

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

<i>А. В. Діденко</i> Освітні втрати студентів у закладах вищої освіти України: сучасний стан та перспективи подолання	66
<i>К. С. Драган</i> Дистанційна освіта в Україні: слабкі та сильні сторони	69
<i>М. С. Каневський</i> Preparing global professionals: the role of foreign languages in international business education	71
<i>Н. С. Кураксіна</i> Порівняльний аналіз систем освіти в Німеччині та Україні	74
<i>В. В. Лугина</i> Чинники якісної підготовки бакалаврів з туризму	76
<i>А. А. Лушина</i> Персоналізація навчання за допомогою ШІ: адаптивні освітні платформи як засіб підвищення якості підготовки фахівців	81
<i>М. Д. Малтабар</i> Сучасні трансформації якості вищої освіти: досвід і труднощі випускників.....	84
<i>Ю. В. Набасов</i> Розробка стилю ДСТУ для Zotero в дослідженнях конкурентоспроможності в аграрній сфері	87
<i>В. В. Олійник</i> Формування Soft Skills студентів як складова якості освітнього процес	90
<i>Д. К. Тарасенко</i> Трансформація системи освіти в Україні: доступність & якість	93
<i>К. І. Яценко</i> 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

<i>Н. Р. Зяць</i> Удосконалення рецептурного складу кексів.....	293
<i>Д. П. Картавий</i> Сучасні способи пролонгування терміну зберігання хліба	296
<i>А. Р. Кас'яненко</i> Особливості геріатричного харчування та їх роль у підтриманні здоров'я.....	298
<i>Д. О. Коваленко</i> Вплив емоційного стану на харчові звички та здоров'я	301
<i>А. С. Лісний</i> Інноваційні напрями розвитку технології дріжджового тіста.....	304
<i>Т. А. Науменко</i> Перспективи використання екстрактів родіолі рожевої у складі функціональних продуктів	307
<i>Т. А. Науменко</i> Роль рослинних адаптогенів у сучасному функціональному харчуванні.....	311
<i>Т. А. Науменко</i> Трансформація вітчизняного ринку меду в умовах воєнного стану: виклики для продовольчої безпеки та якості сировини.....	316
<i>О. В. Незямова</i> Інноваційні підходи до управління безпечністю пива світлого.....	320
<i>С. С. Презент</i> Комбуча як функціональний напій: формування Clean Label продукту.....	323
<i>В. М. Северін</i> 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 глазурованих	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 інформації.....394

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

КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНИХ ТА ШТУЧНИХ МЕДОВИХ ПРОДУКТІВ

В. В. Зірка, 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

Мед є природним функціональним продуктом із високою біологічною цінністю, що формується завдяки унікальному поєднанню моносахаридів, амінокислот, ферментів, вітамінів, мінералів і антиоксидантів. Його регулярне споживання зміцнює імунну систему, підтримує енергетичний баланс, покращує роботу травного тракту та зменшує прояви оксидативного стресу [3].

Сучасний ринок меду в Україні й світі демонструє стійку тенденцію до зростання попиту на натуральні та біологічно активні продукти. Україна утримує провідні позиції серед світових експортерів, хоча зовнішні фактори, зокрема військові події, вплинули на обсяги виробництва та торгівлі [2].

Біотехнологічні методи у виробництві медових продуктів дозволяють поєднати традиційні технології з інноваційними рішеннями, що сприяє збереженню біологічно активних речовин, контролю за станом бджолосімей, оптимізації ферментації та підвищенню мікробіологічної стабільності готового продукту. У виробництві штучного меду біотехнології дають змогу імітувати природні процеси формування меду, забезпечуючи прогнозовані фізико-хімічні й органолептичні показники, розширюючи доступність продукції та формуючи нові сегменти ринку [1].

