



ISBN 978-966-184-369-0

POLTAVA UNIVERSITY OF  
ECONOMICS AND TRADE

# НАУКА І МОЛОДЬ В XXI СТОРІЧЧІ

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

(м. Полтава, 5 грудня 2019 року)



Полтава 2019

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

# **НАУКА І МОЛОДЬ В ХХІ СТОРІЧЧІ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**  
V Міжнародної молодіжної науково-практичної  
інтернет-конференції

*(м. Полтава, 5 грудня 2019 року)*

Полтава  
ПУЕТ  
2019

УДК 001-053.6"21"(082)  
НЗ4

Друкується відповідно до Наказу по університету № 223-Н від 16 жовтня 2019 року

#### **Організаційний комітет конференції**

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

**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;

**В. В. Саранин**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

**Л. М. Діденко**, директор Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

#### **Редакційна колегія**

**О. О. Нестуля**, головний редактор, д. і. н., професор, ректор ПУЕТ;

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

**Н. М. Бобух**, відповідальний секретар, 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 ХХІ сторіччі: збірник тез доповідей**  
НЗ4 **У Міжнародній молодіжній науково-практичній інтернет-конференції (м. Полтава, 5 грудня 2019 року).** – Полтава: ПУЕТ, 2019. – 527 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-369-0

У збірнику представлено тези учасників V Міжнародній молодіжній науково-практичній інтернет-конференції «Наука і молодь в ХХІ сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнологія та біоінженерія», «Готельно-ресторанна та курортна справа», «Документознавство, інформаційна, бібліотечна та архівна справа», «Економіка», «Інформатика та комп'ютерні науки», «Керівництво та лідерство», «Маркетинг», «Менеджмент і адміністрування», «Міжнародні економічні відносини», «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 001-053.6"21"(082)

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

ISBN 978-966-184-369-0

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2019

## СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

*Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський  
університет економіки і торгівлі» (Україна)*

*Білоруський торгово-економічний університет  
споживчої кооперації (Республіка Білорусь)*

*Євразійський національний університет  
імені Л. М. Гумільова (Республіка Казахстан)*

*Кооперативно-торговий університет Молдови  
(Республіка Молдова)*

*Таджицький державний університет комерції  
(Республіка Таджикистан)*

*Університет національного та світового  
господарства (Республіка Болгарія)*

## ЗМІСТ

### БІОТЕХНОЛОГІЯ ТА ІНЖЕНЕРІЯ

<i>Бужилов М. Г., Капрельяниц Л. В.</i> Отримання живильного середовища для пробіотичних мікроорганізмів з вторинних продуктів переробки зерна .....	15
<i>Геврик В. В., Капрельяниц Л. В.</i> Перспектива отримання функціональних харчових інгредієнтів на основі зернобобової сировини .....	17
<i>Жук О. В., Капрельяниц Л. В.</i> Психобіотичні ефекти пробіотиків та пребіотиків.....	21

### ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ТА КУРОРТНА СПРАВА

<i>Детюк К. А., Кузьменко О. В.</i> Перспектива розвитку туристського мирового ринка.....	25
<i>Огар А. В.</i> Сталій розвиток підприємств ресторанного господарства.....	27

### ДОКУМЕНТОЗНАВСТВО, ІНФОРМАЦІЙНА, БІБЛІОТЕЧНА ТА АРХІВНА СПРАВА

<i>Линник А. С., Онінко Т. В.</i> Особливості музейної справи в Німеччині .....	30
---	----

