

65
1864-2024



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLIX Міжнародної наукової конференції
студентів та аспірантів
(м. Полтава, 23 квітня 2026 року)



Полтава
2026

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

*Присвячено 65-й річниці
Полтавського університету
економіки і торгівлі*

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
XLIX Міжнародної наукової конференції
студентів та аспірантів

(м. Полтава, 23 квітня 2026 року)

**Полтава
ПУЕТ
2026**

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082)

A43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО

Видано відповідно наказу по університету № 11-Н від 28 січня 2026 року.

Організаційний комітет конференції

Голова організаційного комітету – **Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор.

Заступник голови організаційного комітету – **Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу.

Члени організаційного комітету:

Ю. С. Матвієнко, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи;

С. В. Гаркуша, д-р техн. наук, професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти;

О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти;

Т. П. Гудзь, д-р екон. наук, професор, директор Навчально-наукового центру підготовки кадрів вищої кваліфікації;

С. І. Нестуля, д-р пед. наук, професор, директор Навчально-наукового інституту лідерства;

Ю. В. Перегуда, директор Міжнародного науково-освітнього центру;

А. С. Ткаченко, д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти;

Л. С. Франко, канд. екон. наук, директор Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі;

В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання;

Д. С. Семикоз, начальник відділу мультимедійного забезпечення;

М. О. Двірник, голова Студентської ради університету;

С. О. Дудник, голова Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених;

Д. А. Посполітак, голова Наукового товариства студентів.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д-р іст. наук, професор, ректор.

Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор.

Відповідальний секретар – **Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу.

Відповідальний редактор – **Л. М. Діденко**, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIX Міжнародної наукової конференції студентів та аспірантів (м. Полтава, 23 квітня 2026 р.).** – Полтава: ПУЕТ, 2026. – 1232 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-490-1

Збірник містить тези доповідей XLIX Міжнародної наукової конференції студентів та аспірантів. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти.

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082)

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

ISBN 978-966-184-490-1

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2026

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ПАТРІОТИЧНЕ ВИХОВАННЯ В СУЧАСНОМУ ПЕДАГОГІЧНОМУ ПРОЦЕСІ ЯК СКЛАДОВА НАЦІОНАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ НЕЗАЛЕЖНОЇ УКРАЇНИ

І. С. Гусинський

Патріотичне виховання у Полтавському фаховому коледжі
ПУЕТ 41

Д. В. Круглик, В. О. Філоненко

The role of localization in forming players' cultural identity 44

А. А. Лушина

Протидія дипфейкам та дезінформації: формування
критичного мислення як базису патріотичної
свідомості сучасного студента 47

К. В. Немешкало

Педагогічні інструменти формування
національно-патріотичної свідомості здобувачів
освіти в умовах воєнного стану 49

О. С. Якименко

Військовий туризм як елемент гуманітарної політики
держави та патріотичного виховання населення 53

СЕКЦІЯ 2. ЯКІСТЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ПРОБЛЕМИ, ВИКЛИКИ ПЕРСПЕКТИВИ

А. С. Архипенко

Неформальна освіта в системі реагування
на освітні виклики сьогодення 56

Б. В. Гаращенко

Цифрова освіта в умовах трансформації
навичок під впливом штучного інтелекту 58

М. О. Данилейко

SWOT-аналіз як ефективний інструмент
аналізу якості освітнього процесу 62

А. В. Діденко

Освітні втрати студентів у закладах вищої освіти України:
сучасний стан та перспективи подолання 66

К. С. Драган

Дистанційна освіта в Україні: слабкі та сильні сторони 69

М. С. Каневський

Preparing global professionals: the role of foreign
languages in international business education 71

Н. С. Кураксіна

Порівняльний аналіз систем
освіти в Німеччині та Україні 74

В. В. Лугина

Чинники якісної підготовки бакалаврів з туризму 76

А. А. Лушина

Персоналізація навчання за допомогою ШІ:
адаптивні освітні платформи як засіб
підвищення якості підготовки фахівців 81

М. Д. Малтабар

Сучасні трансформації якості вищої освіти:
досвід і труднощі випускників 84

Ю. В. Набасов

Розробка стилю ДСТУ для Zotero в дослідженнях
конкурентоспроможності в аграрній сфері 87

В. В. Олійник

Формування Soft Skills студентів
як складова якості освітнього процес 90

Д. К. Тарасенко

Трансформація системи освіти в Україні:
доступність & якість 93

К. І. Яценко

Інноваційні моделі університетської
освіти майбутнього 96

СЕКЦІЯ 3. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

В. Богданівський, Д. Семикоз, С. Олійник

Основні підходи до механізму підвищення привабливості розвитку туристичної інфраструктури в умовах війни 101

