

40  
років  
УСПІХУ



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

## ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками  
науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік

*(м. Полтава, 30–31 березня 2021 року)*

## Частина 2

Полтава  
2021

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)**

*Присвячується 60-річчю  
Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»*

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

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за  
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік

*(м. Полтава, 30–31 березня 2021 року)*

**Частина 2**

**Полтава  
ПУЕТ  
2021**

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)  
А43

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено*

### **Редакційна колегія:**

**О. В. Манжура**, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ);

**К. Ю. Вергал**, к. е. н., доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

**А. С. Ткаченко**, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту бізнесу та сучасних технологій ПУЕТ;

**В. О. Скрипник**, д. т. н., професор, директор Навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;

**В. В. Саранин**, к. філол. н., доцент, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті** : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30–31 березня 2021 р.) : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – Ч. 2. – 401 с. – Текст укр., рос., англ., нім. мовами.

ISBN 978-966-184-407-9

Збірник містить тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 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.

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)

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

ISBN 978-966-184-407-9

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2021

<i>Марченко Є. Е., Шуканов П. В.</i> Розвиток туристичного господарства України .....	253
<i>Нечитайло В. А., Карпенко Н. М.</i> Розвиток молодіжного туризму в регіоні .....	255
<i>Полтавець В. С., Постнова А. Р., Шуканов П. В.</i> Перспективи розвитку туризму в умовах реалізації стратегії сталого розвитку .....	258
<i>Силенко І. С., Тараненко О. О.</i> Сучасний стан розвитку туризму в Київській області.....	260
<i>Циб І. О., Логвин М. М.</i> Розвиток культурно-пізнавального туризму Тернопільської області: стан та перспективи .....	262

## **СЕКЦІЯ 16. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

<i>Белозьоров Є. О., Свирь М. С., Олійник Н. В.</i> Особливості використання рослинної сировини у технологіях січених виробів.....	265
<i>Верпета Я. В., Радченко Д. В., Алеян М. В., Олійник Н. В.</i> Пошук альтернативних джерел для збагачення борошняних кондитерських виробів .....	267
<i>Завгородній Р. О., Жуков Д. В., Шелудько В. М.</i> Брауні і блонді підвищеної харчової цінності .....	269
<i>Ісаєнко В. В., Калюжжа Є. А., Бородай А. Б.</i> Ефективність та безпека антисептиків .....	271
<i>Костенко В. С., Гередчук А. М.</i> Удосконалення технології страв з рибної січеної маси за рахунок використання рослинних волокон.....	274
<i>Крель Д. О., Коровка Л. М., Олійник Л. Б.</i> Використання натуральних біокоректорів у виробі з субпродуктів та м'яса птиці .....	276
<i>Литвин М. А., Бородай А. Б.</i> Харчова поведінка сучасної молоді .....	2768

компонентами. Зокрема, у порошках міститься багато незамінних компонентів: целюлоза, геміцелюлоза, пектинові речовини, незамінні амінокислоти, органічні кислоти, моносахариди. Як свіжі овочі та фрукти, так і порошки, виготовлені із них, впливають на технологічні властивості фаршів: підвищують вологозв'язуючу, волоутримуючу здатність, скорочують час дезагрегації колагену, втрати при тепловому оброблянні і час доведення до готовності. Науковцями доведено, що при додаванні овочевих добавок до фаршевих виробів збільшується вихід виробів, а значить, має місце економія основної сировини. У свою чергу, композиції виробів на м'ясо-рослинній основі (мається на увазі м'яса тварин та м'яса риби) мають функціональні властивості.

### **ПОШУК АЛЬТЕРНАТИВНИХ ДЖЕРЕЛ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

***Я. В. Верпета**, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм ПВ-21;*

***Д. В. Радченко**, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм-21;*

***М. В. Аляян**, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм ПВ-21*

***Н. В. Олійник**, науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищій навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Організм завжди потребує енергії, а її джерелом є їжа. Саме від неї залежить повноцінність процесів життєдіяльності, швидке оновлення клітин і тканин, можливість довше залишатися молодим.

