

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**

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082) *Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО*
А43

Видано відповідно наказу по університету № 24-Н від 29 січня 2025 року.

Організаційний комітет конференції

Голова організаційного комітету – Н. С. Педченко, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;

Заступник голови організаційного комітету – Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

Ю. С. Матвієнко, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;

О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

Л. М. Діденко, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ;

Ю. В. Перегуда, директор міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;

Д. С. Семикоз, начальник відділу розвитку та інновацій ПУЕТ;

А. В. Філіпповський, голова Студентської ради університету ПУЕТ;

Д. А. Посполітак, голова Наукового товариства студентів ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Відповідальний редактор – **Л. М. Діденко**, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 рік (м. Полтава, 10 квітня 2025 р.). – Полтава: ПУЕТ. – 726 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.**

ISBN 978-966-184-472-7

Збірник містить тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 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. Збірник присвячено Дню науки в Україні та Міжнародному року кооперативів.

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082)

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

ISBN 978-966-184-472-7

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2025

кіноа, а також у меншому співвідношенні рисове та кукурудзяне борошно. В якості рідкої фази тіста рекомендовано використовувати гідратоване насіння чіа.

Список використаних інформаційних джерел

1. Дзюндзя, О. В., & Труш, С. С. (2023). Аналіз ринку та перспективи розширення безглютенової продукції. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (1), 57-64.
2. Мацук, Ю. А., Колпікова, Є. О., & Іщенко, Н. В. (2020). Обґрунтування технології безглютенових кексів із додаванням насіння чіа. *Науковий вісник ПУЕТ: Technical Sciences*, (1 (91)).
3. Чорна, Н., & Полятикіна, Ю. (2024). Дослідження харчових властивостей безглютенового борошна з зернових та псевдозлакових культур. *Herald of Khmelnytskyi National University. Technical sciences*, 345(6 (2)), 74-78.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КРЕКЕРУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

В. Ю. Нікулін; Л. С. Косарева, студенти спеціальності *Харчові технології, група ХТІ б-21*

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

У даний час проблема збалансованого харчування населення України стала ще гострішою. Економічна нестабільність, довготривале стресове напруження, погіршення санітарних умов (зокрема необхідність людей перебувати у підвалах), міграція населення і безпосередній вплив війни (поранення) призвело до стрімкого зростання кількості серцево-судинних та деяких інфекційних захворювань (туберкульоз, кір, кашлюк). Для подолання негативних впливів та покращення самопочуття людей, потрібно збільшити виробництво популярних, затребуваних і доступних за вартістю харчових продуктів з функціональними властивостями. Тому актуальності набуває удосконалення рецептур традиційних борошняних виробів, зокрема печива, яке полюбляють споживати всі групи населення.

Крекери складають до 20 % загального обсягу реалізованого печива. У солоні крекери крім борошна пшеничного і рослинної олії прийнято додавати рисове борошно і крохмаль, твердий

сир, смажену цибулю чи гриби, спеції і трави, насіння (льон, кунжут, кмин) чи горіхи. Вітчизняними і закордонними вченими запропоновано також рецептури крекерів з додаванням гречано-го, льняного, конопляного борошна, сої, насіння гарбуза і амаранту, в'ялених томатів, ламінарії, пюре моркви і гарбуза, сублимованих ягід і фітокомпозицій [1, 2].

У рамках наукової роботи було запропоновано рецептуру крекерів підвищеної поживної цінності на основі безглютенової сировини: рисового і нутового борошна, соєвого рослинного напою. Для збагачення печива біологічно-активними речовинами та надання їм лікарсько-профілактичної дії, до їх складу вводили пряні трави: розмарин, чебрець, базилік, орегано, кріп. Ці лікарські рослини містять цінні есенціальні речовини, зокрема макро- і мікроелементи, дубильні речовини, ефірні олії, вітаміни, ферменти, що стимулюють діяльність травної системи організму та стабілізують нервову систему.

Дослідним шляхом було визначено оптимальний рецептурний склад крекерів та удосконалено технологію виробництва. Змодельовані вироби мали відмінні органолептичні та задовільні фізико-хімічні показники. З медико-біологічної точки зору споживання даних крекерів забезпечує організм людини цінними рослинними білками та харчовими волокнами, що сприяє профілактиці захворювань. Печиво не містить глютену та лактози, тому має дієтичне спрямування і високий соціальний ефект.

Нові крекери можна використовувати як заміну хлібобулочним виробам для широких верст населення, і особливо продукт підійде людям на безглютеновій дієті, спортсменам, військовим, подорожуючим, а також працівникам важкої фізичної праці. В цілому, розроблену рецептуру можна впровадити у виробництво, що дозволить розширити асортимент функціональних продуктів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Гетьман І. А., Науменко О. В., Бовкун А. О., Лук'янчук І. В. Інноваційні рішення щодо підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів. *Продовольчі ресурси*. 2024. Т. 12. № 23. С. 36–46.
2. Чемелева Ю., Стеценко Н. Аналіз показників харчової та біологічної цінності лляних крекерів, збагачених томатними вичавками і

зеленню кропу. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матеріали 87 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (15–16 квітня 2021 р.). Київ : НУХТ, 2021. Ч. 1. С. 20.

ГАСТРОНОМІЧНЕ КОДУВАННЯ КУЛЬТУРИ УКРАЇНЦІВ

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

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

Українська культура, з усіма її традиціями та символами, глибоко переплетена з гастрономією. Їжа – це не лише засіб для фізичного виживання, а й важлива частина національної ідентичності, що передає історію, цінності й соціальні зв'язки. У гастрономічному контексті «кодування» означає, що через традиційні страви та кулінарні практики передаються культурні, соціальні й історичні уявлення народу. Гастрономічне кодування культури українців відображається в символах, ритуалах, святкових стравах і навіть у побутових практиках. У цьому процесі їжа виступає як своєрідний код, за допомогою якого можна читати не лише побут, а й світогляд, мораль, духовність та взаємозв'язки в українському суспільстві [1–3].

У традиційному українському суспільстві їжа була не лише живильним елементом, але й засобом комунікації. Спільні обіди, застілля, обряди, де страви ставали основними носіями не тільки гастрономічної, а й соціокультурної інформації, допомагали зміцнювати зв'язки між поколіннями. Страви в українській культурі мали здатність об'єднувати людей, формуючи колективну пам'ять та спільні цінності.

Українська кухня є однією з найбагатших і найрізноманітніших у світі, оскільки вбирає в себе як місцеві, так і запозичені елементи різних народів, що жили на території України. Однак, в її основі завжди лежала простота й натуральність продуктів, що були доступні в умовах традиційного сільського господарства. Використання сезонних продуктів, обробка їжі без зайвих хімічних добавок, застосування натуральних методів, таких як