

# 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

них, смакових показників і гарантують надання напоям антиоксидантних, імуномодулюючих властивостей.

Отже, результати проведених досліджень свідчать, що використання інноваційних природних інгредієнтів у виробництві напоїв має великий потенціал для поліпшення якості продукту та збільшення його користі для здоров'я споживача і доцільно проводити додаткові дослідження для урізноманітнення асортиментного складу напоїв з використанням природних інгредієнтів у їх складі.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Gupta, Charu, et al. "Natural Food Colorants: A Review on Food Safety and Regulations for the Food Industry". Trends in Food Science & Technology. 2017. Vol. 67. P. 160–172.
2. Martínez-Cámara, Anunciación, et al. "Natural Antioxidants as Food and Feed Additives to Promote Health Benefits and Quality of Life". Molecules. 2021. Vol. 26, № 18. P. 5671.
3. Padalino, Lucia, et al. "Food Innovations: Improvement of Health and Well-being by Using Functional Foods and Nutraceuticals". Foods. 2019. vol. 8, № 7. P. 261.
4. Song, Haizhao, et al. "Natural Polyphenol Stabilizers in Food Emulsions: Recent Advances and Perspectives". Trends in Food Science & Technology. 2021. Vol. 117. P. 145–158.
5. Velázquez-Estrada, Rosa M., et al. "Fermented Beverages as Functional Foods: A Review of Current Research". Food Science and Technology International. 2016. Vol. 22, № 8. P. 684–700.

### **РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР СОЛОДКИХ СТРАВ ДІЄТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ**

*А. В. Діденко, студентка спеціальності Харчові технології, група ХТІ 6-21*

*А. М. Гереччук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Активна популяризація здорового та екодружного споживання харчових продуктів у поєднанні зі змінами клімату і структури світового сільськогосподарського виробництва сприяли тому, що близько 900 млн чоловік (13 % від загального населення світу) відмовилися від споживання продуктів тва-

ринного походження. Згідно статистики, число прибічників вегетаріанства в Україні складає 2 млн осіб, а це до 5 % населення країни [1].

Для задоволення смакових уподобань людей, які свідомо відмовилися від тваринної сировини, товаровиробники постійно розширюють асортимент продукції, створюючи збалансовані альтернативи. Зокрема на ринку все більше з'являється торгових марок рослинних напоїв, які отримують з насіння, зерна, бобів чи горіхів та використовують як замітники натурального молока. Щорічно європейський ринок рослинних напоїв («рослинного молока») зростає більш ніж на 14 % [2]. Сьогодні їх споживання можна назвати масовим, адже у кожній кав'ярні пропонують каву з мигдалевим чи вівсяним молоком, у ресторанних закладах впроваджують солодкі страви та десерти на їх основі. Популярність рослинних напоїв зумовлена і тим, що кількість людей, які погано сприймають молочні продукти або мають алергію на лактозу чи казеїн в останні десятиліття зростає.

Нами запропоновано рецептуру затребуваної у ресторанних закладах желевної холодної солодкої страви пана-коти для дієтичного харчування, в якій молочні інгредієнти було повністю замінено на рослинний вівсяний напій. Для покращення поживної цінності і вітамінно-мінерального складу страви, а також надання відповідних структуро-механічних властивостей, у рецептуру було додано пюре авокадо, сік шпинату, какао масло, лимонну цедру, желатин.

Розроблена безлактозна пана-кота мала відмінні смакові якості, ніжну та в міру пружну консистенцію, пюре авокадо надало певної шовковистості текстури страви, смак і аромат гармонійний, з відчутними нотками цитрусових. За рахунок соку шпинату страву мала приємний ніжно салативий колір.

Нова страву мала знижену калорійність, підвищений вміст пектинових речовин та вітаміну С, а також хлорофіл та інші потужні антиоксиданти (зокрема каротиноїди). У дослідному зразку збільшилася кількість незамінних рослинних ПНЖК (авокадо, какао масло), а холестерин відсутній. Все це дозволяє рекомендувати нову солодку страву для харчування широким верствам населення та впровадження у меню закладів ресторанного господарства.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Гавриш А. В., Демків Ю. М. Обґрунтування рецептурного складу інноваційної холодної солодкої страви «Панакоти». *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2021. № 2 (102). С. 59–64.
2. Онегіна В. М., Антощенко В. В., Кравченко Ю. М. Стан світового ринку альтернативних молочних продуктів. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2022. Вип. 46. С. 5–10.

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З М'ЯСА

*М.-М. В. Жентичка, студент спеціальності Харчові технології, група 20-1511-001*

*Н. С. Палько, канд. техн. наук, доцент кафедри харчових технологій – науковий керівник  
Львівський торговельно-економічний університет*

В Україні готують надзвичайно широкий асортимент гарячих м'ясних страв. Для їх приготування використовують свинину, телятину, яловичину, баранину, субпродукти, м'ясо птиці та диких тварин. Проте серед цих видів м'яса віддають перевагу свинині.

М'ясні гарячі страви є важливим джерелом повноцінних білків, жирів, мінеральних і екстрактивних речовин, вітамінів А та групи В. Амінокислотний склад білків м'язових волокон близький до оптимального, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий (97 %). Екстрактивні речовини надають стравам своєрідного приємного смаку й аромату, сприяють виділенню травних соків, збудженню апетиту і поліпшують засвоюваність їжі [1].

М'ясо поєднують з овочами, які використовують як гарнір або тушкують разом з ними, завдяки чому мінеральний склад м'ясних страв збагачується лужними сполуками, підвищується вітамінна активність.

Гарніри з круп і макаронних виробів збагачують м'ясні страви вуглеводами, вітамінами і мінеральними речовинами.

Більшість м'ясних страв подають з різноманітними соусами (з хрону, гірчиці, грибів, цибулі, часнику, м'яти, щавлю, чорносливу), які поліпшують смак і зовнішній вигляд.

Для доведення м'яса до стану кулінарної готовності, яка характеризується певними структурно-механічними, органолептичними показниками (консистенція, колір, смак, запах, соковитість) і нешкідливістю, застосовують різні способи теплової