



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

XI Міжнародної молодіжної
науково-практичної інтернет-конференції

(м.Полтава, 10 листопада 2025 року)



Полтава
2025

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

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств
(Укркоопспілка)

Полтавський університет економіки і торгівлі (Україна)

Львівський торговельно-економічний університет (Україна)

Хмельницький кооперативний
торговельно-економічний інститут (Україна)

Повісланський університет (Республіка Польща)

Євразійський національний університет імені Л. М. Гумільова
(Республіка Казахстан)

Кооперативно-торговий університет Молдови
(Республіка Молдова)

Таджицький державний університет комерції
(Республіка Таджикистан)

Університет національного та світового господарства
(Республіка Болгарія)

УЧАСНИКИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Berlin International University of Applied Sciences
(Berlin, Germany)

Відокремлений структурний підрозділ
«Ніжинський фаховий коледж Національного університету
біоресурсів і природокористування України»
(м. Ніжин, Україна)

Відокремлений структурний підрозділ
Одеський технічний фаховий коледж
Одеського Національного Технологічного Університету
(м. Одеса, Україна)

Вінницький державний педагогічний університет
імені Михайла Коцюбинського
(м. Вінниця, Україна)

Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету
(м. Вінниця, Україна)

Virginia Commonwealth University
(Richmond, USA)

Глухівський національний педагогічний університет
імені Олександра Довженка
(м. Глухів, Україна)

Державна установа «Інститут економіки та прогнозування
Національної академії наук України»
(м. Київ, Україна)

Державний університет «Київський авіаційний інститут»
(м. Київ, Україна)

Дніпровський державний аграрно-економічний університет
(м. Дніпро, Україна)

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
(м. Кам'янець-Подільський, Україна)

Inha-university
(Republic of Korea)

Київський національний університет імені Тараса Шевченка
(м. Київ, Україна)

Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського
(м. Київ, Україна)

Лозівська філія Харківського автомобільно-дорожнього
фахового коледжу
(м. Лозова, Україна)

Львівський торговельно-економічний університет
(м. Львів, Україна)

Міжнародний гуманітарний університет
(м. Одеса, Україна)

Навчально-науковий інститут філології Київського
національного університету імені Тараса Шевченка
(м. Київ, Україна)

Національний аерокосмічний університет
«Харківський авіаційний інститут»
(м. Харків, Україна)

Національний технічний університет України
«Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»
(м. Київ, Україна)

Національний транспортний університет
(м. Київ, Україна)

Національний університет цивільного захисту України
(м. Черкаси, Україна)

Полтавський національний педагогічний університет
імені В. Г. Короленка
(м. Полтава, Україна)

Полтавський університет економіки і торгівлі
(м. Полтава, Україна)

Полтавський фаховий коледж
Полтавського університету економіки і торгівлі
(м. Полтава, Україна)

Сумський національний аграрний університет
(м. Суми, Україна)

К. Фролов

Стратегії перекладу юридичних
контрактів українською мовою 823

Д. А. Худіаш

Класифікація та критерії оцінки якості машинного
перекладу: особливості помилок при перекладі
англомовних текстів українською 827

К. О. Четверикова, А. О. Гладка

Вплив соціальних мереж на сучасну англійську мову..... 829

ФІНАНСИ, БАНКІВСЬКА СПРАВА, СТРАХУВАННЯ ТА ФОНДОВИЙ РИНОК

Є. О. Біленко

Кредитні гроші в цифрову епоху 832

Т. В. Верескун

Сучасний ландшафт ринку страхування життя
в Україні: ключові тенденції та провідні лідери 834

А. О. Збарська

Діагностика фінансової кризи на підприємстві
та шляхи попередження банкрутства 838

К. А. Ковальчук

Фінансова грамотність молоді в Україні:
реальний стан та шляхи підвищення 841

Д. Б. Кривенко

Проблемні аспекти виконання державного
бюджету в умовах військового стану України 843

А. Л. Кучменко

Інформаційна прозорість та достовірність
даних у процесі діагностики фінансового
стану підприємства: сучасні підходи та інструменти 846

Є. С. Лобода

Теоретичні підходи до розуміння сутності
поняття «страховий ринок» 849

Н. О. Ляшкова

Механізм фінансового контролю на підприємстві..... 850

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. Геречук 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

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. Нєрощина

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

При створенні рецептури основна увага приділялася задоволенню потреб організму у важливих нутрієнтах та формуванню приємних органолептичних властивостей продукту: збалансованої кислотності, однорідної текстури та стабільної структури.

