



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. 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

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

ням кількості шроту цей показник поступово знижується. Так, при введенні 3 %, 5 % та 7 % шроту кількість клейковини у тісті зменшується на 1,8 %, 3,9 % та 5,7 % відповідно порівняно з контрольним зразком, який не містив добавки (табл. 2).

Таблиця 2 – Вплив шроту обліпихи на кількість і якість клейковини

Показник	Зразки			
	контроль	3 % шроту	5 % шроту	7 % шроту
Кількість сирії клейковини, %	28,6	28,1	27,5	26,9
Розтяжність, см	16	13	12	7
Еластичність	хороша			

Дослідження показали, що внесення обліпихового шроту у тісто призводить до зниження розтяжності клейковини. При цьому за вмісту добавки 3 % і 5 % клейковина все ще зберігає середній рівень еластичності, тоді як при 7 % вона погіршується, що негативно позначається на утворенні клейковинного каркасу, що пояснюється відсутністю у складі шроту білків, які беруть участь у формуванні клейковини.

Використання обліпихового шроту сприяє підвищенню формостійкості тіста, хоча й знижує його здатність до розтягування. Зокрема, спостерігалось зменшення розтікання кульки тіста при додаванні 3 % та 5 % шроту на 1,2 % і 3,1 % відповідно, а при 7 % – на 8,5 % порівняно з контрольним зразком. Це зумовлено підвищенням водопоглинальної здатності тіста зі збільшенням кількості шроту, що характерно для продуктів, багатих на харчові волокна.

Пружно-еластичні властивості тіста оцінювали за питомим об'ємом, який визначали з інтервалом у 30 хвилин протягом трьох годин. Було виявлено, що зі зростанням кількості шроту питомий об'єм поступово зменшується: у зразках він був нижчим відповідно на 3,5 %, 7,9 % і 14,0 % порівняно з контролем. Це свідчить про зниження інтенсивності бродіння, внаслідок чого утворюється менша кількість вуглекислого газу.

Органолептичний аналіз готових виробів показав, що додавання 3–5 % обліпихового шроту не погіршує споживчих властивостей хліба. Хліб із такою кількістю добавок мав лише незначні відмінності від контрольного зразка за кольором

скоринки, м'якушки та смаком, які залишалися стардартними для даного виду продукції. При введенні 7% шроту якість хліба помітно знижувалася: скоринка втрачала привабливість, а смак обліпихи ставав занадто інтенсивним.

Мікробіологічні дослідження готових хлібобулочних виробів показали, що усі досліджувані зразки відповідали вимогам чинного ДСТУ.

Таким чином, використання вторинної сировини, а саме обліпихового шроту у кількості 3–5 % від маси борошна у якості природнього збагачувача та поліпшувача властивостей дріжджового тіста, сприяє покращенню нутрієнтного складу й структурно-механічних властивостей хлібобулочних виробів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Дзюндзя О. В.; Звагольська К. М. Аналіз нетрадиційної борошняної сировини для виробництва хлібобулочних виробів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2021, 1. – С. 22–29.
2. Самілик М. М., Демидова, Є. В. Використання похідних продуктів переробки обліпихи у виробництві здобних булочок. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2022 (4). – С. 94–101.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА МОРСЬКОГО ГРЕБІНЦЯ

В. Ю. Іванченко, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21 м

Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник
Полтавський університет економіки і торгівлі

Одна з найвагоміших проблем сучасності – забезпечення населення повноцінними харчовими продуктами. Важливу роль в швидкому заповненні раціону харчування людини дефіцитними есенціальними речовинами, підвищенні опірності організму до впливу навколишнього середовища може дати постійне споживання морепродуктів.

Морепродукти займають особливе місце в раціоні харчування людини, тому що їх цінність підтверджена тривалою історією використання. За біологічною та харчовою цінністю морепродуктам немає рівних за високим ступенем засвоюваності

повноцінного білка, за вмістом великої кількості інших біологічно активних речовин, які відсутні в сировині наземного походження.