М. С. Гонтар

Розвиток спортивного туризму як чинника сталого відновлення регіональної економіки (на прикладі Київської області) 104

К. О. Кондратьєва

Особливості та різновиди екстремального туризму 107

В. V. Korsun

Goals of post-war tourism development in Ukraine 109

Д. В. Моргуль

Повоєнні перспективи розвитку автомобільного туризму в Україні..... 112

А. О. Суха

Сучасні види туризму на туристичному ринку України 116

СЕКЦІЯ 4. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ КОМУНІКАТИВНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ: МОВНИЙ І СОЦІОКУЛЬТУРНИЙ АСПЕКТИ

М. В. Александрович

English as a global language for teenagers 119

К. І. Бакуменко

Using artificial intelligence in learning English..... 120

В. В. Білоус

Особливості британського варіанту англійської мови 122

І. О. Bohashko

Intercultural communication through the prism of translation: challenges of the globalized world 124

<i>В. І. Бородач</i>	
AI: co-pilot, not autopilot	128
<i>В. С. Воробйов</i>	
Проблема англомовного домінування в професійному мовленні сучасного фахівця.....	130
<i>В. С. Воскобойник</i>	
Ukrainians and the Japanese: how to find a common language.....	132
<i>К. О. Гадючко</i>	
The impact of globalization on international financial markets.....	135
<i>К. В. Гонтова, Н. А. Акінішина</i>	
The peculiarities of British and American English	138
<i>Ю. С. Дручинська</i>	
Рольова гра як засіб розвитку умінь англомовного усного мовлення старшокласників.....	141
<i>А. О. Жирова</i>	
The impact of information technology on global trade	143
<i>А. П. Зацеркляна</i>	
Impact of war in Ukraine on global economy	145
<i>А. М. Кодак</i>	
The impact of English-language professional terminology on the effectiveness of intercultural communication	148
<i>Д. А. Кушніренко</i>	
The business of sports: turning passion into profit	150
<i>Д. В. Кушніренко</i>	
From student project to global impact: the story of Linus Torvalds and Linux	152
<i>О. М. Личковаха</i>	
Breaking barriers: the role of women in shaping contemporary business	155
<i>Ю. В. Луб'янецька</i>	
The impact of digital technologies on labor productivity.....	157

<i>Д. В. Магденко</i> The role of English language in the evolution of programming	161
<i>М. В. Мирошниченко</i> Artificial intelligence in translation: transforming the way we communicate across languages.....	163
<i>Н. Ю. Молчанова</i> Роль фахової мови та особливості перекладу англомовної термінології у підготовці здобувачів спеціальності «Харчові технології»	166
<i>І. О. Набока</i> The impact of psychology on workplace productivity and company culture	169
<i>Н. С. Педченко</i> Поняття терміна у сучасному мовознавстві	172
<i>Д. О. Передерій</i> How to become a leader.....	177
<i>Р. А. Правденко</i> The importance of video game localization: cultural and communicative aspects	180
<i>В. М. Столярчук</i> Lexico-semantic features of English economic terminology.....	184
<i>М. І. Товма</i> Reating virtual worlds: the impact of computer graphics on game design and filmmaking.....	187
<i>В. К. Хрупало</i> Gender inequality in international diplomacy: structural barriers, progress and policy recommendations	190
<i>М. С. Якименко</i> Computer game development as a modern field of information technology	194

СЕКЦІЯ 5. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЛІНГВІСТИКИ І ПЕРЕКЛАДОЗНАВСТВА

<i>Н. А. Акінішина</i> Міжмовна омонімія як проблема перекладу	197
<i>М. С. Бабаченко</i> Стилістичні прийоми репрезентації комічного в англійській літературі (на прикладі творів Дж. Свіфта, Дж. К. Джерома, О. Гакслі).....	199
<i>О. В. Гасій</i> Lexico-semantic transformations as the way of ensuring quality translation of English economic terms into Ukrainian	203
<i>А. О. Гладка</i> Інтернаціоналізми в сучасному англомовному медіадискурсі (на основі серіалу «The big bang theory»)	206
<i>К. О. Глушич</i> Англiцизми в сучасній німецькій мові.....	210
<i>К. О. Глушич</i> Англiцизми в сучасній українській мові: причини, функції та тенденції розвитку	212
<i>Т. П. Гудзь</i> Проблеми перекладу термінології сфери штучного інтелекту: лексико-семантичний аналіз.....	215
<i>К. О. Дажук</i> Лінгвістика штучного інтелекту (AI-Linguistics).....	217
<i>А. О. Дегтяр</i> Популярність веб-романів та актуальні проблеми їх перекладу в сучасному медіапросторі	219
<i>Ю. М. Демеля</i> Неологізми в сучасній німецькій мові	222
<i>Ю. М. Демеля</i> Функціонування сленгу в сучасній англомовній комунікації...	224

