

40
років
УСПІХУ



АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками
науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік

(м. Полтава, 30–31 березня 2021 року)

Частина 2

Полтава
2021

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)**

*Присвячується 60-річчю
Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»*

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік

(м. Полтава, 30–31 березня 2021 року)

Частина 2

**Полтава
ПУЕТ
2021**

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено

Редакційна колегія:

О. В. Манжура, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ);

К. Ю. Вергал, к. е. н., доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту бізнесу та сучасних технологій ПУЕТ;

В. О. Скрипник, д. т. н., професор, директор Навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;

В. В. Саранин, к. філол. н., доцент, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті** : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30–31 березня 2021 р.) : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – Ч. 2. – 401 с. – Текст укр., рос., англ., нім. мовами.

ISBN 978-966-184-407-9

Збірник містить тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти.

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-407-9

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2021

| | |
|---|-----|
| <i>Марченко Є. Е., Шуканов П. В.</i> Розвиток туристичного господарства України | 253 |
| <i>Нечитайло В. А., Карпенко Н. М.</i> Розвиток молодіжного туризму в регіоні | 255 |
| <i>Полтавець В. С., Постнова А. Р., Шуканов П. В.</i> Перспективи розвитку туризму в умовах реалізації стратегії сталого розвитку | 258 |
| <i>Силенко І. С., Тараненко О. О.</i> Сучасний стан розвитку туризму в Київській області..... | 260 |
| <i>Циб І. О., Логвин М. М.</i> Розвиток культурно-пізнавального туризму Тернопільської області: стан та перспективи | 262 |

СЕКЦІЯ 16. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

| | |
|--|------|
| <i>Белозьоров Є. О., Свирь М. С., Олійник Н. В.</i> Особливості використання рослинної сировини у технологіях січених виробів..... | 265 |
| <i>Вернета Я. В., Радченко Д. В., Алеян М. В., Олійник Н. В.</i> Пошук альтернативних джерел для збагачення борошняних кондитерських виробів | 267 |
| <i>Завгородній Р. О., Жуков Д. В., Шелудько В. М.</i> Брауні і блонді підвищеної харчової цінності | 269 |
| <i>Ісаєнко В. В., Калюжжа Є. А., Бородай А. Б.</i> Ефективність та безпека антисептиків | 271 |
| <i>Костенко В. С., Гередчук А. М.</i> Удосконалення технології страв з рибної січеної маси за рахунок використання рослинних волокон..... | 274 |
| <i>Крель Д. О., Коровка Л. М., Олійник Л. Б.</i> Використання натуральних біокоректорів у виробі з субпродуктів та м'яса птиці | 276 |
| <i>Литвин М. А., Бородай А. Б.</i> Харчова поведінка сучасної молоді | 2768 |

СЕКЦІЯ 16. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

Є. О. Белозьоров, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм ПВ-21;

М. С. Свирь, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм ПВ-21

Н. В. Олійник, науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищій навчальній заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність і регулярність уживання їжі мають важливе значення для життєдіяльності організму.

Сучасна їжа повинна мати високоякісні показники, бути цілком безпечною, смачною, здатною задовольняти потреби всіх категорій населення з урахуванням національних звичок, традицій.

Серед різноманіття комбінованих продуктів особливий інтерес учених в Україні викликають січені вироби із м'ясної або ж з рибної сировини, корегування складу яких шляхом введення добавок дозволяє розширити споживання нетрадиційної рослинної сировини в харчуванні у вигляді традиційних для споживачів кулінарних виробів.

Для багатьох підприємств, а також закладів ресторанного господарства велике значення має не лише створення високоякісних харчових продуктів, але й економія основної сировини. Тому науковці ведуть пошук альтернативних джерел сировини, які могли б відповідати обом цим вимогам.

Перспективними в цьому напрямку є різні комбіновані системи на м'ясо-рослинній основі. Добавки рослинного походження поділяють на дві основні групи: білкові та полісахариди, до яких належать похідні целюлози, крохмалі та пектини.