Борошняні кондитерські вироби (БКВ), хоч і користуються великою популярністю, – висококалорійні. Проте біологічна та поживна цінність їх низька через незбалансованість за хімічним складом. До їх складу не входять також і біологічно-активні речовини. Борошняні кондитерські вироби виробляють з борошна вищого ґатунку. Вони містять велику кількість жиру та цукру та недостатню кількість вітамінів, мінеральних речовин, поліфенолів. Фахівці багатьох галузей – фізіологи, технологи, біохіміки, гігієністи займаються створенням БКВ підвищеної пожив-

ної та біологічної цінності та таких, що матимуть функціональні властивості. З кожним роком з'являється все більше публікацій стосовно розробки нових технологій БКВ функціонального профілю. Пошуки ведуться в різних напрямках, кожний з яких має свої переваги та недоліки.

Значна доля сировини в собівартості кондитерських виробів робить актуальною проблему пошуку нових, дешевих її джерел. Водночас в Україні недостатньо використовується вторинна сировина.

Вторинна сировина промислової переробки плодів та овочів, як і вихідна сировина, містить ряд цінних компонентів: вуглеводи, білки, мінеральні речовини, пектинові сполуки, клітковину, жири, воски, барвники й ароматичні речовини, вітаміни, кислоти, альдегіди, спирти. Отже, вона являє собою повноцінну сировину. У вторинній сировині міститься значно менше води, а значить – більше сухих речовин. До вторинної сировини переробки плодів і ягід належать: вичавки та витерки, які утворилися під час виробництва соку, пюре, повидла. Її вихід складає 28–40 % до маси сировини.

Розроблено та освоєно технологію виробництва порошків з фруктів, овочів, а також із фруктової та овочевої вторинної сировини, яка забезпечує отримання високоякісного продукту, в якому в концентрованому вигляді збережені всі інгредієнти вихідної сировини. Фруктові й овочеві порошки мають високу харчову цінність, легко засвоюються організмом, компактні, зберігаються тривалий час. Отримані харчові порошки не містять хімічних і інших інгредієнтів.

Природа. піклуючись про продовження роду рослин, заклала в їх плоди насіння, наповнені всіма необхідними біологічними речовинами, мінералами і вітамінами, органічними кислотами, весь потенціал для розвитку з них нового, що обумовлює їх цілющі властивості.

Особливий інтерес представляють насіння амаранту, у ліпідному комплексі яких міститься особливо висока кількість сквалєну, що належить до класу терпенів. Завдяки присутності в ліпідах насіння амаранту природного імуномодулятора сквалєна продукти, що містять амарантове масло і, як наслідок, сквалєн у фізіологічно значній кількості, здатні вплинути на організм, наприклад, чинити антиканцерогенну, протизапальну, протипухлинну та ін. дії.

Користь виноградних кісточок пов'язують із підвищеним вмістом антиоксидантів. У них можна виявити: поліненасичені жирні кислоти фітостероли; флавоноїди; антиоксиданти; дубильні речовини; вітаміни групи С і Е, групи В, А; мікроелементи, серед яких багато калію, кальцію, натрію, фосфору і магнію.

Користь кунжутного насіння обумовлена передусім вітамінно-мінеральним складом продукту, який містить рекордну кількість кальцію та інші корисні сполуки природного походження. До складу шроту кунжуту входять незамінні ненасичені жирні кислоти, клітковина, целюлоза, пектини, фосфоліпіди, вітаміни F, C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, мінеральні речовини, мікроелементи: K, Ca, Co, Zn, Na, Mg, Fe, Cu.

Клітковина рослинної сировини, будучи необхідним компонентом харчування, забезпечує роботу всього шлунково-кишкового тракту і вбирає в себе все зайве, що накопичилося в організмі за довгі роки. Завдяки наявності пектинів відбувається процес захисту слизової оболонки від механічних і хімічних подразників, патогенної і гнильної мікрофлори, канцерогенних і шкідливих хімічних речовин. Окрім корисного впливу на організм людини, вона формує структуру виробів, поглинаючи на себе вільну вологу, що міститься у виробках. Учені довели, що при введенні сировини, що містить велику кількість клітковини, збільшується вихід виробів.

Завдяки використанню широкого спектру рослинної сировини та різних додаткових компонентів можна отримати БКВ з різними функціональними властивостями, які здатні коригувати порушення балансу в харчуванні, сприяти отриманню нових видів продукції завдяки розширенню її асортименту.

## **БРАУНІ І БЛОНДИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ**

***Р. О. Завгородній**, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм ПВ-21;*

***Д. В. Жуков**, студент спеціальності Технології в ресторанному господарстві, група ТРГм ПВ-21*

***В. М. Шелудько**, к. т. н., науковий керівник, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищій навчальній заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Проблема забезпечення населення раціональним харчуванням має актуальне значення, тому зростає виробництво низь-