



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. Філоп'їтас, 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. 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

Введення гарбузового пюре підвищує біологічну цінність напівфабрикату за рахунок вмісту вітамінів (А, С, групи В), β -каротину, мінеральних речовин (К, Mg, Fe, Zn) та харчових волокон. Пектини гарбуза, взаємодіючи з білками яєць, створюють гелеутворюючу матрицю, яка стабілізує повітряні бульбашки під час випікання.

Органолептична оцінка показала, що зразок із гарбузовим пюре має вищі показники кольору, аромату та смаку порівняно з контролем. Бісквіт «Новий» із гарбузовим пюре рекомендовано використовувати як основу для виготовлення тортів і тістечок оздоровчого спрямування.

Отже, заміна води на гарбузове пюре у рецептурі бісквітного напівфабрикату «Новий» є ефективним напрямом удосконалення технології виробництва борошняних кондитерських виробів.

Завдяки значному вмісту пектинових речовин гарбузове пюре виконує функцію природного стабілізатора пінної структури, покращує текстуру та об'єм бісквіту.

Готовий напівфабрикат має приємне жовте забарвлення, м'який аромат, ніжну консистенцію і підвищену біологічну цінність.

Отримані результати свідчать про можливість широкого застосування гарбузового пюре як натуральної функціональної добавки у технології борошняних кондитерських виробів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Давидова О. Ю., Черевична Н. І., Крамаренко Д. П. Технологічні особливості виробництва бісквітних напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства. Журнал «Modern Engineering and Technology». – 2023. – № 1 (25). – С. 45–52.
2. Zhang Y., et al. Role of ultrasound and pectin in regulating the foaming ability and foam stability of egg-white systems. Carbohydrate Polymers. – 2025. – Vol. 320. – 121031.
3. Goranova Z., et al. Application of pumpkin seed powder in sponge cakes. Bulletin of the National University of Food Technologies (NUFT). – 2019. – № 8. – С. 15–20.
4. Вожегова Р. А. Перспективи вирощування нішевих культур в Україні. Вісник аграрної науки. – 2023. – №4. – С. 12–17.

5. Григоренко О. О., Шевченко Н. В. Використання овочевих пюре у технології борошняних кондитерських виробів. Харчова наука і технологія. – 2022. – № 2 (79). – С. 84–91.

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ

В. М. Юхно, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

Прагнення сучасного споживача до високих стандартів життя, подовження тривалості активного віку, підвищення якості та тривалості працездатності – світова тенденція у розвинутих країнах. Норма і ознака культури для цивілізованої людини вести здоровий спосіб життя.

Виправданим і цілком зрозумілим є бажання отримати біологічно повноцінні та корисні харчові продукти, які дозволяють реалізувати потреби організму. Якість харчових продуктів – домінуючий фактор під час їх виробництва. Серед значного різноманіття існуючих способів підвищення якісних показників важливе місце відводиться використанню природних рослинних джерел, зокрема, перероблення такого цінного за фізико-хімічними та органолептичними показниками продукту – як дикоросла фруктово-ягідна сировина.

Дикоросла фруктово-ягідна сировина – це джерело біологічно активних речовин (БАР), створених самою природою і здатних до блокування вільнорадикальних процесів та підвищення антиоксидантного статусу організму людини.

Різного виду фенольні сполуки, серед яких, біофлавоноїди, є біологічно активними речовинами і здатні мобілізувати захисні сили організму. Дикоросла фруктово-ягідна сировина, хоча і є нетрадиційною у виробництві, але вважається значним джерелом БАР і біофлавоноїди, які виявлені в її складі позитивно впливають не тільки на харчову і біологічну цінність харчових продуктів, але й надають їм лікувально-профілактичних властивостей.

Особливе місце в раціоні людини займають соки та напої, збагачені різними БАР, у тому числі натуральними вітамінами, фенольними сполуками тощо. На сьогоднішній день в Україні

переважна більшість напоїв виробляється на основі імпортованих концентратів, до складу яких входять синтетичні барвники, ароматизатори, консерванти. У зв'язку з цим актуальною є розробка нових рецептурних композицій напоїв з продуктів переробки вторинної сировини з використанням соків дикорослих фруктів та ягід і розширення їх асортименту.

Метою досліджень є використання нетрадиційної дикорослої сировини в технології отримання напоїв на основі молочної сироватки.

Предметом дослідження є нетрадиційна сировина, яку доцільно використати для збагачення напоїв приготованих з використанням молочної сироватки.

На початковому етапі дослідження проводили аналіз дикорослої сировини. Для дослідження обрали іргу, чорноплідну горобину, бузину чорну, журавлину і кизил. Всі види обраної сировини мають багатий хімічний склад і особливою їх цінністю є значний вміст біофлавоноїдів.

За результатами проведених досліджень визначали вміст фенольних речовин в складі дикорослої сировини (рис.)

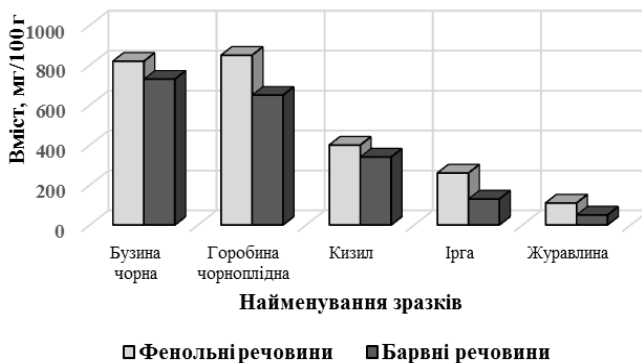


Рисунок – Вміст фенольних та барвних речовин в складі дикорослої сировини

Отримані результати (рис.) свідчать, що обрані зразки дикорослої сировини містять у своєму складі значний вміст фенольних речовин, який коливається в діапазоні 110 мг/100 г (ягоди журавлини) – 820 мг/100 г (ягоди бузини чорної). В складі фенольних речовин переважають барвні речовини, їх вміст знахо-