

# АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

## ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)



Полтава  
2024

УДК 001:378.014.61"20"(082)  
А43

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО*

### **Редакційна колегія:**

**Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ);

**О. В. Гасій**, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

**А. С. Ткаченко**, канд. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

**Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

**А43** **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 801 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-468-0

Збірник містить тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 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"20"(082)**

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.*

*За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-468-0

© Полтавський університет  
економіки і торгівлі, 2024

## **СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**Міністерство освіти і науки України**

**Державна наукова установа  
«Інститут модернізації змісту освіти» (Україна)**

**Полтавський університет економіки і торгівлі (Україна)**

**Львівський торговельно-економічний університет  
(Україна)**

**Хмельницький кооперативний  
торговельно-економічний інститут (Україна)**

**Харківський національний економічний університет  
імені Семена Кузнеця (Україна)**

**Полтавський державний аграрний університет (Україна)**

**Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка (Україна)**

**Євразійський національний університет  
імені Л. М. Гумільова (Республіка Казахстан)**

**Університет національного і світового господарства  
(Республіка Болгарія)**

**Кооперативно-торговий університет Молдови  
(Республіка Молдова)**

**Таджицький державний університет комерції  
(Республіка Таджикистан)**

- Ареф'єв В. В., Бородай А. Б.*  
Вплив харчування на мікробіом  
кишківника та здоров'я людини ..... 658
- Багаєв Є. А., Бородай А. Б.*  
Тенденції та напрямки розвитку стріт-фуду в Україні ..... 660
- Бородай О. В., Хомич Г. П.*  
Перспективи застосування продуктів переробки  
хеномелесу та кизилу у технології маринування дичини ..... 662
- Бутко Р. А., Гередчук А. М.*  
Розроблення рецептур дієтичних холодних соусів ..... 665
- Винник В. В., Стукальська Н. М.*  
Переваги удосконалення емульсійних  
соусів продуктами переробки молока ..... 666
- Герман А. В., Хомич Г. П.*  
Вплив інноваційних інгредієнтів  
на показники якості напоїв ..... 667
- Діденко А. В., Гередчук А. М.*  
Розроблення рецептур солодких  
страв дієтичного спрямування ..... 669
- Жентичка М.-М. В., Палько Н. С.*  
Удосконалення технології страв з м'яса ..... 671
- Клягін Ю. В., Бурлуцька С. В.*  
Шляхи вдосконалення бізнес процесів  
підприємства харчової промисловості ..... 673
- Кудінов А. В., Наконечна Ю. Г.*  
Розробка технології виробництва січених  
напівфабрикатів з використанням  
шроту гарбузового насіння ..... 675

4. Бородай А., Хомич Г., Горобець О., Левченко Ю., Мацук Ю. Використання фруктової сировини як джерела органічних кислот у технології дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2022, 30 (4), С. 613–626.
5. Клименко С. В., Скрипченко Н. В. Сорти плодкових і ягідних рослин селекції Національного ботанічного саду ім. Н. Н. Гришка. 2013. 103 с.

## **РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР ДІЄТИЧНИХ ХОЛОДНИХ СОУСІВ**

*Р. А. Бутко, студент спеціальності Харчові технології, група ХТІ 6-21*

*А. М. Гередчук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Згідно маркетингових даних, холодні соуси на жировій основі типу «майонез» користуються постійним та повсякденним попитом у населення. Вони є відмінними заправками для салатів, підвищуючи їх харчову цінність, їх додають до маринадів для м'ясних страв, при приготуванні овочевих гарнірів (зокрема, запечених і тушкованих) і навіть до рецептур тіста для борошнених кондитерських виробів (печива, кексів, тощо). Тож асортимент продукції майонезної групи продовжує розширюватися, з'являються нові смакові добавки та збагачувачі [1, 2].

Значна кількість наукових розробок направлена на зменшення калорійності майонезів, а також створення дієтичної лінійки соусів. Оскільки до складу майонезу за класичною технологією крім рослинної олії входить яєчний порошок, дана продукція не може споживатися людьми, які мають алергію на яйцепродукти або дотримуються принципів вегетаріанського і веганського харчування. Тож нами проведено дослідження, метою яких було створення рецептур холодних соусів на олійній основі без додавання тваринної сировини, що дозволить рекомендувати дану продукцію як дієтичну альтернативу майонезу. Крім того такий соус може використовуватися в піст.

Яєчний порошок, який виконує функції емульгатора та структуроутворюючого компонента емульсії, запропоновано замінити на аквафабу – концентрований розчин білків нуту, який утворюється у стерилізованих консервах нутових бобів. У рецептуру холодного соусу входила аквафаба, олія соняшникова рафінована, цукор, сіль, яблучний оцет, спеції (перець, часник,

гірчиця). Результати дослідження якості нових соусів свідчать, що вони володіли відмінними органолептичними властивостями, відмінною консистенцією та стабільністю емульсій.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Гавадзюк Д. Б., Куниця К. В. Аспекти технології холодного соусу для здорового харчування. *Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді* : Всеукраїнська наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, Харків, 8 квіт. 2020 р. ХДУХТ. 2020. С. 92–93.
2. Чайка О. В., Куниця К. В. Технологія холодного соусу для здорового харчування з пектиновмісною сировиною. *Молодий вчений*. 2019. № 11(75). С. 698–701.

### ПЕРЕВАГИ УДОСКОНАЛЕННЯ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ ПРОДУКТАМИ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА

**В. В. Винник**, здобувачка за ОПП «Технології в ресторанному господарстві»

**Н. М. Стукальська**, канд. техн. наук, доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції – науковий керівник Національний університет харчових технологій

Соуси – це невід’ємна частина кулінарії, що додає стравам аромату, смаку та пікантності. Їх використовують у кухнях усього світу, і їх популярність лише зростає з кожним роком. Зростання ринку соусів пов’язане з низкою факторів, таких як: збільшення темпу життя та популярність готових страв, зростання зацікавленості до нових та екзотичних смаків та зростання обізнаності про здорове харчування.

Незважаючи на високу популярність, виробництво соусів стикається з низкою проблем, таких як: висока конкуренція на ринку, зростання цін на сировину і зростання вимог до безпечності та якості продуктів харчування.

Метою досліджень є аналіз методів удосконалення соусів емульсійного типу за рахунок використання продуктів переробки молока.

Технологія промислової переробки молока традиційними способами не дозволяє використовувати усі його складові частини при виробництві таких молочних продуктів як вершкове масло, кислий сир, сир твердий і ін. При їх виробництві немінуче одержують білково-вуглеводну молочну сировину (БВМС) у вигляді знежиреного молока, склотин і молочної сироватки.