У ході роботи доведено високу біологічну цінність напою «Чорничний» на основі молочної сироватки та сиропу з чорниці, що в своєму складі містить лише натуральні інгредієнти.

Такі напої мають широкі перспективи використання у закладах ресторанного господарства. Їх можна включати до асортименту фітобарів, кафе здорового харчування, санаторно-курортних їдалень і навіть ресторанів сучасного формату, які орієнтуються на екологічно чисті продукти. Напої на основі молочної сироватки з дикорослими ягодами можуть подаватися як освіжаючі або десертні напої, бути основою для смузі, коктейлів, желе, холодних супів та інших страв функціонального призначення. Крім того, такі продукти чудово поєднуються з випічкою, сирними десертами та легкими закусками, що робить їх привабливими для споживачів, які обирають здоровий спосіб життя.

Таким чином, удосконалення технології напоїв на основі молочної сироватки за рахунок використання дикорослих ягід є перспективним напрямом розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства. Це не лише ефективний спосіб раціонального використання молочної сироватки, а й реальна можливість розширення асортименту оздоровчих та гастрономічно привабливих напоїв у закладах харчування України.

Список використаних інформаційних джерел

1. Сичевський М., Романчук І., Мінорова А. Переробка молочної сироватки: перспективи в Україні. *Food Science and Technology*, 13 (4), 2019. URL: <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/1557/1776> (дата звернення: 11.10.2025).
2. Сімахіна Г. О., Камінська С. В. Інноваційні підходи до створення функціональних напоїв на основі дикорослих ягід. 2016. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/16390368-ec90-43a2-b01d-ae6a173838b1/content> (дата звернення: 11.10.2025).
3. Ніколаєва М. С. Розроблення технології ферментованих напоїв з використанням молочної сироватки. Київ: НУХТ, 2023. URL: file:///c:/users/user/downloads/rozroblenna_tehnologii_fermentovanih_na_poiiv_na_osn.pdf (дата звернення: 11.10.2025).

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ШРОТІВ ЯК ZERO WASTE ІНГРЕДІЄНТІВ

В. М. Кузнєцов, спеціальність Харчові технології, група ТРГ-21

Ю. Г. Наконечна, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості тісно пов'язані з концепцією Zero Waste, яка передбачає раціональне використання всіх компонентів сировини та мінімізацію відходів виробництва. У цьому контексті значну увагу приділяють впровадженню шротів рослинного походження як цінних вторинних продуктів переробки. Шроти, отримані після віджимання олії з насіння гарбуза, соняшнику, льону, сої, конопель чи виноградних кісточок, містять значну кількість білків, харчових волокон, мінеральних речовин, антиоксидантів і біологічно активних сполук. Завдяки цьому вони розглядаються не лише як побічний продукт, а як перспективний функціональний інгредієнт для підвищення харчової та біологічної цінності борошняних кондитерських виробів.

Використання шротів у рецептурах печива, кексів, бісквітів чи вафель дає змогу зменшити кількість традиційного пшеничного борошна, збалансувати амінокислотний склад продуктів, підвищити вміст клітковини та покращити органолептичні показники. Крім того, застосування таких інгредієнтів сприяє зниженню собівартості продукції та відповідає сучасним екологічним принципам сталого виробництва, адже дозволяє повторно використовувати відходи переробки олійних культур, перетворюючи їх на цінний компонент нової харчової продукції.

Шроти як zero waste-інгредієнти є перспективним напрямом розвитку інноваційних технологій у кондитерській промисловості, що поєднує підвищення харчової цінності виробів, економічну ефективність виробництва та екологічну відповідальність підприємств [1].

В умовах сучасного розвитку харчової промисловості актуальним завданням є створення продуктів підвищеної біоло-

гічної цінності та функціонального призначення. Одним із перспективних напрямів є використання шротів олійних культур, зокрема льону, у складі рецептур борошняних кондитерських виробів. Шрот насіння льону є цінною сировиною, що утворюється після віджимання лляної олії. Завдяки своєму багатому хімічному складу він може стати ефективним zero waste інгредієнтом, який не лише знижує собівартість продукції, але й підвищує її харчову та функціональну цінність.

