

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

становлять саме каші з круп дрібного помелу), і кашею завершують свій земний шлях (канун, коливо). Актуальною й донині є різдвяна кутя, яка, як прообраз давньогрецької панспермії, складається з чисельних інгредієнтів: недробленої пшениці чи ячменю, маку, горіхів, меду, солодкого узвару, і має принести після зимового сонцестояння в господу достаток і благодать.

Таким чином, гастрономічне кодування культури українців є важливим аспектом їхнього самовираження та збереження національних традицій. Їжа у цьому контексті не є просто фізіологічною потребою, а є частиною духовного життя, де кожна страва несе в собі глибоке символічне й культурне значення. Від простих щоденних страв до святкових обрядів і ритуалів, гастрономія відображає світогляд, цінності та взаємодію людини з природою, родиною і суспільством.

Список використаних інформаційних джерел

1. Артнюк Л. Ф. Традиційна культура. Харчування та їжа / Енциклопедія історії України: Україна – Українці. Київ : В-во «Наукова думка», 2018. 608 с. URL: http://www.history.org.ua/?termin=tradytsijna_kultura_kharchuvannja_ta_jizha (дата звернення: 28.03.2025).
2. URL: <http://resource.history.org.ua/cgi-bin/eiu/history.exe> (дата звернення: 28.03.2025).
3. URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/kultura-harcuvanna-ukrainciiv> (дата звернення: 28.03.2025).

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОКТЕЙЛІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

Непереносимість лактози є поширеним порушенням обміну речовин, яке проявляється у вигляді діареї, здуття, болю в животі, нудоти та інших симптомів після вживання молочних продуктів. За оцінками ВООЗ, близько 65 % населення світу мають різну ступінь лактозної недостатності. Це зумовлює зростання попиту на альтернативні продукти – рослинне молоко та інноваційні функціональні напої [1].

Метою дослідження було удосконалення технології коктейлів шляхом заміни традиційного коров'ячого молока на рослинне (гречане або соєве), а також додаванням зародків пшениці для збагачення напоїв біологічно активними речовинами.

Харчові зародки – це цінна вторинна сировина, яку отримують на борошномельних підприємствах при сортовому помелі зерна пшениці. Це білий порошок жовтуватого чи світло-коричневого відтінку, з специфічним запахом та солодкуватим смаком, вологістю не більше 15 %. У зародках пшениці містяться цінні в фізіологічному відношенні речовини: 12 вітамінів, 18 амінокислот, а також 4,5...6,7 % макро- і мікроелементів (кальцію, заліза, калію, магнію). У них міститься найбільше незамінних білків в порівнянні з іншими частинами зернівки, а їх біологічна цінність наближається до якості м'яса і молока. Склад вуглеводів зародку на 60 % представлений сахарозою і рафінозою. Вміст токоферолу у них (до 22 мг/100 г) перевищує багато харчових продуктів. Саме тому, додавання порошку зародків пшениці до раціону сприяє підвищенню імунітету, посилює стійкість до несприятливих факторів.

Оскільки у соєвому і гречаному «молоці» присутній легкий смак вихідної сировини, потрібно додавати смако-ароматичну сировину. У модельних зразках коктейлів було використано фруктові інгредієнти – банан і вишню, які є цінними джерелами антиоксидантів, вітамінів, мінеральних речовин.

У ході дослідження було визначено оптимальне співвідношення інгредієнтів для забезпечення високих смакових властивостей. Максимально допустиме внесення зародків пшениці становить 6 %, адже при збільшенні їх кількості коктейлі мають виражену гірчинку. Нові коктейлі можуть бути рекомендовані для споживання людьми з лактозною непереносимістю, веганами, а також для використання у меню лікувально-профілактичних та фітнес-закладів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Петришин Н. З., Бліщ Р. О. Перспективні збагачувальні добавки із зародків пшениці для кондитерських виробів. *Вісник Львівської комерційної академії*. 2016. Вип. 16. С. 106–109.