



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ В XXI СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
IV Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 30 листопада 2018 року)



Полтава
2018

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

НАУКА І МОЛОДЬ В XXI СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

IV Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 30 листопада 2018 року)

**Полтава
ПУЕТ
2018**

Друкується відповідно до Наказу по університету № 201-Н від 11 вересня 2018 р.

Організаційний комітет конференції

С. В. Гаркуша, д. т. н., професор, проректор з наукової роботи ПУЕТ, голова організаційного комітету;

К. Ю. Вергал, к. е. н., доцент, директор Інституту економіки, управління та інформаційних технологій ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу ПУЕТ;

В. О. Скрипник, д. т. н., доцент, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;

Н. І. Колибушка, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

В. М. Бондаренко, к. е. н., доцент, інспектор науково-організаційного відділу ПУЕТ;

Л. М. Діденко, начальник редакційно-видавничого відділу ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д. і. н., професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **С. В. Гаркуша**, д. т. н., професор, проректор з наукової роботи ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. М. Бобух**, д. філол. н., професор, завідувач кафедри української, іноземних мов та перекладу ПУЕТ.

Відповідальні редактори:

К. Ю. Вергал, к. е. н., доцент, директор Інституту економіки, управління та інформаційних технологій ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу ПУЕТ;

В. О. Скрипник, д. т. н., доцент, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ.

Наука і молодь в XXI сторіччі : збірник тез доповідей
НЗ4 IV Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 30 листопада 2018 року). – Полтава: ПУЕТ, 2018. – 454 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-331-7

У збірнику представлено тези учасників IV Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь в XXI сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнологія та біоінженерія», «Готельно-ресторанна та курортна справа», «Документознавство, інформаційна, бібліотечна та архівна справа», «Економіка», «Експертиза та митна справа», «Інформатика та комп'ютерні науки», «Керівництво та лідерство», «Маркетинг», «Менеджмент і адміністрування», «Міжнародні економічні відносини», «Міське самоврядування», «Облік і аудит», «Педагогіка вищої школи», «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», «Право», «Товарознавство», «Туризм», «Фізична культура та спорт», «Філологія», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Харчові технології та інженерія», «Хімія».

УДК 001:378-053.6

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.
Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.*

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2018

<i>Чугай В. А., Каморников С. Ф.</i> Экспериментальное моделирование зависимости прибыли банков от доли безналичных операций.....	389
<i>Шастак Е. И., Новикова И. Н.</i> Оценка финансового состояния организации	393
<i>Яріш О. В., Мироненко В. М.</i> Сучасний стан біржового сегменту фондового ринку України.....	396

ЖАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ

<i>Грінчук Д. О., Бородай А. Б.</i> Удосконалення десертів спрямованої функціональної дії.....	399
<i>Іваник Д. В., Бойко А. І., Горобець О. М., Хомич Г. П.</i> Використання желюючого соку в технології солодких страв та оздоблюваних напівфабрикатів.....	402
<i>Клименко В. В., Положишникова Л. О.</i> Використання плодової сировини у технології пісочного печива.....	404
<i>Лісогор Г. В., Хомич Г. П., Ткач Н. І.</i> Удосконалення технології пісочного тіста за рахунок використання рослинної сировини	407
<i>Макарук В. В., Бондаренко Т. Г., Наконечна Ю. Г.</i> Перспективи використання мигдального горіха як сировини для виробництва рослинного замітника молока	410
<i>Мацук Ю. А., Фарісєєв А. Г., Вієнко О. Ю.</i> Перспективи розширення асортименту м'ясних консервів для дитячого харчування	412
<i>Медведев М. Ю., Рогова А. Л.</i> Удосконалення технології бісквітних виробів за рахунок дикорослої сировини.....	416
<i>Петтер Н. М., Левченко Ю. В., Чоні І. В.</i> Використання пюре з обліпіхи в технології мармеладі	419
<i>Руденко А. В., Строкань К. І., Положишникова Л. О.</i> Нові види бісквітів з використанням нехлібопекарських видів борошна.....	422
<i>Тарнавська О. О., Бородай А. Б.</i> Використання нетрадиційної сировини для підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів	424

Список використаних джерел

1. Калина звичайна – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>. – Назва з екрана. – Дата звернення: 03.09.18.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометеоздат, 1998. – 293с.
3. Бісквіти. Загальні технічні умови. ДСТУ 8001:2015. – Київ : Держспоживстандарт України, 2015. – 15 с.

ВИКОРИСТАННЯ ПЮРЕ З ОБЛІПИХИ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРМЕЛАДІВ

Н. М. Петтер, освітня програма «Технології в ресторанному господарстві», студентка групи ТРГ-61М

Ю. В. Левченко, к. т. н., доцент кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства

І. В. Чоні, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства – науковий керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

В останні роки в харчовій промисловості і ресторанному господарстві значна увага приділяється розробці функціональних продуктів, які характеризуються наближенням до ідеального співвідношенням компонентів, наявністю біологічно активних речовин та безпечністю. Вченими багатьох країн світу доведено, що, з точки зору економії сировинних ресурсів, підвищення функціональності готової продукції, доцільним є використання нетрадиційної сировини рослинного походження. Для України такою сировиною є плоди і ягоди, які до недавнього часу вважались дикорослими: аронія, бузина чорна, калина звичайна, обліпіха тощо. Вони містять природні біологічно активні речовини, у тому числі харчові волокна. Окрім цього вони можуть замінити традиційні культури, рівень споживання яких низький.