Шрот насіння льону є побічним продуктом, що утворюється після віджимання лляної олії, проте за своїм складом він належить до цінних харчових інгредієнтів, які можуть бути ефективно використані у виробництві борошняних кондитерських виробів. У сучасних умовах розвитку харчової промисловості, коли все більшої популярності набувають принципи раціонального використання сировини та концепція zero waste, впровадження лляного шроту у рецептури кондитерських виробів має як економічне, так і екологічне значення.

Хімічний склад лляного шроту зумовлює його високу поживну та біологічну цінність. Він містить близько 30–35 % білка, до 10 % залишкових жирів, 25–30 % вуглеводів, значну кількість харчових волокон, вітамінів групи B, E, PP, а також мінеральних елементів – кальцій, фосфор, магній, залізо, цинк. Особливу увагу привертають слизові речовини, поліфеноли та лігнани, які виконують антиоксидантну та імуномодуючу функції в організмі людини. Саме тому продукти, виготовлені з додаванням лляного шроту, мають оздоровчу спрямованість і можуть бути рекомендовані для дієтичного або профілактичного харчування [2].

Завдяки своїм функціонально-технологічним властивостям шрот насіння льону позитивно впливає на процеси приготування тіста та якість готових виробів. Він характеризується високою водо- та жиропоглинальною здатністю, сприяє утворенню стабільної структури тіста, поліпшує його пластичність і рівномірність замішування. Крім того, слизові речовини, що містяться у шроті, виконують роль природного емульгатора, стабілізуючи структуру тіста та запобігаючи його розшаруванню. Це особливо важливо під час виготовлення пісочного печива, кексів або рулетів, де потрібна ніжна, але водночас міцна структура.

У технології борошняних кондитерських виробів лляний шрот може використовуватись у різних формах – сухий, змеле-

ний до дрібнодисперсного стану, або у вигляді попередньо зволоженої маси. Зазвичай його додають у кількості від 5 до 15 % від маси борошна. Таке дозування практично не впливає на підйом і зовнішній вигляд готових виробів, але помітно покращує їхні органолептичні властивості. Продукти набувають приємного горіхового присмаку, більш насиченого кольору та м'якої, злегка вологуватої консистенції. При збільшенні кількості шроту до 20–25 % тісто стає щільнішим, тому для збереження структури виробів доцільно коригувати рецептуру – збільшувати кількість рідини або розпушувачів.

Додавання шроту насіння льону у кондитерські вироби має низку переваг. По-перше, він значно підвищує харчову цінність продукції, збільшуючи вміст рослинного білка, клітковини та омега-3 жирних кислот. По-друге, шрот покращує вологоутримувальні властивості тіста, завдяки чому вироби повільніше черствіють і довше зберігають свіжість. По-третє, лляний шрот має природну антиоксидантну активність, що сприяє стабільності жирової фази і подовжує термін зберігання готової продукції.

На практиці його використовують у виробництві різноманітних видів борошняних кондитерських виробів – печива, кексів, мафінів, бісквітів, рулетів та галет. При заміні 10 % пшеничного борошна лляним шротом у складі пісочного печива спостерігається підвищення білкової цінності на 15–20 %, покращення аромату та зменшення жирності. У рецептурі кексів внесення 15 % шроту забезпечує більш рівномірну пористість і підвищену вологість виробів. Для дієтичного печива, призначеного для споживачів, що дотримуються рослинної дієти, шрот може частково замінювати яйця або жири завдяки своїм зв'язувальним і емульгуювальним властивостям [3].

Використання лляного шроту у кондитерському виробництві не лише підвищує якість продукції, але й дозволяє раціонально використовувати побічні продукти олієпереробної промисловості. Це має важливе екологічне значення, адже сприяє зменшенню кількості харчових відходів і реалізує принципи безвідходних технологій. До того ж застосування такого інгредієнта знижує собівартість виробів, що робить його привабливим для промислових підприємств.

Отже, шрот насіння льону є перспективною сировиною для збагачення борошняних кондитерських виробів білком, клітковиною, вітамінами та антиоксидантами. Його використання