їстівних квітів і

лікарських рослин вітчизняного походження сприяє частковій або повній заміні хімічних домішок, забезпеченню дотримання концепції «чиста етикетка» та збагаченню продукту антиоксидантами.

Для оцінювання економічної доцільності, як приклад, досліджується модель процесу впровадження екстрактів нагідок лікарських і пелюсток троянди вітчизняного походження в рецептуру варено-копчених виробів і напівфабрикатів преміум-сегменту. При цьому фітокомпоненти з квітів виступають потужними природними антиоксидантами, які спроможні сповільнювати окиснення ліпідів, подовжувати термін придатності м'яса та стабілізувати природний колір, а також формують унікальну торгову пропозицію превентивного спрямування. Вибір таких категорій продуктів харчування зумовлений можливістю одержання високої доданої вартості преміум-сегменту, що сприяє нівелюванню високої вартості інноваційних компонентів, і існуючими високими вимогами щодо стабільності кольору й ліпідної фракції при їхньому зберіганні.

При використанні в якості фітокомпонентів продукції місцевого квітникарства підприємства отримують суттєві переваги порівняно з імпортованими синтетичними концентратами. По-перше, на ціни вітчизняної квіткової сировини не впливають коливання курсу євро/долара та можливі в умовах сучасних логістичних обмежень проблеми на кордонах, що елімінує митні та валютні ризики [9]. По-друге, до 40 % зменшуються витрати на логістику [10].

В таблиці наведені результати порівняльного аналізу економічних показників виробництва традиційного м'ясного продукту та м'ясного продукту з додаванням вітчизняної квіткової сировини. Економічні розрахунки здійснені на основі моделі виробництва 10 т м'ясної продукції на місяць за середніми закупівельними цінами в 2025 році. Оскільки офіційні відкриті дані на певні види квіткових екстрактів відсутні, то інформація щодо витрат була отримана безпосередньо від виробників, зокрема «Дикорослі лікарські трави оптом від виробника» та «Перлини Бакоти».

Таблиця 1

Економічні показники виробництва м'ясного продукту з розрахунку на 1 кг готової продукції

Table 1

Economic indicators of meat product production per 1 kg of finished product

Показник	Традиційний продукт	Функціональний продукт (із квітковою сировиною)	Відхилення (+/-), %
Витрати на м'ясну сировину, грн	165,0	165,0	0
Витрати на квіткові екстракти, грн	-	18,5	-
Виробнича собівартість, грн	220,0	244,5	11
Ціна реалізації, грн	290,0	380,0	31
Маржинальний прибуток, грн	70,0	135,5	94
Рентабельність продукції, %	31,8	55,4	23,6
Точка беззбитковості, кг/міс.	4500	3200	-29

Джерело: розраховано автором на основі [11; 12; 13].

Результати порівняльного аналізу свідчать, що виробнича собівартість функціонального м'ясного продукту збільшується на 11 % за рахунок використання квіткових екстрактів. Уведення їх у рецептуру дещо здорожчує витрати на сировину, при цьому продукт переходить у сегмент «Функціональні м'ясні продукти» з більш

високою ціною. Й, завдяки трансформації сучасного попиту щодо свідомого уникнення синтетичних консервантів і орієнтації на платоспроможний споживацький сегмент, виробники отримують можливість встановити цінову премію в розмірі 31 %.

За даними опитування 68,2 % респондентів готові переплачувати за натуральність і функціональність продуктів. Купівельна спроможність цільової аудиторії даного сегменту та висока готовність платити за додаткові переваги дозволяють виробникам отримувати збільшення норми прибутку. Не зважаючи на зростання витрат на сировину та підвищення кінцевої виробничої собівартості, впровадження такої моделі сприятиме зростанню маржинального прибутку на 94 %. Реалізація 1 кг функціонального продукту генерує 135,5 грн прибутку, що майже вдвічі більше, ніж у традиційному сегменті.

Завдяки підвищенню маржинальності підприємство здатне оптимізувати точку беззбитковості - для покриття постійних витрат можна продати на 29 % менше готової продукції, що призводить до суттєвого зниження операційних ризиків у нестабільних ринкових умовах.

Рентабельність продукції при цьому зростає на 23,6 %, що підтверджує економічну доцільність використання продукції квітникарства в харчовій промисловості.

Посилення економічного ефекту досягається й подовженням терміну придатності готової продукції за рахунок антиоксидантних властивостей фенольних сполук використовуваних квіткових компонентів, що зменшує відсоток повернень і необхідність утилізації продукції у торгівельних мережах унаслідок псування.

До того ж утворюється так званий «циркулярний ефект», оскільки при залученні екстрактів із продукції вітчизняного квітникарства будується стійка міжгалузева колаборація локального виробника нішевої сировини та переробника, що стимулює формування доданої вартості в секторі економіки.