<i>О. В. Зелененька</i> Лінгвокогнітивні аспекти воєнного наративу в англomовних ЗМІ: репрезентація подій в Україні	227
<i>В. Р. Костиця</i> Імперативність у франкомовних інструкціях до побутових приладів	230
<i>Є. В. Лиходід</i> Особливості сучасної мови в німецьких медіа	232
<i>О. В. Манжура, Ю. С. Матвієнко</i> Lexical and semantic peculiarities of adapting it terminology and computer slang	234
<i>А. Ю. Мироненко</i> Графічна мовна гра в англomовних лімериках	237
<i>Н. С. Педченко</i> Peculiarities of the structure and functioning of economic terms in scientific texts of Scopus and Web of Science articles	240
<i>Є. С. Савчук</i> Тенденції неологізації французької мови в умовах цифровізації	242
<i>Т. О. Серікова</i> Лінгвістичні рівні мовної гри в мемній інтернет-культурі	245
<i>О. В. Скубко, О. М. Павлова</i> Архаїзація як засіб перекладу давньогрецьких міфів.....	248
<i>П. І. Цюцюра</i> Фонетично та семантично-орієнтовані вербальні стратегії французького маркетингового тексту	250
<i>К. О. Четверикова</i> Вербальна і невербальна міжкультурна комунікація.....	253
<i>Д. Р. Чуйко</i> Англomовна творчість BTS як чинник глобалізації: емоційний резонанс і вплив на аудиторію	255

С. В. Чуль	
Emotional context and meaning: war, trauma, and language in English media through attack on titan.....	261
Д. І. Шкодюк	
Латинська мова в сучасному глобалізованому світі	264
А. С. Юрчук	
Роль епонімів у професійному медичному дискурсі.....	267

СЕКЦІЯ 6. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В. В. Бабій	
Удосконалення технології борошняних виробів на заквасці	270
Р. М. Баковецький	
Збагачення м'ясних напівфабрикатів есенціальними речовинами вторинної рослинної сировини.....	272
С. Д. Буряченко	
Перспективні інгредієнти для оптимізації технологічних та споживчих характеристик фаршу із курятини.....	275
М. В. Васильковський	
Розроблення рецептур снєків із функціональними властивостями.....	279
А. А. Власенко	
Розширення асортименту солодких страв за рахунок використання нетрадиційної сировини	283
Я. Ю. Давид	
Сучасні виклики крафтових виробників хлібобулочної продукції.....	286
А. В. Діденко	
Застосування індивідуального швидкого заморожування (IQF) у виробництві ягід	289

Н. Р. Зяць Удосконалення рецептурного складу кексів.....	293
Д. П. Картавий Сучасні способи пролонгування терміну зберігання хліба	296
А. Р. Кас'яненко Особливості геріатричного харчування та їх роль у підтриманні здоров'я.....	298
Д. О. Коваленко Вплив емоційного стану на харчові звички та здоров'я	301
А. С. Лісний Інноваційні напрями розвитку технології дріжджового тіста.....	304
Т. А. Науменко Перспективи використання екстрактів родіолі рожевої у складі функціональних продуктів	307
Т. А. Науменко Роль рослинних адаптогенів у сучасному функціональному харчуванні.....	311
Т. А. Науменко Трансформація вітчизняного ринку меду в умовах воєнного стану: виклики для продовольчої безпеки та якості сировини.....	316
О. В. Незямова Інноваційні підходи до управління безпечністю пива світлого.....	320
С. С. Презент Комбуча як функціональний напій: формування Clean Label продукту.....	323
В. М. Северін Використання агрусу для приготування желе: властивості та технологічні аспекти	326

