

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVIII Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних робіт
студентів за 2024 рік

(м. Полтава, 10 квітня 2025 року)



ПОЛТАВА 2025

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

*До Дня науки в Україні та
Міжнародного року
кооперативів 2025*

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

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVIII Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних робіт
студентів за 2024 рік

(м. Полтава, 10 квітня 2025 року)

**Полтава
ПУЕТ
2025**

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082) *Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО*
А43

Видано відповідно наказу по університету № 24-Н від 29 січня 2025 року.

Організаційний комітет конференції

Голова організаційного комітету – Н. С. Педченко, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;

Заступник голови організаційного комітету – Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

Ю. С. Матвієнко, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;

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

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

Л. М. Діденко, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ;

Ю. В. Перегуда, директор міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;

Д. С. Семикоз, начальник відділу розвитку та інновацій ПУЕТ;

А. В. Філіпповський, голова Студентської ради університету ПУЕТ;

Д. А. Посполітак, голова Наукового товариства студентів ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ.

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

Відповідальний редактор – **Л. М. Діденко**, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 рік (м. Полтава, 10 квітня 2025 р.).** – Полтава: ПУЕТ. – 726 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-472-7

Збірник містить тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 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. Збірник присвячено Дню науки в Україні та Міжнародному року кооперативів.

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082)

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

ISBN 978-966-184-472-7

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2025

Комплексна оцінка якості крохмалю є важливим завданням, що дозволяє забезпечити відповідність продукції сучасним вимогам. Вітчизняний крохмаль має потенціал для подальшого розвитку та вдосконалення, що сприятиме його конкурентоспроможності на світовому ринку.

Список використаних інформаційних джерел

1. Gupta V. K., Tuohy M. Starch: From Starch Containing Sources to Isolation of Starches and their Applications. – New York : Nova Science Publishers, 2018. – 350 p.
2. Eliasson A.-C. Starch in Food: Structure, Function and Applications. – 2nd ed. – Boca Raton : CRC Press, 2017. – 600 p.
3. ДСТУ 4286:2004. Крохмаль картопляний. Технічні умови. – [Чинний від 2005-01-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – 12 с.

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РОЗВИТКУ ОРГАНІЧНОГО ГРИБІВНИЦТВА

Є. О. Білий, студент спеціальності Біотехнології та біоінженерія, група БТ б-31

Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Органічне грибівництво є важливою частиною сучасного агропромислового комплексу, оскільки поєднує екологічно чисте виробництво, високу біологічну цінність продукції та стійкість до змін клімату. Попит на органічні гриби постійно зростає, адже вони є цінним джерелом білків, вітамінів, мікроелементів і біологічно активних речовин, необхідних для здорового харчування.

З економічного погляду, органічне грибівництво сприяє розвитку малого та середнього бізнесу, створенню робочих місць та розширенню експортних можливостей. Гриби є швидкозростаючою культурою, що дозволяє отримувати врожай у короткі терміни та використовувати ресурси більш ефективно порівняно з традиційним рослинництвом чи тваринництвом [1].

Органічне грибівництво безпосередньо пов'язане з принципами сталого розвитку, оскільки сприяє збереженню біорізноманіття, мінімізує вплив аграрного виробництва на екосистеми та

забезпечує ефективне використання природних ресурсів. Гриби виконують важливу екологічну функцію – вони розкладають органічні речовини, сприяючи поверненню поживних елементів у ґрунт та покращенню його родючості.

Біотехнології відіграють ключову роль у розвитку органічного грибівництва. Зокрема, сучасні методи мікробіології дозволяють виводити нові штами грибів із підвищеною стійкістю до хвороб і шкідників, що знижує необхідність у застосуванні хімічних засобів захисту. Використання біопрепаратів на основі корисних мікроорганізмів допомагає покращити врожайність та якість грибів, зменшуючи негативний вплив на навколишнє середовище. Крім того, розвиток генної інженерії відкриває можливості для вдосконалення характеристик грибів, таких як збільшення вмісту корисних речовин чи підвищення їх стійкості до стресових факторів.

Біопрепарати на основі корисних мікроорганізмів активно використовуються для підвищення врожайності грибів і захисту їх від хвороб. До них належать біофунгіциди, які пригнічують розвиток патогенних грибів, а також біостимулятори росту, що активізують метаболічні процеси у грибниці. Використання таких препаратів дозволяє уникнути застосування хімічних пестицидів і добрив, що відповідає принципам органічного виробництва [3].

