

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**

ВИШНЯ В КУЛЬТУРІ УКРАЇНЦІВ: ГАСТРОНОМІЧНО-ФОЛЬКЛОРНІ ПОШУКИ

Ю. В. Смаровоз, студентка спеціальності Харчові технології, група ХТІ 6-21

А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Вишня – не просто ягода в українській культурі, а глибокий символ, що має багатий пласт значень, який охоплює не лише красу й природні цикли, але й глибокі емоційні, духовні та соціальні аспекти життя. У свідомості праукраїнців вишня асоціювалася із небом, високим деревом життя, Богом. Окрім того, білий колір її цвіту асоціювався із святістю, бо «світ» – це «свят». Споконвіку священні речі українців – білі: хата, вишиванка, хустина, рушник. У слов'ян існував навіть бог Вишень – бог вселенських просторів, Хранитель усіх Світів і Душа всього Всесвіту. У різних країнах він має різні імена, але залишається спільний корінь слова: в Індії – Вішну, в Болгарії – Вішень. Слов'яни вірили в заступництво бога Вишеня й садили вишневі дерева біля входу в нову оселю, святкуючи весілля та народження дитини. У найскрутніші для родини години українці просили сил і допомоги у свого захисника – вишневого дерева [1].

З точки зору науки – це рід деревних рослин сімейства розоцвітих. Висота дерева від 2,5 до 6 метрів. Плід – соковита кістянка з круглою кісточкою, кисло-солодкого смаку. Ягоди ароматні, різні за розміром. В залежності від сорту, ягоди вишні бувають від рожевого до майже чорного кольору. Хімічний склад вишні надзвичайно багатий, не дарма її називають українським суперфудом.

Плоди вишні мають послаблюючу, антисептичну, відхаркувальну та діуретичну дію, вони покращують травлення, збуджують апетит, чудово втамовують спрагу при гарячці. Водяні настої плодів вишні діють протисудомно та заспокійливо, їх вживають при лікуванні запальних захворювань дихальних шляхів як загальнозміцнюючий засіб, для зменшення бродіння в кишківнику, при комплексному лікуванні атонії кишківника, а також як ліки від анемії [2].

Традиція шанування вишневого дерева сприяла поціновуванню вишні й у кулінарії. Використовуються не лише плоди вишні, але й вишневі листя, що є незамінним у соліннях, надаючи пікантного смаку й хрумкоти огіркам, деревину – при копченні м'ясних делікатесів.

Брендом української кухні є вареники з вишнею. Солодкі, соковиті, зі сметаною чи вершками, вони стали культовою стравою національної кухні. Національною гордістю українців є й вишнева наливка, яка теж має безліч рецептів та була особливим атрибутом на святкових столах українців.

Особливим вишневим десертом в Україні вважається «сухе київське варення», яке можна назвати українськими цукатами. Перші згадки про нього знайдені ще в літописах XIV ст. На жаль, сьогодні цей гастрономічний делікатес виявився забутим, але українські майстри-кондитери намагаються відродити його славу. Готується воно по-особливому: плоди вишні, очищені від кісточки, уварюються в цукровому сиропі, набуваючи бурштинової прозорості, а потім вийняті із сиропу плоди підсушуються на сонці або в духовій шафі та пересипаються цукровою пудрою.

В українському фольклорі вишня асоціюється з різними етапами життєвого циклу, зокрема з родинними відносинами, любов'ю, коханням, смертю та відродженням. Вона є невід'ємною частиною пісень, легенд, приказок, обрядів, що передають народні уявлення про красу, молодість і природу.

З вишневих гілок наші предки варили ритуальний напій, який неодмінно вживали на Різдво, Зелені Свята, Купала тощо. Складено багато фольклорних і авторських пісень, в яких оспівуються вишні, вишневі садки. Крім символіки кохання, вишня в українському фольклорі має й інший аспект: її плодоношення й ув'язнення пов'язані з початком, розквітом та завершенням існування людини.