Ю. В. Смаровоз	
Харчування як важливий чинник реабілітації пацієнтів.....	330
А. І. Смей	
Удосконалення технології безглютенкових десертів з заварного тіста.....	333
А. Р. Ткаченко	
Розробка технології функціональних ферментованих напоїв із пробіотичним ефектом	336
А. Р. Ткаченко	
Харчування і метаболічне здоров'я: шляхи запобігання інсулінорезистентності.....	339
А. Є. Чигринов	
Напрями удосконалення функціональних напоїв на основі зеленого чаю	342
А. О. Шендрик	
Харчування як ключовий модифікатор кишкового мікробіому та здоров'я людини.....	345

СЕКЦІЯ 7. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

Є. О. Білий	
Комплексна оцінка якості свіжих грибів глив вітчизняного виробництва	349
А. О. Деменчук	
Комплексна оцінка якості молока на рослинній основі	351
Д. О. Дмитренко	
Методи хімічного аналізу пива темного	354
В. В. Зірка	
Комплексна оцінка якості натуральних та штучних медових продуктів.....	356

<i>П. С. Ізюмська</i>	
Методи хімічного аналізу сирків глазуrowаних	358
<i>Д. В. Корнієць</i>	
Методи хімічного аналізу плавлених сирків	360
<i>М. С. Кузьменко</i>	
Особливості виробництва сиру моцарела.....	362
<i>О. І. Лук'янова</i>	
Експертиза культурних цінностей і коштовного каміння: проблеми автентифікації та оцінки.....	364
<i>Є. О. Ляшко</i>	
Харчова та біологічна цінність брюссельської капусти у раціоні людини.....	366
<i>О. С. Мельник</i>	
Безпека та регламентація застосування харчових добавок у сегменті спеціалізованого дитячого харчування.....	369
<i>А. Ю. Мирна</i>	
Методи хімічного аналізу енергетичних напоїв	372
<i>М. Д. Пономаренко</i>	
Виявлення фальсифікованих лікарських засобів за допомогою сучасних аналітичних методів.....	374
<i>М. С. Скляр</i>	
Фактори, що впливають на якість продукції при виробництві ферментованих томатів	376
<i>М. В. Темченко</i>	
Методи ідентифікації та боротьби з контрафактною алкогольною продукцією	378
<i>В. Р. Трус</i>	
Аналіз виробництва та споживання м'яса в Україні за останні роки.....	380
<i>С. А. Шивела</i>	
Методи ідентифікації та боротьби з контрафактною продукцією	382

I. В. Юдов

Інноваційні технології у виробництві тофу:
від контролю сировини до готового продукту384

СЕКЦІЯ 8. КОМП'ЮТЕРНІ НАУКИ, ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ, МАТЕМАТИКА ТА ФІЗИКА

T. P. Арутюнян

Застосування графічного калькулятора Desmos
на практичних заняттях з вищої математики387

К. А. Bedrov

Linux operating system as a tool for creating
affordable and reliable machines for work and study389

А. В. Бойко

Автоматизація моніторингу навчальних
досягнень студентів засобами Telegram-ботів.....392

М. Д. Бохно

Візуалізація статистичних даних як метод
спрощення аналізу великих масивів інформації394

А. О. Воробйов

Застосування штучного інтелекту в комп'ютерних науках398

В. В. Горбань

Розробка платформи для проведення онлайн-олімпіад
і конкурсів з комп'ютерних наук401

В. V. Davydenko

Evaluation and selection of software architectures
for embedded system development.....403

О. Є. Дем'яненко

Розробка веб-додатка для консультацій
по догляду за тваринами.....406

В. А. Zhuravel

Aesthetics vs. functionality: developing adaptive
design systems for complex web platforms408

СЕКЦІЯ 7. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СВІЖИХ ГРИБІВ ГЛИВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

Є. О. Білий, студент спеціальності Біотехнології та біоінженерія, група БТб-41

Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Гриби гливи є поширеним та технологічно перспективним видом культивованих грибів, що характеризуються високою харчовою цінністю, приємними органолептичними властивостями та універсальністю застосування у харчових технологіях [1].

Сучасне промислове вирощування глив базується на використанні контрольованих біотехнологічних процесів, що забезпечують рівномірний розвиток грибниці, оптимальні умови формування плодових тіл і стабільну якість продукції. Українські виробники займають вагоме місце на національному ринку культивованих грибів, розширюючи виробничі потужності та впроваджуючи технології, спрямовані на підвищення безпечності, збереження свіжості та подовження термінів реалізації грибної сировини [2, 3].

