POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

# НАУКА І МОЛОДЬ У XXI СТОРІЧЧІ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

XI Міжнародної молодіжної
науково-практичної інтернет-конференції

*(м.Полтава, 10 листопада 2025 року)*



Полтава
2025

**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)**

*До Всесвітнього дня науки в ім'я миру та розвитку, Міжнародного року кооперативів 2025*

# НАУКА І МОЛОДЬ У XXI СТОРІЧЧІ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**
XI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції

*(м. Полтава, 10 листопада 2025 року)*

**Полтава**
**ПУЕТ**
**2025**

УДК 001:378-053.6(082)
Н34

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.*

Друкується відповідно до Наказу по університету № 182-Н від 10 вересня 2025 року.

**Організаційний комітет конференції:**

***О. О. Нестуля,*** голова організаційного комітету, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ;
***Л. Г. Войнаш,*** співголова організаційного комітету, член Президії Укркоопспілки, директор Департаменту освіти і науки, директор НМЦ «Укоопосвіта», канд. екон. наук;
***Н. С. Педченко,*** співголова організаційного комітету, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;
***Н. І. Манжура,*** заступник голови організаційного комітету, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;
***С. В. Гаркуша,*** д-р техн. наук, професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;
***О. В. Гасій,*** канд. екон. наук, доцент директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;
***Т. П. Гудзь,*** д-р екон. наук, професор, директор Навчально-наукового центру підготовки кадрів вищої кваліфікації ПУЕТ;
***Ю. С. Матвієнко,*** канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;
***С. І. Нестуля,*** д-р пед. наук, професор, директор Навчально-наукового інституту лідерства ПУЕТ;
***Ю. В. Перегуда,*** директор Міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;
***А. С. Ткаченко,*** д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;
***Л. С. Франко,*** канд. екон. наук, директор Полтавського фахового коледжу ПУЕТ;
***В. Л. Шимановська,*** директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;
***С. О. Дудник,*** голова Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ПУЕТ;
***Д. А. Посполітак,*** голова Наукового товариства студентів ПУЕТ;
***А. В. Філіпповський,*** голова Студентської ради університету ПУЕТ;
***О. В. Чабан,*** голова Ради молодих вчених 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.

Н34 **Наука** і молодь у XXI сторіччі : збірник матеріалів XI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 10 листопада 2025 року). – Полтава : ПУЕТ, 2025. – 973 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-486-4

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь у XXI сторіччі» за тематичними напрямами: «Біотехнології та біоінженерія», «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», «Економіка та міжнародні економічні відносини», «Комп'ютерні науки», «Кооперативна модель розвитку економіки в сучасних глобальних і безпекових викликів сьогодення», «Лідерство та особистісний розвиток», «Маркетинг», «Менеджмент», «Облік і оподаткування», «Освітні науки», «Патріотичне виховання в сучасному педагогічному процесі як складова національної безпеки незалежної України», «Право», «Психологія», «Публічне управління та адміністрування», «Торгівля», «Туризм та рекреація», «Філологія», «Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок», «Харчові технології», «Якість вищої освіти: проблеми, виклики перспективи».

**УДК 001:378-053.6(082)**

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

ISBN 978-966-184-486-4 © Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025

скоринки, м'якушки та смаком, які залишалися стардартними для даного виду продукції. При введенні 7% шроту якість хліба помітно знижувалася: скоринка втрачала привабливість, а смак обліпихи ставав занадто інтенсивним.

Мікробіологічні дослідження готових хлібобулочних виробів показали, що усі досліджувані зразки відповідали вимогам чинного ДСТУ.

Таким чином, використання вторинної сировини, а саме обліпихового шроту у кількості 3–5 % від маси борошна у якості природнього збагачувача та поліпшувача властивостей дріжджового тіста, сприяє покращенню нутрієнтного складу й структурно-механічних властивостей хлібобулочних виробів.

### Список використаних інформаційних джерел


1. Дзюндзя О. В.; Звагольська К. М. Аналіз нетрадиційної борошняної сировини для виробництва хлібобулочних виробів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2021, 1. – С. 22–29.
2. Самілик М. М., Демидова, Є. В. Використання похідних продуктів переробки обліпихи у виробництві здобних булочок. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2022 (4). – С. 94–101.


## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА МОРСЬКОГО ГРЕБІНЦЯ


***В. Ю. Іванченко**, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21 м*

***Г. П. Хомич**, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*


Одна з найвагоміших проблем сучасності – забезпечення населення повноцінними харчовими продуктами. Важливу роль в швидкому заповненні раціону харчування людини дефіцитними ессенціальними речовинами, підвищенні опірності організму до впливу навколишнього середовища може дати постійне споживання морепродуктів.

Морепродукти займають особливе місце в раціоні харчування людини, тому що їх цінність підтверджена тривалою історією використання. За біологічною та харчовою цінністю морепродуктам немає рівних за високим ступенем засвоюваності

повноцінного білка, за вмістом великої кількості інших біологічно активних речовин, які відсутні в сировині наземного походження.

Склад нерибних морепродуктів тваринного походження об'єднує велику кількість найрізноманітніших живих організмів їстівних для людини, які поділяються на три групи: ракоподібні, молюски та голкошкірі. В групі молюсків знаходяться різні види м'якотілих: головоногі (кальмари, восьминоги, каракатиці), двостулкові (гребінці, мідії, устриці).

Морепродукти за поживними речовинами є цінним джерелом білка, хоча білок у більшості морепродуктів має більш волокнисту структуру, що погіршує процес його засвоєння, але на відміну від білка риб, він дає більш швидке відчуття ситості. Морепродукти також містять у своєму складі різні вітаміни, зокрема, водорозчинні групи В ($B_1$, $B_2$, $B_6$ та $B_{12}$), а також жиророзчинні А і Є. У мінеральному складі морепродуктів багатий вміст кальцію, а вміст заліза, важливого для формування клітин, перевищує навіть його вміст у м'ясі. Виявлено в їх складі фосфор, необхідний для ефективного засвоєння вітамінів групи В, та цинк, який важливий для загоєння ран. Значна кількість глікогену сприяє наданню солодкуватого смаку продуктів їх переробки.

Наявність в м'ясі молюсків усіх незамінних речовин свідчить про його високу харчову та біологічну цінність. Науковцями визначено, що м'ясо молюсків виявляє позитивний вплив на ліпідний обмін, проникність капілярів, підвищує виділення холестерину з організму. М'ясо морепродуктів практично немає протипоказань.

Проведені дослідження галузевими та науковими центрами визначили перспективними види марикультурного культивування у Чорному морі серед морепродуктів: молюски – мідія (Mytilus galloprovincialis), устриці (плоска Ostrea edulis та гігантська Crassostrea gigas), брюхоногий молюск (Rapana thomassia), анадара (Anadara inaequivalvis), гребінець (Pecten jacobaeus).

Морський гребінець є найбільш цінним двостулковим молюском. В їжу використовується його мантія і мускул, який є особливо делікатесний. М'ясо низькокалорійне. Цінна і ікра молюска. Морський гребінець вживається сирим або смаженим, як інгредієнт для салатів і супів.

Враховуючи високу засвоюваність білків і вуглеводів молюсків, біологічну ефективність ліпідів, а також значний вміст мінеральних речовин, визначена доцільність розширення асортименту кулінарних страв з використанням в рецептурному складі м'яса морського гребінця, що підтверджує актуальність і перспективність досліджень у цьому напрямку.

Метою роботи є удосконалення технології отримання напівфабрикату з м'яса морського гребінця та використання його в технології кулінарних страв.

Предметом досліджень був морський гребінець варено-морожений придбаний в торгівельній мережі.

М'ясо гребінця попередньо розморожували і визначали в його складі масову частку вологи, вологоутримуючу здатність.

Враховуючи проведені дослідження з іншими видами морепродуктів (креветки, рапана) було визначено, що найкращими видами попередньої обробки було попереднє маринування морепродуктів з використанням у складі маринаду фруктових соків [1, 2].