Мікробіота відіграє ключову роль у процесі росту грибів, сприяючи розкладанню органічних речовин у субстраті та покращенню доступності поживних елементів. Симбіотичні бактерії та мікроскопічні гриби стимулюють розвиток міцелію, підвищують стійкість до стресових умов і покращують засвоєння корисних речовин. Формування здорової мікробіоти у субстраті також сприяє зниженню ризику зараження патогенами та підвищенню якості кінцевого продукту.

Сучасні селекційні та генетичні методи дозволяють виводити нові штами грибів із покращеними характеристиками, такими як висока врожайність, підвищений вміст корисних речовин, стійкість до захворювань і стресових факторів. Використання біотехнологічних підходів у селекції сприяє прискоренню процесу адаптації грибів до різних умов вирощування та забезпечує стабільну якість продукції [2].

Органічне грибівництво є важливою частиною сучасного агропромислового комплексу, сприяючи не лише сталому роз-

витку сільського господарства, але й забезпеченню екологічно чистої продукції, яка є цінним джерелом харчових і біологічно активних речовин. Вирощування органічних грибів без використання хімічних стимуляторів росту та пестицидів позитивно впливає на здоров'я людей і навколишнє середовище. Біотехнології, зокрема використання біопрепаратів і генетичні методи селекції, грають ключову роль у підвищенні ефективності виробництва, якості продукції та стійкості грибів до захворювань і стресових факторів. Перспективи розвитку органічного грибіництва виглядають обнадійливо, оскільки ця галузь не тільки забезпечує продовольчу безпеку, але й робить значний внесок в екологічну стабільність і раціональне використання природних ресурсів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Грибіництво: технології та інновації / А. В. Ковальчук. – Львів : Світ, 2019. – 248 с.
2. Ed. by K. Esser, P. A. Lemke. Mushrooms: Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect, and Environmental Impact. – Springer, 2024. – 450 p.
3. Webster J., Weber R. Introduction to Fungi. – 3rd ed., Cambridge University Press, 2022. – 500 p.

МОЛЕКУЛЯРНА ГАСТРОНОМІЯ ЯК ПРИКЛАД ІНТЕГРАЦІЇ ХІМІЇ У РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО

В. О. Бруско, студентка спеціальності *Харчові технології*, група ХТ РТ б-11

Н. В. Гнітій, старший викладач кафедри *товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи* – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Сучасна ресторанна індустрія дедалі частіше звертається до інноваційних технологій з метою формування унікального гастрономічного досвіду для споживачів. Одним із новітніх напрямів кулінарного мистецтва є молекулярна гастрономія, яка поєднує досягнення хімії, фізики та гастрономії для створення страв з незвичайними текстурами, смаком та візуальними ефектами [1, с. 14; 2, с. 27]. Цей підхід дозволяє трансформувати традиційні інгредієнти у нові кулінарні форми шляхом застосування хімічних і фізичних процесів. Зокрема, молекулярна

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
СЕКЦІЯ 8 ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ,
ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

Артеменко О. Є.

Біотехнології утилізації органічних
відходів методом вермикультивування 182

Банк А. В.

Комплексна оцінка якості крохмалю
вітчизняного виробництва 184

Білий Є. О.

Інноваційні підходи до розвитку
органічного грибівництва 186

Бруско В. О.

Молекулярна гастрономія як приклад
інтеграції хімії у ресторанне господарство 188

Голіченко К. В.

Заходи біобезпеки при біотехнологічному
виробництві ДНК-вакцин 190

Деменчук А. О.

Біотехнології в виробництві органічного
рослинного молока 192

Клименко А. О.

Екологічно безпечне пакування як
ключовий тренд харчової промисловості..... 194

Ляшко Є. О.

Корисні властивості, хімічний склад
та використання свіжої цвітної капусти 196

Мигаль О. А.

Сучасні методи біотехнології при виробництві вітамінів 198

Островерха Н. В.

Комплексна оцінка якості ферментованих
продуктів рослинного походження..... 200

Наукове видання

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

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVIII Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних робіт
студентів за 2024 рік

(м. Полтава, 10 квітня 2025 року)

Дизайн обкладинки *Д. Я. Вернигора*
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 42,2.
Зам. № 394/2254.

Видавець і виготовлювач
Полтавський університет економіки і торгівлі
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.
E-mail: pvv.puet@gmail.com.

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 8076 від 28.02.2024 р.