Кондитерські вироби (КВ) є невід'ємним і улюбленим компонентом харчового раціону всіх категорій населення завдяки приємному солодкому смаку і привабливому аромату. Пастило-мармеладні вироби (ПМВ) серед усього розмаїття кондитерської продукції відрізняються драгелеподібною консистенцією. Порівняно низька енергетична цінність цих виробів, а також функціональність, обумовлена присутністю структуроутворювачів,

сприяє підвищенню попиту на дану групу кондитерських виробів. Тому розширення їх асортименту, зниження собівартості, збереження якості при зберіганні є своєчасним і актуальним напрямком.

Метою досліджень було використання напівфабрикатів з обліпихи у технології пастило-мармеладних виробів із високим вмістом біологічно активних речовин.

Пастило-мармеладні кондитерські вироби являють собою особливу групу виробів зі специфічною драглеутворюючою структурою, яка потребує наявності у рецептурах особливих желюючих речовин. Як желюючу основу у кондитерському виробництві використовують драглеутворювачі – агар, агароїди, пектин різного походження, а також яблучне пюре, багате пектиновими речовинами.

За ботанічними особливостями обліпиха відноситься до сімейства маслинкових. Плоди ароматні, на смак подібні до плодів ананаса гіркваті, після перших приморозків втрачають гіркоту і набувають приємного кислуватого смаку. Їх використовують сирими і для різноманітної переробки. За рахунок високого вмісту органічних кислот обліпиха, як сировина, в чистому вигляді використовується рідко або з додаванням значної частки цукру, що підвищує калорійність готових виробів. Композиції з його використанням характеризуються високим вмістом фенольних речовин, L-аскорбінової кислоти, пектинових речовин та органічних кислот [3].

Наявність пектинових речовин та органічних кислот підтверджує високі функціонально-технологічні властивості обліпихи, тому що їх поєднання у певному співвідношенні сприяє кращому структуроутворенню при виробництві желейних виробів.

Традиційні технології фруктового мармеладу передбачають використання плодово-ягідної сировини у вигляді пюре. Для введення у рецептуру обліпихи досліджували технологічні параметри отримання пюре з цієї сировини та аналізували показники якості, які впливають на процес структуроутворення.

Визначили вплив способу попередньої обробки плодів на вміст пектинових речовин у готовому пюре. Встановлено, що оптимальним способом отримання пюре з обліпихи є бланшування парою протягом 10 хвилин. Проаналізовано фізико-хімічні показники пюре з плодів обліпиху: масова частка сухих речовин – 10,20 %, титрованих кислот – 2,60 %, пектинових речовин

– 0,80 %, вміст L-аскорбінової кислоти – 158,56 мг/100 г, вміст каротину – 1,32 мг/100 г.

Так як водно-пектиново-цукровий розчин у кислому середовищі желує швидше і дає більш міцні драгли, встановили, що хімічний склад пюре з обліпихи позитивно впливає на процес драглеутворення за рахунок органічних кислот та пектинових речовин, що містяться в ньому.

За контрольний зразок в дослідженнях обрали фруктовий мармелад «Ароматний». Досліджено вплив пюре з обліпихи на органолептичні показники якості мармеладних виробів.

Оптимальне співвідношення яблучного пюре та пюре з обліпихи 50 : 50 % від рецептурної кількості.

Використання пюре з обліпихи в технології мармеладних виробів дало можливість відмовитись від використання штучної молочної кислоти, замінивши її органічними кислотами, що входять до складу пюре, а також частково зменшити внесення патоки в мармеладну масу. За органолептичними показниками смак готових виробів став гармонійний кисло-солодкий, колір покращився до золотисто-жовтого, а консистенція стала більш пружною.

Таким чином, результати проведених досліджень свідчать про доцільність переробки обліпихи на пюре і подальше його використання в технології мармеладних виробів. Часткова заміна пюре з яблук на пюре з обліпихи покращує органолептичні показники, підвищує біологічну та поживну цінність розроблених кондитерських виробів.

Список використаних джерел

1. Експрес аналізу ринку «Мармелад» [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://www.informsistema.com/result.asp>. – Назва з екрана.
2. Фошан А. Л. Регулювання реологічних та структурно-механічних властивостей желейних виробів та напівфабрикатів на основі комбінованих систем драгле утворювачів / А. Л. Фошан, А. М. Григоренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2. – С. 29–30.
3. Визначення міцності нових видів желе на основі функціональних напівфабрикатів із дикорослих ягід / Д. Одарченко [та ін.] // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5. – С. 19–21.

Наукове видання

НАУКА І МОЛОДЬ В XXI СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
IV Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 30 листопада 2018 року)

Головний редактор *М. П. Гречук*
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 26,4.
Зам. № 015/1507.

Видавець і виготовлювач
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
к. 115, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014; ☎(0532) 50-24-81

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 3827 від 08.07.2010 р.