Для поліпшення смакових властивостей м'яса гребінця перед використанням у рецептурі кулінарних страв проводили також його маринування. В якості складових маринадів використовували соки хеномелесу, журавлини, лимону, в складі яких міститься значний вміст природних органічних кислот. В процесі маринування під час розм'якшення м'яса органічними кислотами колагенові волокна набухають і їх набухання тим вище, чим нижче pH середовища, в якому витримується м'ясо.

Окрім того, харчові органічні кислоти під час взаємодії з компонентами сировини, формують приємний специфічний смак і аромат продукту, проходить часткове розщеплення білків і жирів, що робить м'ясо більш м'яким і смачним.

Після маринування в дослідних зразках м'яса гребінця морського визначали показник вологоутримуючої здатності. Найвище значення досягається в зразку з використанням соку хеномелесу, на 8,5 % вище в порівнянні з контрольним зразком (розморожене варено-морожене м'ясо гребінця без маринування). Дещо нижчі показники у зразках з використанням лимону і журавлини (на 6,5 % та 5,9 % вище в порівнянні з контрольним зразком).

Використовували м'ясо гребінця морського в технології приготування різотто та салатів.

Отже, визначено за результатами проведених досліджень, що попереднє маринування м'яса гребінця з використанням фруктових соків в складі маринаду, є найбільш ефективним способом переробки і позитивно впливає на його показники якості, надаючи продукту оригінальних смакових властивостей. Рекомендовано використовувати мариноване м'ясо гребінця в технології різотто та салатів.

### Список використаних інформаційних джерел


1. Використання хеномелесу в технології маринадів для м'яса рапани / М. Г. Педченко, А. О. Топал, Є. В. Кузьменко, Г. П. Хомич, Н. І. Ткач. *Збірник наукових праць магістрів Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*. Полтава : ВНЗ «ПУЕТ». 2018.
2. Використання фруктових соків у технології маринування морепродуктів / Г. П. Хомич, Ю. В. Левченко, А. Б. Бородай, З. М. Гайворонська, В. С. Бондарчук. *Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки»*. 2021. № 1 (96).


## ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІЙ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ПОРОШКІВ


***В. В. Карачов**, спеціальність харчові технології, аспірант*
***Н. В. Болгова**, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів – науковий керівник*
*Сумський національний аграрний університет*


Функціональними вважаються харчові продукти, які, окрім втамування голоду та забезпечення поживними речовинами, створюють позитивний фізіологічний ефект в організмі.

Розробка нових функціональних напоїв є популярною тенденцією в харчовій промисловості, зумовленою зростанням попиту на більш здорові продукти. Завдяки високим концентраціям біологічно активних сполук ринок функціональних напоїв на основі рослинної сировини є одним із швидкозростаючих. Головним споживчим мотивом для придбання функціональних продуктів є популяризація здорового способу життя. Це пов'язано з тим, що їх регулярне вживання в їжу може пом'якшити хронічні захворювання, покращити загальне самопочуття шляхом збільшення енергії та зміцнення імунної системи.

*Д. В. Манівчук*
Оцінка фінансового стану підприємства
при воєнному стані ..... 853

*В. Ю. Павленко, М. І. Волков*
Вплив криптовалют на платіжну
поведінку споживачів та бізнес ..... 855

*А. М. Тищенко, С. І. Шовкопляс*
Теоретичні аспекти та практика формування доходів і
видатків місцевих бюджетів України в умовах війни ..... 858

*І. В. Хомин*
Сучасні тенденції та виклики
ризик-менеджменту у страхових компаніях ..... 863

*О. С. Шутько*
Сутнісні підходи до розкриття
поняття «інноваційний продукт» ..... 866

## ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

*Ю. В. Барабаш*
Удосконалення технологій харчових продуктів за рахунок
використання білковмісної рослинної сировини ..... 869

*Д. І. Білоцерковець, А. М. Гередчук*
Використання вторинної сировини в технології паштетів ..... 872

*Ж. О. Бондаренко*
Використання порошку обліпихи у виробництві морозива ..... 874

*М. Р. Величко*
Удосконалення технології хлібобулочних
виробів із пшеничного борошна ..... 876

*В. Ю. Іванченко*
Удосконалення технології переробки
м'яса морського гребінця ..... 879

*В. В. Карачов*
Функціональний напій швидкого приготування
на основі рослинних порошків ..... 882