Склад нерибних морепродуктів тваринного походження об'єднує велику кількість найрізноманітніших живих організмів їстівних для людини, які поділяються на три групи: ракоподібні, молюски та голкошкірі. В групі молюсків знаходяться різні види м'якотілих: головоногі (кальмари, восьминоги, каракатиці), двостулкові (гребінці, мідії, устриці).

Морепродукти за поживними речовинами є цінним джерелом білка, хоча білок у більшості морепродуктів має більш волокнисту структуру, що погіршує процес його засвоєння, але на відміну від білка риб, він дає більш швидке відчуття ситості. Морепродукти також містять у своєму складі різні вітаміни, зокрема, водорозчинні групи В (В₁, В₂, В₆ та В₁₂), а також жиророзчинні А і Є. У мінеральному складі морепродуктів багатий вміст кальцію, а вміст заліза, важливого для формування клітин, перевищує навіть його вміст у м'ясі. Виявлено в їх складі фосфор, необхідний для ефективного засвоєння вітамінів групи В, та цинк, який важливий для загоєння ран. Значна кількість глікогену сприяє наданню солодкуватого смаку продуктів їх переробки.

Наявність в м'ясі молюсків усіх незамінних речовин свідчить про його високу харчову та біологічну цінність. Науковцями визначено, що м'ясо молюсків виявляє позитивний вплив на ліпідний обмін, проникність капілярів, підвищує виділення холестерину з організму. М'ясо морепродуктів практично немає протипоказань.

Проведені дослідження галузевими та науковими центрами визначили перспективними види марикультурного культивування у Чорному морі серед морепродуктів: молюски – мідія (*Mytilus galloprovincialis*), устриці (плоска *Ostrea edulis* та гігантська *Crassostrea gigas*), брюхоногий молюск (*Rapana thomassia*), анадара (*Anadara inaequalis*), гребінець (*Pecten jacobaeus*).

Морський гребінець є найбільш цінним двостулковим молюском. В їжу використовується його мантия і мускул, який є особливо делікатесний. М'ясо низькокалорійне. Цінна і ікра молюска. Морський гребінець вживається сирим або смаженим, як інгредієнт для салатів і супів.

Враховуючи високу засвоюваність білків і вуглеводів молюсків, біологічну ефективність ліпідів, а також значний вміст мінеральних речовин, визначена доцільність розширення асортименту кулінарних страв з використанням в рецептурному складі м'яса морського гребінця, що підтверджує актуальність і перспективність досліджень у цьому напрямку.

Метою роботи є удосконалення технології отримання напів-фабрикату з м'яса морського гребінця та використання його в технології кулінарних страв.

Предметом досліджень був морський гребінець варено-морожений придбаний в торгівельній мережі.

М'ясо гребінця попередньо розморожували і визначали в його складі масову частку вологи, вологоутримуючу здатність.

Враховуючи проведені дослідження з іншими видами морепродуктів (креветки, рапана) було визначено, що найкращими видами попередньої обробки було попереднє маринування морепродуктів з використанням у складі маринаду фруктових соків [1, 2].

Для поліпшення смакових властивостей м'яса гребінця перед використанням у рецептурі кулінарних страв проводили також його маринування. В якості складових маринадів використовували соки хеномелесу, журавлини, лимону, в складі яких міститься значний вміст природних органічних кислот. В процесі маринування під час розм'якшення м'яса органічними кислотами колагенові волокна набухають і їх набухання тим вище, чим нижче рН середовища, в якому витримується м'ясо.

Окрім того, харчові органічні кислоти під час взаємодії з компонентами сировини, формують приємний специфічний смак і аромат продукту, проходить часткове розщеплення білків і жирів, що робить м'ясо більш м'яким і смачним.

Після маринування в дослідних зразках м'яса гребінця морського визначали показник вологоутримуючої здатності. Найвище значення досягається в зразку з використанням соку хеномелесу, на 8,5 % вище в порівнянні з контрольним зразком (розморожене варено-морожене м'ясо гребінця без маринування). Дещо нижчі показники у зразках з використанням лимону і журавлини (на 6,5 % та 5,9 % вище в порівнянні з контрольним зразком).

Використовували м'ясо гребінця морського в технології приготування ризотто та салатів.