Отже, трансформаційні процеси в м'ясній промисловості в функціональні матриці з використанням локальної квіткової сировини стають ефективним інструментом підвищення конкурентоспроможності галузі, модель якої будується на сучасних принципах циркулярної біоекономіки й сталого розвитку [14], оскільки сприяє переробці локальної біомаси з максимальним коефіцієнтом корисної дії. Підприємства отримують можливості виходу з низькомаржинальних сегментів ринку з виснажливою ціною конкуренцією та капіталізації сучасних трендів індивідуального біоакінгу й превентивної нутриціології. Окрім того, використання локальних ресурсів вітчизняного квітникарства з залученням коротких ланцюгів постачання дозволяє значно оптимізувати витратну частину.

Загалом українська харчова промисловість є критично залежною від імпорту харчових добавок і інгредієнтів, що означає прямий вплив коливань валютного курсу та митних зборів на собівартість готової продукції. Перехід на використання продукції вітчизняного квітникарства дозволяє уникнути такого впливу й формувати прогнозовану ціну на продукцію преміум-сегменту.

Отримані результати дослідження підтверджують, що інтеграція продукції квітникарства в рецептури харчових виробів, зокрема м'ясних, є економічно вигідною стратегією. Попри підвищення собівартості сировини та, відповідно, ціни на готову продукцію відбувається зростання її рентабельності завдяки покращанню певних властивостей і готовності споживачів оплатити цінову премію за натуральність і функціональність.

Враховуючи зазначені аспекти, можна також наголосити, що використання вітчизняної квіткової сировини є дієвим інструментом підвищення економічної

стійкості підприємств агросектору та харчової промисловості через розвиток високомаржинального нішевого сегменту.

Висновки. Сучасні дослідження сприйняття споживачами продуктів харчування функціонального призначення з використанням продукції квітникарства демонструють еволюцію купівельних пріоритетів.

Результати соціологічних опитувань і контент-аналізу ринку свідчать, що в секторі функціональних продуктів харчування відбувається стрімка трансформація споживчої поведінки. Ключовими формуючими драйверами попиту, особливо молодого та платоспроможного населення, стає турбота про здоров'я та естетична унікальність продукту.

При аналізі споживчих переваг виявлена висока зацікавленість ринку в харчових продуктах із вмістом продукції квітникарства. Найбільш перспективним визначений преміум-сегмент ринку, в якому відмічається стійка готовність споживачів платити цінову премію за натуральність і функціональну цінність продукту.

Інтеграція квіткових есенцій у харчову продукцію успішно капіталізує тренд «чиста етикетка», оскільки квіткові екстракти підсвідомо асоціюються з абсолютною безпечністю та натуральністю.

Світовий ринок їстівних квітів останніми роками демонструє стійке зростання, а вирощування та переробка продукції вітчизняного квітникарства сприяє мінімізації відходів біомаси, оптимізації собівартості готової продукції і формуванню високої доданої вартості для регіонального бізнесу.

Критичними чинниками поточного етапу розвитку даного напрямку є:

- технологічний суверенітет і імпортозаміщення;
- диверсифікація й капіталізація малого та середнього бізнесу;
- економічна адаптація до трансформації споживчих переваг;
- експортний потенціал на європейських ринках.

Впровадження в рецептури продуктів харчування квіткової сировини є актуальним інструментом для формування сучасної архітектури конкурентоспроможності харчової промисловості України, яка здатна адаптуватися до різноманітних викликів сьогодення та інтегруватися в світовий економічний простір.

На основі отриманих результатів можна виділити наступні напрямки для подальших досліджень:

- вплив поведінкової економіки на розвиток галузі квітникарства та формування попиту;
- економічний потенціал інтеграції продукції квітникарства в сегмент функціонального харчування.

1. Сініціна О. Глобальні зміни. Експертка називає 14 головних фуд-трендів з найбільшої продуктової виставки світу. nv.ua. URL: <https://nv.ua/ukr/food/eat/trendi-harchovoji-promislovosti-u-2026-roci-ekspertka-rozpovidaye-pro-te-shcho-bude-populyarnim-50579072.html> (дата звернення: 12.06.2026).
2. Секторальна експортна стратегія 2019–2023. Харчова і переробна промисловість України. М-во екон. розвитку і торгівлі України. 60 с.
3. Івченко В. та ін. Харчова промисловість України у сучасних умовах: ключові аспекти. *Food Industry Economics*. 2025. Т. 17, № 1. С. 3–12. URL: <https://doi.org/10.15673/fie.v17i1.3098>
4. Чередніченко О. Продовольча безпека в епоху перманентних криз. *Grail of Science*. 2026. № 67. С. 554–557. URL: <https://doi.org/10.36074/grail-of-science.01.05.2026.061>
5. A Comprehensive Review of Edible Flowers with a Focus on Microbiological, Nutritional, and Potential Health Aspects / A. D. Carboni et al. *Foods*. 2025. Vol. 14, no. 10. P. 1719. URL: <https://doi.org/10.3390/foods14101719>
6. Anthocyanin-rich edible flowers, current understanding of a potential new trend in dietary patterns. / M. Teixeira et al. *Trends in Food Science & Technology*. 2023. URL: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.07.010>

