

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

*До Всесвітнього дня науки в ім'я миру
та розвитку, Міжнародного року
кооперативів 2025*

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XI Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 10 листопада 2025 року)

**Полтава
ПУЕТ
2025**

УДК 001:378-053.6(082)
НЗ4

*Розповсюдження та тиражування без
офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.*

Друкується відповідно до Наказу по університету № 182-Н від 10 вересня 2025 року.

Організаційний комітет конференцій:

О. О. Нестуля, голова організаційного комітету, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ;
Л. Г. Войнаш, співголова організаційного комітету, член Президії Укркоопспілки, директор Департаменту освіти і науки, директор НМЦ «Укоопосвіта», канд. екон. наук;
Н. С. Педченко, співголова організаційного комітету, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;
Н. І. Манжура, заступник голови організаційного комітету, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;
С. В. Гаркуша, д-р техн. наук, професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;
О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;
Т. П. Гудзь, д-р екон. наук, професор, директор Навчально-наукового центру підготовки кадрів вищої кваліфікації ПУЕТ;
Ю. С. Матвієнко, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;
С. І. Нестуля, д-р пед. наук, професор, директор Навчально-наукового інституту лідерства ПУЕТ;
Ю. В. Перегуда, директор Міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;
А. С. Ткаченко, д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;
Л. С. Франко, канд. екон. наук, директор Полтавського фахового коледжу ПУЕТ;
В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;
С. О. Дудник, голова Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ПУЕТ;
Д. А. Фіслюк, голова Наукового товариства студентів ПУЕТ;
А. В. Філіпповський, голова Студентської ради університету ПУЕТ;
О. В. Чабан, голова Ради молодих вчених 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.

**Наука і молодь у ХХІ сторіччі : збірник матеріалів XI Міжна-
НЗ4 родної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції**
(м. Полтава, 10 листопада 2025 року). – Полтава : ПУЕТ, 2025. –
973 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ.
мовами.

ISBN 978-966-184-486-4

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь у ХХІ сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнології та біоінженерія», «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», «Економіка та міжнародні економічні відносини», «Комп'ютерні науки», «Кооперативна модель розвитку економіки в сучасних глобальних і безпекових викликах сьогодення», «Лідерство та особистісний розвиток», «Маркетинг», «Менеджмент», «Облік і оподаткування», «Освітні науки», «Патріотичне виховання в сучасному педагогічному процесі як складова національної безпеки незалежної України», «Право», «Психологія», «Публічне управління та адміністрування», «Торгівля», «Туризм та рекреація», «Філологія», «Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок», «Харчові технології», «Якість вищої освіти: проблеми, виклики перспективи».

УДК 001:378-053.6(082)

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

ISBN 978-966-184-486-4

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025

ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ

Д. І. Білоцерковець, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21

А. М. Герעדчук, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Полтавський університет економіки і торгівлі

М'ясні продукти є важливими джерелами повноцінного білка, незамінних амінокислот, мінералів і вітамінів. Одним із популярних видів м'ясних виробів є паштети, які належать до групи продуктів із тонкоподрібненого фаршу. Їх споживча привабливість зумовлена ніжною пастоподібною консистенцією, вираженим смаком і широкими можливостями для варіацій рецептури. Провідне місце займають печінкові паштети, частка яких становить близько 30 %. Асортимент формують також дієтичні, дитячі та функціональні продукти.

М'ясні паштети – це гомогенізовані вироби на основі м'яса або субпродуктів із додаванням жировмісної сировини, овочів, молока, спецій та ароматичних речовин. Консистенція формується завдяки спеціальним технологічним прийомам і підбору компонентів, що забезпечують ніжність і пластичність маси.

Одним із напрямів удосконалення технологій паштетів є створення комбінованих рецептур, у яких частину м'ясної сировини замінюють рослинними інгредієнтами. Такі системи сприяють збалансуванню складу і дозволяють ефективно використовувати вторинні ресурси. Цей напрям обґрунтований кількома взаємопов'язаними аргументами: потребою підвищити біологічну та харчову цінність продуктів, зменшити енергетичну щільність традиційних рецептур, знизити собівартість.

Накопичена за останні роки база експериментальних даних підтверджує, що макухи (шроти) соняшнику, гарбуза, конопель, льону, а також клітковинні фракції з відходів овочів і фруктів ефективно функціонують у паштетних масах як наповнювачі, джерела мікроелементів, поліненасичених жирних кислот і антиоксидантів, при цьому добре впливають на текстуру і стабільність емульсії. Огляд сучасних публікацій свідчить: застосування макухи та подібних побічних продуктів не лише підвищує частку рослинної «цінності» в рецептурах, а й

дозволяє створювати продукти з поліпшеними нутрієнтними властивостями, зменшеним вмістом насичених жирів і підвищеним вмістом дієтичної клітковини, що відповідає запитам оздоровчого харчування [1, 2].