У багатокомпонентній системі білок – крохмаль – метилцелюлоза – вода збільшується рівень гідратації системи, що призводить до спрямованої стабілізації структури, драглеутворення та уповільнення денатурації білків. При цьому має місце більш повне збереження нативних властивостей білків, що проявляються у збільшенні їх заряду та молекулярної маси. Це викликано тим, що суміш полісахаридів за рахунок сорбції вологи з міжклітинного простору запобігає міжмолекулярній взаємодії білків.

Овочеві добавки сприяють утворенню стабільних легкозасвоюваних комплексів, зв'язуванню та виведенню холестерину, покращенню процесів травлення, чим пояснюється зацікавленість до розширення їх використання. Це дозволяє збільшувати випуск дешевих січених страв, біологічно повноцінних у харчовому відношенні, збагатити вироби недостатніми вітамінами, поліпшити смакові властивості, а також підвищити економічну ефективність виробництва.

Серед овочевих наповнювачів розповсюдженими є картопля, капуста, морква, цибуля, яблука, зелень тощо. Картоплю як добавку використовують під час приготування досить широкого асортименту виробів. Вона, як і інші овочі, може додаватися вареною або сирю у вигляді охолодженого гомогенізованого пюре з вологістю 85–95 % у кількості 6–20 % від загальної маси напівфабрикату. Його додавання замість води зменшує частку вільної вологи за рахунок її адсорбування колоїдними речовинами подрібнених овочів (білками, пектиновими речовинами, клітковиною) та утворення міцних білково-полісахаридних комплексів між білками м'яса та полісахаридами овочів. Утворена структура м'ясо-овочевого пюре має добру вологоутримуючу здатність.

Як наповнювач до січених виробів можуть використовуватися бжуракові волокна, які містять 70 % харчових волокон і відрізняються високою вологоутримуючою здатністю. З профілактичною метою для січених напівфабрикатів можуть додавати пшеничні висівки, що містять 35 % харчових волокон і адсорбують умовнопатогенну мікрофлору з одночасним підсиленням синтезу вітамінів В₁, В₂, В₆, РР.

Використання рослинних наповнювачів, як-от свіжі яблука, морква, гарбуз, капустяні овочі та порошки, виготовлені із них, а також сухофрукти, дозволяє забезпечити раціон незамінними

компонентами. Зокрема, у порошках міститься багато незамінних компонентів: целюлоза, геміцелюлоза, пектинові речовини, незамінні амінокислоти, органічні кислоти, моносахариди. Як свіжі овочі та фрукти, так і порошки, виготовлені із них, впливають на технологічні властивості фаршів: підвищують вологозв'язуючу, волоутримуючу здатність, скорочують час дезагрегації колагену, втрати при тепловому оброблянні і час доведення до готовності. Науковцями доведено, що при додаванні овочевих добавок до фаршевих виробів збільшується вихід виробів, а значить, має місце економія основної сировини. У свою чергу, композиції виробів на м'ясо-рослинній основі (мається на увазі м'яса тварин та м'яса риби) мають функціональні властивості.

ПОШУК АЛЬТЕРНАТИВНИХ ДЖЕРЕЛ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

***Я. В. Верпета**, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм ПВ-21;*

***Д. В. Радченко**, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм-21;*

***М. В. Аляян**, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм ПВ-21*

***Н. В. Олійник**, науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищій навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Організм завжди потребує енергії, а її джерелом є їжа. Саме від неї залежить повноцінність процесів життєдіяльності, швидке оновлення клітин і тканин, можливість довше залишатися молодим.

Борошняні кондитерські вироби (БКВ), хоч і користуються великою популярністю, – висококалорійні. Проте біологічна та поживна цінність їх низька через незбалансованість за хімічним складом. До їх складу не входять також і біологічно-активні речовини. Борошняні кондитерські вироби виробляють з борошна вищого ґатунку. Вони містять велику кількість жиру та цукру та недостатню кількість вітамінів, мінеральних речовин, поліфенолів. Фахівці багатьох галузей – фізіологи, технологи, біохіміки, гігієністи займаються створенням БКВ підвищеної пожив-