

**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 XXI 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 XXI 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

Отримані результати свідчать про перспективність використання фруктово-злакових композицій у виробництві кисломолочних продуктів як одного з напрямів розширення асортименту функціональних харчових продуктів.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Йогурти. Загальні технічні умови: ДСТУ 4343:2004 [Чинний від 01.07.2004]. Київ: Держстандарт України, 2004. 9 с.

### **НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ**

*І. С. Лебідь, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21;  
Є. В. Бойко, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21;  
А. М. Геречук, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Борошняні кондитерські вироби займають значну частку у структурі споживання харчових продуктів, а серед них особливе місце належить печиву. Його популярність пояснюється зручністю споживання, тривалим терміном зберігання, приємним смаком, доступною вартістю і різноманіттям видів. Однак традиційні рецептури таких виробів часто відзначаються високим вмістом цукру, насичених жирів і низькою харчовою цінністю, що не відповідає сучасним вимогам до раціонального харчування.

У зв'язку з цим, актуальним є створення оздоровчих борошняних кондитерських виробів, у яких частково або повністю замінено традиційні інгредієнти на більш корисні, багаті на білок, вітаміни, мікроелементи та харчові волокна. Науковці і виробники активно досліджують можливість використання альтернативної сировини рослинного та тваринного походження, яка дозволяє підвищити біологічну цінність продукції без втрати споживчих характеристик.

Сучасні наукові розробки демонструють широкий спектр технологічних рішень для покращення складу печива. Основними напрямками є [1–2]:

– заміна пшеничного борошна на безглютенові або цілющо-змелені суміші (амарантове, нутове, кокосове, кукурудзяне, ляне, кунжутне, конопляне борошно);

- використання рослинних і тваринних білкових ізолятів;
- введення до рецептури овочевих і фруктових порошків, що збагачують вироби харчовими волокнами, вітамінами, антиоксидантами й мінералами;
- застосування знежирених шротів і продуктів переробки олійних культур як джерела біологічно активних сполук.

Аналіз ринку показав, що близько 25 % усіх борошняних кондитерських виробів становлять вироби з пісочного тіста. Саме цей вид тіста найчастіше використовується для створення функціонального печива завдяки його технологічній пластичності. Розсипчаста структура пісочного тіста формується завдяки високому вмісту жиру, цукру та правильному добору борошна. Зокрема, було запропоновано рецептуру пісочного печива з суміші амарантового і лляного борошна у співвідношенні 1 : 1. Така комбінація сприяє підвищенню вологоутримувальної здатності тіста, покращує його пластичність і збагачує продукт амінокислотами, ПНЖК та мінералами [1].

Значна кількість досліджень присвячена введенню в рецептури пісочних виробів тваринних і рослинних білкових концентратів (сухої підсирної сироватки, ізоляту білка равликів, ізоляту з конопель і сої). Так, у рецептурі безглютенового пісочного печива використовували ізолят конопляного білка, який не лише підвищував вміст протеїну, а й покращував еластичність і коагезійність тіста [1].

Дослідження з використання ізоляту білка равликів (*Helix pomatia*) продемонструвало підвищення вмісту білка у печиві на 24,3 %, зниження вмісту жиру на 7,5 %. При цьому твердість зменшилася майже наполовину, що свідчить про покращення текстурних властивостей [2].

У цілому, пошук збагачувачів для печива продовжується, проте важливо забезпечити належні технологічні показники продукції та стабільність її в термінах зберігання. Нами було досліджено можливість використання цінної вторинної сировини (макухи кедрових горіхів, маку, коноплі, кунжуту) в технології пісочного та вівсяного печива. Для покращення смакових властивостей печива та попередження окисного псування в термінах зберігання, було запропоновано вносити порошки обліпихи, апельсину, абрикоси. Продукція володіла хорошими органолептичними і фізико-технічними показниками, а також мала підвищений вміст білків, харчових волокон, вітаміну Е та бета-каротину, антиоксидантів і мінеральних речовин.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Кравченко М., Піддубний В., Романовська О. Функціонально-технологічні властивості борошняних сумішей для тіста. *Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки»*. 2023. № 3 (47). С. 125–134. [https://doi.org/10.31617/2.2023\(47\)09](https://doi.org/10.31617/2.2023(47)09).
2. Геліх А. Низькоалергенне пісочне печиво збагачене порошком маніока та альтернативним білком для харчування військових. *Biota. Human. Technology.*, 2025. № 1. С. 148–160. DOI: 10.58407/bht.1.25.9.

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИГОТОВЛЕННЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

**В. С. Маловічко**, студент спеціальності Харчові технології,  
група ТРГ-21

**Ю. Г. Наконечна**, канд. техн. наук, доцент кафедри техно-  
логій харчових виробництв і ресторанного господарства –  
науковий керівник

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Глобальні тенденції у харчовій індустрії акцентують увагу на створенні продуктів з підвищеною біологічною та харчовою цінністю. Традиційні січені м'ясні напівфабрикати часто мають дисбаланс макронутрієнтного складу (надлишок жиру, дефіцит харчових волокон). Використання нетрадиційної сировини, зокрема шротів зернових культур, є перспективним шляхом для корекції хімічного складу, збагачення продукту цінними нутрієнтами та підвищення ефективності виробництва. Критичні показники здоров'я населення чинять тиск на виробничий сектор, зокрема на харчову промисловість, вимагаючи відповідального підходу до складу продукції. З огляду на зазначені чинники, високоактуальною науково-практичною проблемою на сучасному етапі є пошук інноваційних рішень та модернізація наявних технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів із заданими функціональними характеристиками.

Вимоги до сучасних харчових продуктів виходять за рамки простого задоволення фізіологічних потреб організму в енергії та нутрієнтах; вони також повинні мати лікувально-профілактичну дію. Якість сучасної їжі визначається її корисністю (необхідним набором компонентів), високою якістю, повною безпечністю, органолептичними властивостями та здатністю задоволь-

***А. П. Крикун***

Удосконалення технології напоїв на основі молочної сировини за рахунок рослинних збагачувачів ..... 885

***В. М. Кузнєцов***

Розробка технології функціональних борошняних кондитерських виробів із застосуванням шротів як zero waste інгредієнтів ..... 888

***К. Р. Лазєбна***

Розробка йогурту з додаванням наповнювача «груша+злаки» ..... 891

***І. С. Лебідь, Є. В. Бойко, А. М. Гередчук***

Нові технології печива підвищеної харчової цінності ..... 893

***В. С. Маловічко***

Удосконалення технології виготовлення січених напівфабрикатів за рахунок використання нетрадиційної сировини ..... 895

***Я. В. Мороз-Івченко***

Розробка технології протеїнових батончиків з підвищеною харчовою та біологічною цінністю ..... 898

***А. В. Нероцина***

Використання порошку калини у технології хліба підвищеної біологічної цінності ..... 900

***О. О. Підгорний***

Інноваційні напрями удосконалення технології макаронних виробів ..... 901

***І. О. Пуригін***

Нанофільтрація як інструмент безвідхідної переробки та підвищення харчової цінності молочної сироватки ..... 904

***І. М. Свистун***

Розроблення системи управління безпечністю у хлібопекарському виробництві ..... 907

***М. П. Скрипников***

Комплексна переробка журавлини та використання її в складі харчових продуктів ..... 910