



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У XXI СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

VI Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 15 грудня 2020 року)



Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)

НАУКА І МОЛОДЬ У XXI СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

VI Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 15 грудня 2020 року)

**Полтава
ПУЕТ
2020**

УДК 001:378-053.6(082)
НЗ4

Друкується відповідно до Наказу по університету № 173-Н від 16 жовтня 2020 року

Організаційний комітет конференції

О. В. Манжура, голова організаційного комітету, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи 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. Сарапин, к. філол. н., доцент, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

Л. М. Діденко, директор Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д. і. н., професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **О. В. Манжура**, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. М. Бобух**, д. філол. н., професор, завідувач кафедри української, іноземних мов та перекладу ПУЕТ.

Відповідальні редактори

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

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

Наука і молодь у XXI сторіччі: збірник тез доповідей
НЗ4 VI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 15 грудня 2020 року). – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 538 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-395-9

У збірнику представлено тези учасників VI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь у XXI сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнологія та біоінженерія», «Документознавство, інформаційна, бібліотечна та архівна справа», «Економіка», «Інформатика та комп'ютерні науки», «Керівництво та лідерство», «Маркетинг», «Менеджмент і адміністрування», «Міжнародні економічні відносини», «Облік і аудит», «Педагогіка», «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», «Право», «Публічне управління та адміністрування», «Туризм», «Фізична культура та спорт», «Філологія», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Харчові технології та інженерія».

УДК 001:378-053.6(082)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За вклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2020

ISBN 978-966-184-395-9

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ПТИЦІ

О. Р. Вєтров, магістр, спеціальність Харчові технології та інженерія освітня програма «Технології в ресторанному господарстві»

В. А. Москалець, магістр, спеціальність Харчові технології та інженерія освітня програма «Технології в ресторанному господарстві»

Л. Б. Олійник, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства – науковий керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Одним з найважливіших завдань поліпшення структури харчування населення є збільшення виробництва продуктів масового споживання з високою харчовою і біологічною цінністю, що відповідають сучасним вимогам щодо рівня безпечності. Останні медико-фізіологічні дослідження, теорії про харчові потреби як основи життєдіяльності людського організму приводять до питання перегляду як самого харчування загалом, так і виробництва окремих харчових продуктів. Більшість населення України харчується неправильно: науковці констатують дефіцит повноцінних білків, водо- та жиророзчинних вітамінів, ряду мінеральних речовин, а разом з тим – надлишок тваринних жирів, простих вуглеводнів, синтетичних харчових добавок.

Щодо м'ясних продуктів, то сьогодні в закладах ресторанного господарства переважна частка страв та виробів із м'яса виготовляється із свинини, яловичини та курятини, застосовуються традиційні технології та додаткові інгредієнти. Більшість виробів і страв із м'яса перенасичені жирами, містять значну кількість синтетичних харчових добавок (смако- та ароматоформуючі, барвники, консерванти, стабілізатори консистенції, тощо).

Мало використовуються інші сировинні ресурси тваринного походження, зокрема, це стосується гусятини та перепелятини. А м'ясо та субпродукти гусей та перепелів вважають цінними білковими продуктами, вони є важливішими джерелами повноцінних білків та ліпідів з високим рівнем незамінних жирних кислот. Оптимальний вміст білка в м'ясі птиці складає до 25,7 %, вміст жиру залежно від виду, віку, породи коливається у

межах 1,2–28,4 %. Крім того, перепелятина та гусятина містить у значній кількості вітаміни, мінеральні речовини, що дозволяє відносити їх до переліку функціональних видів сировини.

Створення продуктів нового покоління часто ґрунтується на розробці комбінованих продуктів на основі сполучення м'ясної й рослинної сировини з метою збалансування хімічного складу та оптимізації технологічних характеристик. Це дозволить вирішити ряд питань харчової індустрії: збільшення обсягу виробництва харчових продуктів, розширення їх асортименту і зниження собівартості. Ефективність цього напрямку обумовлена збільшенням попиту на м'ясні продукти для здорового харчування (низькокалорійних зі зниженим вмістом тваринного жиру, з підвищеним вмістом харчових волокон та ін.), а також збільшенням потреб ринку в нових м'ясних продуктах з нетрадиційної чи мало використовуваної сировини.

З огляду на це зусилля фахівців у галузі харчових технологій спрямовані на розробку нових та вдосконалення традиційних продуктів, їхню модифікацію шляхом зміни вмісту тваринних жирів функціональними інгредієнтами: харчових волокон, рослинних білків, мононенасичених або поліненасичених жирних кислот, вітамінів, кальцію, фітоматеріалів та ін. [13].

