



ISSUE
№24



EUROPEAN OPEN
SCIENCE SPACE

COLLECTION OF SCIENTIFIC PAPERS



3rd INTERNATIONAL
SCIENTIFIC
AND PRACTICAL
CONFERENCE

SCIENTIFIC RESEARCH:
MODERN INNOVATIONS
AND
FUTURE PERSPECTIVES

FEBRUARY 24-26, 2025
MONTREAL, CANADA





**EUROPEAN OPEN
SCIENCE SPACE**

Proceedings of the 3rd International Scientific
and Practical Conference
**"Scientific Research: Modern Innovations and
Future Perspectives"**
February 24-26, 2025
Montreal, Canada

Collection of Scientific Papers

Canada, 2025

Obelets T.

INTEGRATED BUSINESS PLANNING IN MODERN CONDITIONS... 62

Mahas N., Romaniv T.A.

THEORETICAL ASPECTS OF ENTERPRISE ACTIVITY
PLANNING..... 65

Section: Finance and Banking

Перчі О., Сочка К.

ВПЛИВ BEPS 2.0 НА БЮДЖЕТНУ СИСТЕМУ: ВИКЛИКИ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ ДЛЯ НАЦІОНАЛЬНИХ ЕКОНОМІК..... 68

Pataki G., Loskorikh G., Husar A.

MACROECONOMIC FACTORS AND THE TAX SYSTEM:
CHALLENGES FOR MICRO AND SMALL BUSINESSES IN
UKRAINE..... 72

Пташник С.А.

БЮДЖЕТНА ПОЛІТИКА СТИМУЛЮВАННЯ ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ..... 77

Пташник С.А.

ФІНАНСОВІ РЕСУРСИ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ІННОВАЦІЙНОГО
РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ..... 81

Пташник С.А.

ФІНАНСОВІ РЕСУРСИ ОРГАНІВ МІСЦЕВОГО
САМОВРЯДУВАННЯ В УМОВАХ ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ..... 84

Section: Food Technologies

Горобець О., Карась Д., Малтабар М.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗЛАКТОЗНИХ ДЕСЕРТІВ
ДРАГЛЕПОДІБНОЇ СТРУКТУРИ..... 87

Горобець О., Митько С.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ З
БОРОШНОМ З СОЇ..... 89

Сімахіна Г.

ВІТЧИЗНЯНІ ПЛОДОВО-ЯГІДНІ КУЛЬТУРИ ТА ІННОВАЦІЇ В
ТЕХНОЛОГІЯХ ЇХ КОНСЕРВУВАННЯ..... 91

Визначено, що безлактозна панна котта з використанням желюючого соку, має меншу кількість МАФАМ КУО як в свіжеприготовленому десерті, так і після зберігання.

Таким чином, додавання желюючого соку до рецептури дозволяє не лише зменшити частину агару на желюючий сік, а й підвищити біологічну цінність страви. Дозвольте загальні висновки по роботі не зачитувати.

Список використаних джерел

1. Вітряк, О., Замай, Ж., & Фабріченко, К. (2023). Безлактозні йогурти з додаванням рослинної сировини. *Технічні науки та технології*, (4 (34)), 138-146.
2. Волошенко, П., Британ, А., & Корецька, І. (2024, January). Перспективи використання аналогів молока питного в технологіях дієтичних продуктів. In *The 1st International scientific and practical conference "Advanced technologies for the implementation of new ideas"* (January 09-12, 2024) Brussels, Belgium. International Science Group (Vol. 349, pp. 296-303).
3. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Бородай, А. Б., Молчанова, Н. Ю., & Гайворонська, З. М. (2023). Дослідження різних видів смородини та їх використання в технології десерту пана-коти. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (3), 13-21.
4. Zaliznyak, A. M., & Balabak, O. O. (2021). Інтродукція та перспективи культури Хеномелес. *Journal of Native and Alien Plant Studies*, (1), 94-98.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ З БОРОШНОМ З СОЇ

Горобець Олександра

к.т.н., доцент

Митько Світлана

магістр

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Полтавський університет економіки і торгівлі, Україна

Борошно відіграє важливу роль в процесі формування якості борошняних кондитерських виробів. На рецептурний склад, параметри технології, а також структурно-механічні властивості тіста, текстуру та смак готової продукції певною мірою впливають вид і властивості борошна. Відтак виникає потреба в розробці композиційних сумішей з різних сортів борошна, які будуть задовольняти вимогам технології бісквітного тіста і направлені на покращення харчової цінності бісквітних виробів.

Борошняні кондитерські вироби мають велике значення у харчуванні населення характеризуються високою поживністю і енергетичною цінністю

Бісквіти користуються широким попитом у населення. На основі бісквітних напівфабрикатів виробляють широкий асортимент тортів, тістечок, рулетів [1].