### ЕКОНОМІКА

<i>Барабанова Л. Д., Протасова Н. Я.</i> SWP-анализ и его роль в принятии управленческих решений.....	34
<i>Бузніковата Ю. О., Коцєруба Н. В.</i> Аналіз курсу української гривні в Україні .....	37
<i>Кипцевич Е. Н., Мисникова Л. В.</i> Возможность использования зарубежного опыта мотивации труда.....	39
<i>Король Б. О., Сергєєва Е. Р.</i> Энергосбережение в условиях кризиса для бизнеса.....	42
<i>Лобода Н. О., Любинська Г. В., Хом'як М. Ю.</i> Підприємництво у національному дискурсі: праксеологічний аспект .....	45
<i>Лук'яненко В. В., Сергєєва О. Р.</i> Залежність становища економіки України від інтелектуального розвитку суспільства.....	47
<i>Оспанова Д. С.</i> Тенденции развития гостиничного бизнеса в Казахстане .....	49
<i>Пенязьков С. С.</i> Основные проблемы внедрения информационных технологии в бизнесе .....	51

## ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ

<i>Бакалов О. М., Чоні І. В.</i> Розробка рецептур солодких страв із рисовим борошном .....	434
<i>Березна Д. В., Вієнко О. Ю., Гончаренко І. П.</i> Перспективи використання ягід жимолості у технології безалкогольних напоїв на основі рослинної сировини .....	437
<i>Бондаренко А. І., Пивоваров П. П.</i> Наукове обґрунтування технологій борошняних кулінарних та кондитерських продуктів з капсульованим напівфабрикатом олії .....	440
<i>Борщенко Д. І., Гречко І. О., Горобець О. М., Хомич Г. П.</i> Використання відходів сокового виробництва з хеномелесу в технології заморожених борошняних виробів.....	442
<i>Висоцький Г. Г., Горальчук А. Б.</i> Використання пюре гарбуза у технології солодких емульсійних соусів .....	445
<i>Ворона Н. В., Чоні І. В.</i> Розробка технології емульсійних соусів з покращеними споживчими властивостями.....	447
<i>Герасим О. С., Фарісеєв А. Г.</i> Технологічні рішення безглютенових кондитерських борошняних виробів з бісквітного тіста.....	449
<i>Гладкий А. І., Наконечна Ю. Г., Бородай А. Б.</i> Удосконалення технології розсільних сирів .....	452
<i>Гулак І. О., Нестеренко О. В., Ткач Н. І.</i> Використання продуктів переробки ягід чорниці в технології напоїв .....	455
<i>Жолдасова А. Ж., Омаралиева А. М.</i> Инновационные технологии в производстве хлебобулочного изделия.....	458
<i>Інютіна Я. А., Горальчук А. Б.</i> Визначення впливу карміну на основні фізико-хімічні показники бісквітного виробу .....	463
<i>Капусник К. О., Горальчук А. Б., Омельченко С. Б.</i> Використання поверхнево-активних речовин у технології бісквіту шоколадного .....	465
<i>Кононенко А. О., Бородай А. Б.</i> Удосконалення технології виробів із м'яса за рахунок використання ультразвуку.....	467
<i>Копилець А. В., Суткович Т. Ю.</i> Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів з функціональними властивостями.....	470
<i>Котляр Г. О., Суткович Т. Ю.</i> Виробництво м'ясних напівфабрикатів з підвищеним вмістом біологічно активних речовин .....	472
<i>Лінійчук Ю. В., Суткович Т. Ю.</i> Застосування інноваційних методів попередньої обробки м'яса дичини .....	475