Науково-дослідна робота студентів магістратури спрямована на розроблення нових і вдосконалення наявних технологій виробів із м'яса та субпродуктів гусей та перепелів за рахунок нетрадиційного використання м'ясної сировини та введення в рецептуру виробів нової рослинної сировини.

Для виробництва виробів із перепелятини запропоновано виготовлення напівфабрикатів із грудної частини тушки та маринадів на основі натуральних плодкових соків лимону та гранату. Запропонована технологія дозволяє виготовляти високоякісні страви в смаженому та запеченому вигляді, які характеризуються високими смаковими якість, підвищеним виходом та технологічними властивостями.

Для використання гусятини в технологіях ресторанного господарства пропонується виготовлення паштетів на основі печінки та м'яса гусей у поєднанні із плодово-овочевими пастами, що дозволить зменшити калорійність виробів за рахунок заміни тваринних жирів на пектин, харчові волокна, тощо. У результаті також поліпшаться споживчі якості (консистенція, смак, аромат) та функціонально-технологічні властивості (стабільність емульсії, вихід).

Що дозволить забезпечити раціональну та адекватну заміни м'ясної сировини білоквмісними і небілковими наповнювачами, покращенню показників харчової і біологічної цінності та біологічної ефективності м'ясопродуктів, їх технологічних характеристик.

Актуальність розробки нових напівфабрикатів, виробів із нетрадиційної тваринної сировини очевидна і зпосідає провідне місце в роботі наукових працівників та працівників ресторанної індустрії. Приготовлені за концепцією здорового харчування страви мають попит у відвідувачів і є важливими у сфері діяльності закладів. Тому і надалі слід приділяти увагу саме розробкам та впровадженню інноваційних технологій, орієнтованих на сучасні тенденції приготування їжі.

Список використаних джерел

1. Вербицький С. Б. Продовольча безпека та агропромисловий комплекс: засадничі принципи та можливість їхньої реалізації у практиці технічного регулювання / С. Б. Вербицький, О. В. Черняк, Н. М. Пацера // Продовольчі ресурси. – № 7. – 2016. – С. 79–86.
2. Гастрономічні тренди – 2014 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/2014/01/food-trends-2014>. – Назва з екрана.
3. Олійник Л. Б. Модифікація технологічних характеристик фаршів із м'яса птиці / А. О. Гуменюк, Г. Ю. Лазарик, Д. Б. Сафонов, Л. Б. Олійник // Зб. наук. ст. магістрів. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – С. 75-81
4. Олійник Л. Б. Удосконалення технології паштетів / Л. Б. Олійник, Ю. В. Конєва, В. В. Волошук, Л. А. Овчиннікова // Зб. наук. ст. магістрів. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – С. 61–66.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ НАПОЇВ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БАР

В. В. Затолоцька, студентка групи ТРГм-21, спеціальність *Харчові технології*

Т. Ю. Суткович, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Харчування належить до основних чинників, що безпосередньо протягом усього життя впливає на організм людини. Біоком-

Чапак Л., Дорогавцева П., Аубакирова А. Т.
Глобализация и развитие прибыльности
транснациональных корпораций в
условиях мирового кризиса 474

Шушенькова А. Е., Ныгметова Ш. Т.
Инвестиционное финансирование и
инвестиционная деятельность предприятия 480

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ

Антонюк М. М., Горобець О. М., Суткович Т. Ю.
Підвищення харчової цінності
та розширення асортименту десертів 484

Ветров О. Р., Москалець В. А., Олійник Л. Б. Перспективи
розширення асортименту м'ясних продуктів із птиці 487

Затолюцька В. В., Суткович Т. Ю. Удосконалення
технології отримання напоїв з підвищеним вмістом БАР 489

Ісаєнко О. І., Бородай А. Б. Удосконалення
технології печива пісочного за рахунок використання
нетрадиційної рослинної сировини 493

Кондрашевська Є. І., Паньковець В. Л. Психологічні
особливості харчової поведінки в різних типах сімей 496

Косенко А. А., Чоні І. В. Роль
гарбузового насіння в харчуванні 500

Кучірко О. І., Суткович Т. Ю. Використання
нетрадиційної сировини в технології смузі 502

Ліпінський М. В., Чоні І. В. Перспективи
використання волоського горіха у виробництві
продукції закладів ресторанного господарства 505

**Пастухова О. І., Левченко Ю. В., Горобець О. М.,
Суткович Т. Ю.** Підвищення харчової
цінності та розширення асортименту десертів 507

Шевчик Н. В., Чоні І. В. Дослідження мікробіологічних
показників заварних кремів 510

Латиш В. С., Левченко Ю. В. Сучасні тренди організації
роботи ресторанів в системі споживчої кооперації 512