За останні роки число експериментальних досліджень, спрямованих на розробку комбінованих м'ясо-рослинних паштетів, суттєво зросло. Практичні роботи, проведені як у наукових установах, так і на прикладі малих виробництв, зосереджувалися на кількох взаємозалежних технологічних завданнях: визначенні допустимої частки заміни м'ясної складової на шрот без втрати органолептичних якостей; оптимізації попередньої обробки макухи (сушка, помел, просівання, гідратація) для покращення дисперсійних властивостей; поєднанні макухи з білковими стабілізаторами та колоїдами для збереження пластичної пасто-подібної консистенції; використанні антиоксидантів природного походження для стабілізації ліпідної фази.

Результати досліджень з використання волокна з насіння соняшника показали, що попереднє гідратування фракції у співвідношенні 1 : 3 забезпечує високу вологопоглинальну здатність і дозволяє отримати паштет з покращеною текстурою і вираженими профілактичними властивостями, що робить даний підхід перспективним для розробки функціональної продукції.

Особливу увагу привертає використання макухи олійних культур не лише як наповнювача, а як джерела цінних білків і ПНЖК. Останні систематичні огляди та прикладні роботи демонструють, що шроти із соняшнику, льону, гарбуза та конопель містять значну кількість повноцінного рослинного білка, харчових волокон і фенольних антиоксидантів, які підвищують функціональний потенціал паштету і сприяють підвищенню його харчової цінності [1, 2].

Ключовим завданням технолога є коректне дозування макухи: в більшості експериментів частка шроту в рецептурі ефективно коливалася у межах 5–25 %: при нижчих рівнях переважно спостерігалось крахання структури без помітного гіршання смаку, а при вищих – зростання щільності та можливі відчутні рослинні присмаки, що вимагає корекції ароматизаторів і соленості.

Паралельно з макухами активний розвиток отримала тема використання спеціально підготовлених харчових волокон і фруктово-овочевих порошків – наприклад, порошок журавлини,

яблучні вичавки, порошки гарбуза і топінамбуру, а також субліматів з ягід – як засобів підвищення вмісту клітковини, природних барвників і антиоксидантів. Додавання таких фракцій у печінкові і м'ясні паштети дозволяє значно підвищити вміст дієтичної клітковини та фенолів, а також підкоригувати смаковий профіль у бік фруктово-солодкуватого відтінку, що добре поєднується зі смаком печінки.

З'явилися роботи, де показано успішне створення паштетів на основі птиці із додаванням до 25 % нутової складової або борошна конопель, що дозволяло поліпшити амінокислотний профіль та збільшити вміст ПНЖК і мінералів без істотних втрат сенсорної привабливості. Практичний інтерес викликають і дослідження, що використовують комбінації макух з екструдованими зерновими (вівсяні, гречані) для досягнення оптимальної структури емульсії і більшого насичення харчових волокон.

Список використаних інформаційних джерел

1. Дударев І., Шемет В., Хребтань О. Development of chicken liver pâté with buckwheat and oatmeal. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 2025. № 2 (16). С. 48–56.
2. Ait-Kaddour A. Hassoun A. Tarchi I. Loudiyi M. Boukria O. Cahyana Y. Ozogul F. Khwaldia K. Transforming plant-based waste and by-products into valuable products using various “Food Industry 4.0” enabling technologies: A literature review. *Sci. Total Environ.* 2024. № 955. P. 17–22.

ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ОБЛІПИХИ У ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА

Ж. О. Бондаренко, спеціальність Харчові технології, група КТГІ 2301

Є. В. Демидова, доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів, PhD – науковий керівник
Сумський національний аграрний університет

В умовах сучасного розвитку харчової промисловості особлива увага приділяється створенню продуктів, які поєднують високу харчову цінність, привабливі органолептичні властивості та функціональну спрямованість. Серед споживачів зростає інтерес до натуральних десертів із підвищеним вмістом біологічно активних речовин, антиоксидантів і вітамінів, які сприяють підтриманню здоров'я.

Д. В. Манівчук Оцінка фінансового стану підприємства при воєнному стані.....	853
В. Ю. Павленко, М. І. Волков Вплив криптовалют на платіжну поведінку споживачів та бізнес.....	855
А. М. Тищенко, С. І. Шовкопляс Теоретичні аспекти та практика формування доходів і видатків місцевих бюджетів України в умовах війни.....	858
І. В. Хомин Сучасні тенденції та виклики ризик-менеджменту у страхових компаніях.....	863
О. С. Шутько Сутнісні підходи до розкриття поняття «інноваційний продукт»	866

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Ю. В. Барабаш Удосконалення технологій харчових продуктів за рахунок використання білковмісної рослинної сировини.....	869
Д. І. Білоцерковець, А. М. Гердчук Використання вторинної сировини в технології паштетів	872
Ж. О. Бондаренко Використання порошку обліпихи у виробництві морозива	874
М. Р. Величко Удосконалення технології хлібобулочних виробів із пшеничного борошна	876
В. Ю. Іванченко Удосконалення технології переробки м'яса морського гребінця.....	879
В. В. Карачов Функціональний напій швидкого приготування на основі рослинних порошків.....	882