Об'єктами дослідження стали зразки свіжих грибів глив вітчизняного виробництва, що реалізуються у торговельній мережі міста Полтава: «Глива звичайна свіжа» ТОВ «ДАМАТО»; «Гливи свіжі» ТОВ «Екотехнологія»; «Гливи» ПП «Естетік Фудс»; «Гливи» ТОВ «БіоГриб-Ленд». Дослідження проводили відповідно до вимог ДСТУ 7786:2015 із застосуванням комплексних методів контролю якості. Аналіз включав органолептичну оцінку, визначення основних фізико-хімічних показників – масової частки вологи, сухих речовин та кислотності, а також бальну оцінку для

інтегральної характеристики споживчих властивостей продукції різних виробників.

Органолептична оцінка засвідчила, що всі досліджувані зразки відповідають вимогам ДСТУ 7786:2015. Плодові тіла грибів мали свіжий товарний вигляд, щільну та пружну консистенцію, рівномірне типове забарвлення та природний грибний аромат без сторонніх запахів чи присмаків. Розміри шапинок і ніжок перебували у межах нормативів; частка механічно пошкоджених або дефектних плодових тіл не перевищувала допустимих значень.

Визначення фізико-хімічних показників свіжих грибів глив засвідчило повну відповідність зразків ТОВ «ДАМАТО», ТОВ «Екотехнологія», ПП «Естетік Фудс» та ТОВ «БіоГриб-Ленд» вимогам ДСТУ 7786:2015. Усі зразки мали нормативний рівень вологості (88–91 %), оптимальну масову частку сухих речовин (9–11 %) та характерне слабокисле значення рН (5,6–5,7), яке є типовим для свіжих плодових тіл глив.

Результати дегустаційної оцінки свіжих грибів глив за 25-бальною системою дозволили зіставити споживчі властивості продукції різних виробників. Найвищий бал (25) отримали гриби ПП «Естетік Фудс», що характеризуються бездоганним зовнішнім виглядом, виразним ароматом, приємною текстурою та високою кулінарною придатністю. Продукція ТОВ «ДАМАТО», ТОВ «Екотехнологія» та ТОВ «БіоГриб-Ленд» також продемонструвала високі результати – 23,8–24,2 бала – що свідчить про їх стабільно високу якість. Певні нюанси щодо пакування та однорідності окремих зразків не вплинули на загальну позитивну оцінку, що підтверджує їхню конкурентоспроможність та привабливість для споживачів.

Проведений мікробіологічний аналіз зразків підтвердив наявність типової для свіжих грибів мікрофлори, представленій переважно грампозитивними коками та паличками, включно зі споровими та слизоутворювальними формами. Найбільш виражену мікробіологічну обтяженість зафіксовано у зразків ТОВ «Екотехнологія» та ПП «Естетік Фудс», тоді як продукція ТОВ «ДАМАТО» та ТОВ «БіоГриб-Ленд» характеризувалася нормативними показниками.

Вітчизняні гливи продемонстрували стабільно високу якість і повну відповідність ДСТУ 7786:2015. Органолептичні та мікро-

біологічні показники підтвердили їх свіжість, безпечність і добрий товарний стан. Найкраще себе показали зразки ПП «Естетік Фудс», однак продукція інших виробників також відповідає вимогам та очікуванням споживачів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Білий Є. О. Інноваційні підходи до розвитку органічного грибівництва / Є. О. Білий, Л. В. Флока//«Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» : тези доп. XLVIII Міжнар. наук. студ. конф. за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 рік, до Дня науки в Україні та Міжнародного року кооперативів 2025 (м. Полтава, ПУЕТ, 10 квітня 2025 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2025. С. 186–188.
2. Effiong M. E., Umeokwochi C. P., Afolabi I. S., & Nwodo C. S. Assessing the nutritional quality of oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) // *Frontiers in Nutrition*. – 2024. – Vol. 10. – Article 1279208.
3. Fayssal S. A., El Sebaaly Z., & Sassine Y. N. *Pleurotus ostreatus* grown on agro-industrial residues: studies on microbial contamination and shelf-life prediction under different packaging types and storage temperatures // *Foods*. – 2023. – Vol. 12, № 3. – 524 p.

КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ МОЛОКА НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ

А. О. Деменчук, студентка спеціальності Біотехнології та біоінженерія, група БТб-41

Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Рослинне молоко в сучасному харчовому виробництві набуває дедалі більшого значення як альтернатива традиційному коров'ячому молоку. Попит на такі продукти зростає через підвищену увагу споживачів до здорового способу життя, харчових алергій, непереносимості лактози та етичних аспектів, пов'язаних із тваринництвом. До числа найбільш поширених рослинних напоїв належать продукти на основі сої, рису, вівса, мигдалю та кокосу [1].