Рецептурний склад виробів з бісквітного тіста обумовлює високу харчову та енергетичну цінність готових виробів проте характеризується досить низькою біологічною цінністю. Для покращення властивостей тіста доцільно використовувати спеціальні борошняні суміші

Завдяки своїй доступності та практичності соєве борошно вже давно є однією з найпопулярніших альтернатив пшеничного борошна у світі. У той же час популярність соєвих бобів продовжує зростати завдяки багатим корисним хімічним складом, мінералам і вітамінам [2].

Проблемним моментом роботи було визначення оптимальної концентрації внесення борошна сої до складу бісквітного тіста, яка не матиме негативного впливу як на органолептичні так і на структурно-механічні властивості виробів.

Борошно з сої володіє відмінними властивостями в порівнянні з борошном з пшениці.

Визначено, що у зразках з внесенням композиційних сумішей 70:30 та 85:15 стабільність піни на 5 % вища ніж у контрольному зразку, що підтверджує позитивний вплив борошна з сої на властивості бісквітного тіста. Натомість збільшення концентрації борошна з сої в композиційних сумішах призводить до розрідження тісті та його зсідання.

Отримані результати досліджень демонструють позитивний вплив на структуру бісквітного тіста композиційних сумішей 70:30 та 85:15.

Для розроблених бісквітів з використанням композиційних сумішей проводили органолептичні дослідження за наступними показниками: зовнішній вигляд, форма, колір, запах, смак, розжовуваність.

Результати органолептичної оцінки демонструють вплив композиційних сумішей на пористість м'якушки, смак виробу, розжовуваність. За сукупними ознаками найбільшу кількість балів отримав зразок з композиційною сумішшю 70:30 Отриманий виріб відрізнявся світлим м'якушем, рівномірною пористістю, приємним смаком та ароматом, гарною розжовуваністю.

Одним з важливих показників якості бісквітного напівфабрикату є показник пористості, які обумовлює засвоюваність виробу.

Розроблені бісквітні напівфабрикати з додаванням 30 та 15 % соєвого борошна мають пористість вищу ніж в контрольному зразку на 5 %, проте при збільшенні концентрації добавки пористість знижується, м'якуш стає більш щільним.

Як показали дослідження внесення борошна з сої підвищує вологість виробів, що в свою чергу надасть можливість подовжити термін зберігання готових виробів.

Згідно з отриманими даними визначено, що за умов зберігання, які відповідають виробничим, бісквіт з соєвим борошном повільніше втрачає вологу, і пояснюється це вологоутримуючою здатністю крохмальних зерен, що містяться в соєвому борошні.

Для підтвердження можливості пролонгованого зберігання бісквітних

напівфабрикатів були проведені дослідження з визначення мікробіологічного забруднення виробів під час зберігання.

Отримані результати свідчать, що кількість загального мікробіологічного забруднення дослідного зразка нижча у порівнянні з контрольним зразком, також зменшується кількість плісневих грибів у порівнянні з контрольним зразком.

Таким чином, отримані результати свідчать, що внесення до рецептури виробів з бісквітного тіста 30 % соєвого борошна дозволить отримати вироби з покращеними органолептичними, фізико-хімічними показниками та пролонгованими термінами зберігання.

Список використаних джерел

1. Мальчевська, К., & Дзюндзя, О. (2024). Бісквітні кондитерські вироби в Україні: шляхи розвитку. Collection of scientific papers «ΛΟΓΟΣ», (March 29, 2024; Cambridge, UK), 216-217.
2. Капітанова, Т. М., Кошулько, В. С., & Олексієнко, В. О. (2021). Використання насіння бобових культур та продуктів їх переробки для підвищення якості та харчової цінності хлібобулочних виробів. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і, 188.

ВІТЧИЗНЯНІ ПЛОДОВО-ЯГІДНІ КУЛЬТУРИ ТА ІННОВАЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЯХ ЇХ КОНСЕРВУВАННЯ

Сімахіна Галина

д. т. н., професор

Кафедра технології оздоровчих продуктів

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Анотація. У забезпеченні населення країни продукцією для здорового харчування плоди, ягоди та овочі посідають особливе місце. Однак це продукція сезонного характеру і низької стійкості при зберіганні, тому необхідно розробляти та вдосконалювати технології її консервування, передусім з використанням штучного холоду в усіх його модифікаціях та варіантах застосування. Багаторічний світовий науковий і практичний досвід показав, що низькотемпературне консервування є унікальним способом зберегти при переробленні харчову та біологічну цінність рослинної сировини і продукції на її основі.

Ключові слова. Ягоди, фрукти, біологічна цінність, штучний холод, інноваційні технології, заморожені напівфабрикати, якість, безпека.

Введення. Сьогодні сектор ринку замороженої рослинної сировини представлений, в основному, овочевими напівфабрикатами. Особливо складним об'єктом є ягідна сировина, для якої характерні найбільші втрати клітинного соку і біологічно активних речовин (БАР) у процесі дефростації. Тому