У весільних обрядах часто символічно пов'язують життя вишні з подружнім щастям. Вишня у народних уявленнях асоціюється з плодючістю і гармонією у родині, тому її гілки чи квіти прикрашають дім молодят. З іншого боку, вишня також уособлює перехід дівчини в статус заміжньої жінки, де вишневий сад стає символом «розцвіту» сімейного життя. Вишня у народних піснях і легендах часто має ідеалізоване значення рідної землі, домашнього затишку, тепла і гостинності. Це дере-

во сприймається як частина українського села, того простору, який зв'язує людину з її корінням, з природою та рідними місцями.

Таким чином, вишня в українському фольклорі є багатозначним символом, що охоплює різні аспекти життя: від кохання та молодості до смерті й відродження. Вона присутня не тільки в народних піснях і казках, а й у звичаях та обрядах, що передають культурні цінності українців. Вона є не лише частиною природи, а й важливою частиною національної ідентичності, яка втілює в собі глибокі емоції та духовні традиції.

Список використаних інформаційних джерел

1. Символізм вишні в українському фольклорі. URL: <https://vseosvita.ua/lesson/symbolizm-vyshni-v-ukrainskomu-folklori-585488.html> (дата звернення: 28.03.2025).
2. Василюшина О. В., Постоленко Є. П. Зміни біохімічних показників плодів вишні залежно від сорту та способу заморожування. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2019. № 1. С. 18–26.

НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ЕНЕРГЕТИЧНИХ БАТОНЧИКІВ ПІДВИЩЕНОЇ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ

Ю. В. Смаровоз, студентка спеціальності *Харчові технології*, група ХТІ б-21

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

Високопоживні цільнозернові батончики та снеки на основі натуральної фруктово-овочевої сировини набули значної популярності серед широкого кола споживачів. Проте особливо затребуваною дана продукція стала в період війни, адже її почали додавати до продуктових наборів військовослужбовців і людей на прифронтових територіях, вона не псується і не потребує доготування, має малу вагу при високій калорійності. Корисні снеки є чудовою альтернативою хлібобулочним і кондитерським виробам, їх використовують як для перекусів, так і для покращення збалансованості комбінованих страв (для оформлення канапок чи закусок). Технологія виготовлення цільнозернових фруктово-овочевих батончиків дозволяє макси-

Усова Є. О.	
Особливості перекладу англомовного сленгу	124
Худіяш Д. А.	
Порівняльний аналіз людського та машинного перекладу англомовних текстів	128
Чуйко Д. Р.	
Літературні алюзії в піснях групи «Рамштайн»	131
Чуль С. В.	
Німецька мова у творчості японського композитора Савана Хіройуки	134

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Багаєв Є. А.	
Використання нутового борошна при виготовленні піци	138
Білек Л. Д.	
Гостинність: нові можливості для економічного зростання України	139
Бруско В. О.	
Використання аквафаби при виготовленні драглеподібних десертів	142
Бруско В. О.	
Ферментовані продукти – новий старий тренд у харчуванні... ..	144
Васильковський М. В.	
Як харчова революція змінює нас і світ навколо	146
Власенко А. А.	
Українські суперфуди: реалії буття	149
Гуржій М. М.	
Розроблення технології сучасних з десертів з використанням безглютенового борошна	151
Малтабар М. Д.	
Розроблення рецептури брауні з використанням цукрозамінників.....	154

Нікулін В. Ю.

Дослідження впливу гідратованого
насіння чіа якості безглютенових хлібців 156

Нікулін В. Ю., Косарева Л. С.

Удосконалення технології крекеру
підвищеної поживної цінності 158

Рева Ю. В.

Гастрономічне кодування культури українців 160

Рева Ю. В.

Удосконалення технології коктейлів
для закладів ресторанного господарства..... 162

Смаровоз Ю. В.

Вишня в культурі українців:
гастрономічно-фольклорні пошуки 164

Смаровоз Ю. В.

Нові технології енергетичних
батончиків підвищеної поживної цінності..... 166

Тесленко Є. В.

Використання відходів з нетрадиційної
сировини у технологіях харчових продуктів 168

Шевченко Д. С.

Розробка технології соусів-дресингів
оздоровчого призначення 170

Шендрик А. О.

Виховання харчування: 10 кроків до здоров'я студента 173

Шугайло Ю. Г.

Удосконалення технології виробів із бісквітного тіста 175

Яремчук Н. Ю.

Інноваційні добавки для майонезу
підвищеної біологічної цінності 179