<i>Мойса К. В., Савченко А. М., Фарісєєв А. Г.</i> Перспективи використання обліпихи у виробництві майонезної продукції ....	478
<i>Моїсєєва С. Г., Бородай А. Б.</i> Використання клітковини гарбузового насіння для підвищення харчової цінності печива ..	480
<i>Молодцова К. В., Суткович Т. Ю.</i> Використання вакууму при попередній обробці м'ясних напівфабрикатів.....	483
<i>Назаренко О. М., Горальчук А. Б.</i> Удосконалення технології крему вершкового оздоблювального низькожирного.....	486
<i>Ніколенко К. А., Чоні І. В.</i> Розробка технології збивних десертів на основі напівфабрикату із кизилу .....	488
<i>Осадча Н. А., Суткович Т. Ю.</i> Використання нетрадиційної сировини в технології виробництва смузі .....	491
<i>Петренко Я. А., Бородай А. Б.</i> Удосконалення технології пісочних напівфабрикатів за рахунок використання м'ясної сировини .....	494
<i>Поварніцина О. І., Чоні І. В.</i> Розробка нових рецептур шоколадного соусу .....	497
<i>Попов Я. О., Рогова А. Л.</i> Збагачення мінеральними речовинами мучних кондитерських виробів за рахунок водоростей .....	500
<i>Проценко О. В., Чоні І. В.</i> Перспективи використання лоху вузьколистого у виробництві десертної продукції.....	503
<i>Рибак Є. О., Фарісєєв А. Г.</i> Удосконалення рецептури пісочного печива за рахунок використання рослинної сировини .....	505
<i>Сапаргалієва Ж. Т., Омаралієва А. М.</i> Инновационные технологии как повышение качества молочной продукции ...	508
<i>Хархан Л. В., Бородай В. В.</i> Вплив біопрепаратів на зменшення інфекційного навантаження бульб картоплі фітопатогенними мікроміцетами під час зберігання .....	513
<i>Ярова К. А., Левченко Ю. В., Хомич Г. П.</i> Використання нових видів загущувачів в технології соусів .....	515
<i>Яценко В. Ю., Арцебашєва М. С., Назорний О. Ю.</i> Стратегія сучасного розвитку технології виробництва желейних десертів без використання драглеутворювачів .....	518

## ХІМІЯ

<i>Бокотей М. І., Поторій М. В.</i> Взаємодія компонентів у системі $\text{Ag}_2\text{Se} - \text{AgSbP}_2\text{Se}_6$ .....	520
--	-----

## ПУБЛІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ

<i>Яківець В. А., Каменська, Н. П.</i> Теоретико-правові засади публічного адміністрування в Україні .....	523
--	-----

## ВИКОРИСТАННЯ НОВИХ ВИДІВ ЗАГУЩУВАЧІВ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ

*К. А. Ярова, студентка групи ТРГМ-51, спеціальність 181  
Харчові технології, ОП «Технології в ресторанному гос-  
подарстві»*

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

*Г. П. Хомич, д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій  
харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий  
керівник*

*Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський універси-  
тет економіки і торгівлі»*

Сучасний ритм і спосіб життя більшості населення нашої країни, особливо жителів мегаполісів, призвели до серйозного дисбалансу в раціоні харчування: перенасичення легкозасвоюваними вуглеводами і насиченими жирами тваринного походження, при стійкому дефіциті споживання незамінних компонентів їжі, особливо рослинного походження.

Складно переоцінити роль соусів в раціоні харчування людини. Вони сприяють поліпшенню функціонування шлунково-кишкового тракту і стимуляції обмінних процесів в організмі. Для приготування соусів використовуються найрізноманітнішу сировину як рослинного, так і тваринного походження, тому соуси можуть впливати на вміст біологічно активних речовин в організмі, що обумовлюють здоровий спосіб життя.

Якість соусу визначають структурно-механічні та органолептичні показники. Для забезпечення відповідної консистенції соусу використовують загущувачі, найчастіше крохмаль та борошно, використання яких має певні технологічні недоліки та вимагає додаткового часу на їх приготування, відповідних санітарно-гігієнічних вимог. З огляду на це, доцільно і необхідно запропонувати технологію виробництва соусів на структуруютьовачах, які б забезпечили реалізацію зазначених вище вимог.

Метою роботи було розробка технології соусів шляхом вивчення впливу екструзійного борошна на формування технологічних показників соусу. Запропонована сировина має специ-



фічні технологічні властивості, які відрізняються від властивостей пшеничного борошна, тому розроблення нових соусів потребує проведення комплексу досліджень щодо визначення їхнього впливу на органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні показники.

Для створення рецептурної композиції будь-якого соусу основою повинен бути загущувач, який надає соусам відповідної структури в більшості випадків у якості структуроутворювачів використовують борошно пшеничне, крохмалі, у тому числі і модифіковані.