7. Chetia I., Vijayakumar A., Badwaik L. S. Edible flowers' flavor, safety and their utilization as functional ingredients: a review. *Journal of Food Science and Technology*. 2024. URL: <https://doi.org/10.1007/s13197-024-06071-4>.
8. Technological Advancements and Current Market Trends in the Edible Flowers Industry / D. E. Jimenez-Sánchez et al. *Edible Flowers: Source of Phytonutrients, Valorization and Technological Advancements*. Cham, 2025. P. 449–465. URL: https://doi.org/10.1007/978-3-032-00667-7_15
9. Mirzoieva T., et al. Competitiveness of floriculture as a direction of agrarian entrepreneurship: Economic risks and prospects. *Bioekonomika ta agrarnij biznes*. 2026. Vol. 17, no. 1. P. 102–120. URL: <https://doi.org/10.31548/economics/1.2026.102>
10. Paciarotti C., Torregiani F. The Logistics of the Short Food Supply Chain: A Literature Review. *Sustainable Production and Consumption*. 2021. Vol. 26. P. 428–442. URL: <https://doi.org/10.1016/j.spc.2020.10.002>
11. Аналіз ринку м'яса в Україні. 2025 рік. Pro-Consulting. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynku-myasa-v-ukrayini-2025-rik> (дата звернення: 12.06.2026)
12. Дикорослі лікарські трави оптом від виробника. URL: <https://imperiya-trav.bigopt.com/about/> (дата звернення: 12.06.2026)
13. Перлини Бакоти. URL: <https://bakotainfo.com/perlyny-bakoty/> (дата звернення: 12.06.2026)
14. Ferraz D., Pyka A. Circular economy, bioeconomy, and sustainable development goals: a systematic literature review. *Environmental Science and Pollution Research*. 2023. URL: <https://doi.org/10.1007/s11356-023-29632-0>

References

1. Sinitsyna, O. "Global changes. The expert names 14 main food trends from the world's largest food exhibition." Nv.ua, <https://nv.ua/ukr/food/eat/trendi-harchovoji-promislovosti-u-2026-roci-ekspertka-rozpovidaye-pro-te-shcho-bude-populyarnim-50579072.html>. Accessed 12 June 2026.
2. *Sectoral export strategy 2019–2023. Food and processing industry of Ukraine*. Ministry of Economic Development and Trade of Ukraine. Accessed 26 April 2026
3. Ivchenko, V., et al. "Food industry of Ukraine in modern conditions: key aspects." *Food Industry Economics*, vol. 17, no. 1, 2025, pp. 3–12, <https://doi.org/10.15673/fie.v17i1.3098>.
4. Cherednichenko, O. "Food security in the era of permanent crisis." *Grail of Science*, no. 67, 2026, pp. 554–557, <https://doi.org/10.36074/grail-of-science.01.05.2026.061>.
5. Carboni, A.D., et al. "A Comprehensive Review of Edible Flowers with a Focus on Microbiological, Nutritional, and Potential Health Aspects." *Foods*, vol. 14, no. 10, 2025, pp. 1719, <https://doi.org/10.3390/foods14101719>
6. Teixeira, M., et al. "Anthocyanin-rich edible flowers, current understanding of a potential new trend in dietary patterns." *Trends in Food Science & Technology*, vol. 138, 2023, pp. 708–725, <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.07.010>.
7. Chetia, I., et al. "Edible flowers' flavor, safety and their utilization as functional ingredients: a review." *Journal of food science and technology*, vol. 62, no 1, 2024, pp. 11–23, <https://doi.org/10.1007/s13197-024-06071-4>
8. Jimenez-Sánchez, D. E., et al. "Technological Advancements and Current Market Trends in the Edible Flowers Industry." *Edible Flowers: Source of Phytonutrients, Valorization and Technological Advancements*, 2025, pp. 449–465, https://doi.org/10.1007/978-3-032-00667-7_15
9. Mirzoieva, T., et al. "Competitiveness of floriculture as a direction of agrarian entrepreneurship: Economic risks and prospects." *Economics and Business Management*, vol. 17, no 1, 2026, pp. 102–120, <https://doi.org/10.31548/economics/1.2026.102>
10. Paciarotti, C., and F. Torregiani. "The logistics of the short food supply chain: A literature review." *Sustainable Production and Consumption*, vol. 26, 2021, pp. 428–442, <https://doi.org/10.1016/j.spc.2020.10.002>
11. "Analysis of the meat market in Ukraine." Pro-Consulting, pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynku-myasa-v-ukrayini-2025-rik. Accessed 12 June 2026
12. "Wild medicinal herbs wholesale from the manufacturer." Imperiya-trav, imperiya-trav.bigopt.com/about. Accessed 12 June 2026
13. Bakota pearls, bakotainfo.com/perlyny-bakoty/ Accessed 12 June 2026
14. Ferraz, D., and A. Pyka. "Circular economy, Bioeconomy, and Sustainable Development Goals: a systematic literature review." *Environmental Science and Pollution Research*, 2023, <https://doi.org/10.1007/s11356-023-29632-0>

Дата подання: 30.06.2026

Дата прийняття до публікації: 27.07.2026