Серед широкого асортименту загусників особливе місце займає екструзійне борошно з дрібнозернової пшениці, яке відрізняється за вмістом нативного крохмалю та водорозчинних речовин, що характеризує підвищення харчової цінності зернових екструдатів і підвищення їх засвоюваності організмом людини. Доцільність використання обумовлюється низкою економічних і якісних показників.

Попередніми дослідженнями встановлено, що при гарячій екструзії (високі температури, тиск і механічні навантаження) крохмалевмісної зернової і круп'яної сировини відбуваються глибокі зміни у вуглеводному комплексі. Крохмаль декстринізується. Вміст нативного крохмалю знижується в 1,8–2 рази. Вміст водорозчинних речовин підвищується в 5–8 разів у порівнянні з вихідною сировиною.

При екструзійній обробці зернової сировини не змінюються властивості жиркових речовин, а відбувається утворення крохмалоліпідних комплексів. В процесі екструзії інактивується ліпаза і знижується активність ліпоксигенази, що сприяє більш тривалому зберіганню продуктів.

Тому такий хімічний склад обраного борошна дає можливість використовувати його в якості загущувача замість картопляного крохмалю в харчовій промисловості.

При виробництві соусу на основі борошняної пасеровки вносили 1,0–10,0 г екструдованого борошна на 100 г продукту і досліджували його структурно-механічні та органолептичні властивості (у якості порівняння використали соус з додаванням борошна пшеничного в кількості 5,0 г/100 г).

Встановлено, що максимальна в'язкість системи з практично незруйнованою структурою для соусу зі звичайним борошном пшеничним менша, ніж для соусу з екструдованим борошном (18,78 і 21,41 Па·с відповідно). Проведені реологічні дослідження соусу показують, що раціональним є додавання загущувача в кількості 5,0–7,5 г / на 100 г соусу.

Використання екструдованого борошна як згущувача й структуроутворювача замість звичайного борошна пшеничного в соусі червоному, дозволяє отримати продукт з високими органолептичними показниками.

Встановлено що новий соус має характерний зовнішній вигляд, однорідну консистенцію, червоний колір (до світло-червоного), гармонійний смак і приємний аромат, що сприятиме розширенню асортименту, підвищенню конкурентоспроможності продукції підприємств ресторанного господарства і краще задовольнить потреби людського організму в необхідних нутрієнтах.

#### *Список використаних інформаційних джерел*

1. Лісовська Т. Екструдоване кукурудзяне борошно для дієтичного харчування / Т. Лісовська, А. Деркач, І. Стадник // Продовольча індустрія АПК : науково-практичний журнал. – 2017. – № 6. – С. 40–43.
2. Nemirich O. Theoretical preconditions of development technology souss with reduced calority / O. Nemirich, G. Lyavinets, V. Vinnikov & V. Mikhailenk // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. – 2018. – № 20 (85). – P. 90–94.
3. Агафонова Ю. Ю. Аналіз впливу стабілізаторів структури на текстуру сметанних десертів / Ю. Агафонова, В. Прокудіна, К. Василець // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – № 2 – С. 369–377.
4. Пат. на корисну модель 16763 UA Україна, МПК А21D 13/00 (2016). Спосіб виробництва текстурованого борошна / Семенюк Л. А.; заявник і патентовласник ВАТ «Вінницька харчосмакова фабрика». – № u 2006 02756; заявл. 15.03.2006, опубл. 15.08.2006, Бюл. № 8.

Наукове видання

# **НАУКА І МОЛОДЬ В ХХІ СТОРІЧЧІ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
V Міжнародної молодіжної науково-практичної  
інтернет-конференції**

*(м. Полтава, 5 грудня 2019 року)*

Головний редактор *М. П. Гречук*  
Комп'ютерна верстка *Г. А. Бжікян*

*Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 30,1.  
Зам. № 102/1832.*

*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.*