Об'єктами дослідження були натуральні й штучні медові продукти вітчизняного виробництва: натуральний квітковий липовий мед ТМ «Бартнік» (ТОВ «Бартнік») і ТМ «Premia» (ТОВ «Foods and Goods»); штучний мед ТМ «Велес» (ТОВ «Макова компанія») та ТМ «Львівські традиції» (ТОВ «Львівські харчові продукти»). Дослідження проводили відповідно до вимог ДСТУ 4497:2005 «Мед. Загальні технічні умови» та ДСТУ 7007:2009 «Мед штучний. Технічні умови», застосовуючи органолептичні, фізико-хі-

мічні та мікробіологічні методи, а також бальну систему комплексної оцінки.

Органолептичний аналіз показав суттєві відмінності між натуральними й штучними зразками. Натуральні медові продукти ТМ «Бартнік» і ТМ «Premia» характеризувалися світло-жовтим або світло-бурштиновим кольором, однорідною консистенцією, виразним квітковим ароматом і гармонійним солодким смаком без сторонніх присмаків. Відсутність ознак бродіння та рівномірна кристалізація свідчили про правильне дозрівання та дотримання технологічних параметрів. Штучні зразки ТМ «Велес» і «Львівські традиції» мали рідку однорідну консистенцію, солодкий смак із карамельними нотами та слабо виражений аромат, що відповідає їх технологічній природі, але є менш виразним порівняно з натуральним медом.

Фізико-хімічні показники натуральних медів підтвердили їх стабільність: вологість 18,5–19,2 %, кислотність 28–32 мЕК NaOH/кг, відсутність домішок і патоки. Штучні зразки відповідали стандартам, мали вологість 19,8–20,2 %, кислотність 30–34 мЕК NaOH/кг і містили крохмальну патоку, що є характерним для технології їх виробництва.

Дегустаційна оцінка підтвердила перевагу натуральних медових продуктів за органолептичними властивостями: середні бали ТМ «Бартнік» і ТМ «Premia» становили 4,9 та 4,5 відповідно, що відповідає рівню «дуже добре». Вони мали насичений аромат липового цвіту, збалансований смак і привабливий зовнішній вигляд. Штучні зразки отримали середні оцінки 4,2–4,3 – показники, характерні для якісних продуктів штучного походження із стандартним смако-ароматичним профілем.

Комплексна оцінка, що включала порівняння органолептичних, фізико-хімічних та дегустаційних характеристик, засвідчила істотні відмінності між натуральними та штучними продуктами. Натуральний мед характеризувався високою стабільністю, збалансованим природним смаком, збереженням біологічно активних компонентів, оптимальною вологістю та кислотністю. Штучні медові продукти, хоча й відповідають вимогам стандартів, вирізняються спрощеним смако-ароматичним профілем і наявністю крохмальної патоки, що зумовлено технологією їх виробництва.

Список використаних інформаційних джерел

1. European Commission. Honey market presentation: EU market and trade overview // European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development. – 2024.
2. Ogwu M. C. Honey as a natural antimicrobial: mechanisms and applications // Antibiotics. – 2025. – Vol. 14, № 3. – 255 p.
3. Wang H., Li L., Lin X., Bai W., Xiao G., & Liu G. Composition, functional properties and safety of honey: a review // Journal of the Science of Food and Agriculture. – 2023. – Vol. 103, № 10. – P. 4873–4885.

МЕТОДИ ХІМІЧНОГО АНАЛІЗУ СИРКІВ ГЛАЗУРОВАНИХ

П. С. Ізюмська, студентка спеціальності Експертиза та митна справа, група ЕМС-б11

Н. В. Гнітій, старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Сегмент молочних десертів активно розвивається, серед яких сирки глазурані займають важливе місце завдяки поєднанню харчової цінності та привабливих органолептичних властивостей. Зростання обсягів виробництва та реалізації супроводжується необхідністю посиленого контролю якості, оскільки рецептури продукції можуть включати замітники молочного жиру, стабілізатори, ароматизатори та інші харчові добавки [1, 2].

Хімічний склад сирків глазурані є багатокомпонентним і включає білки, жири, вуглеводи, глазур (шоколадну або кондитерську), а також допоміжні інгредієнти. Для оцінки якості важливим є визначення масової частки жиру, білка, вологи, вмісту цукрів і складу жирової фази. Традиційні методи аналізу, зокрема гравіметричні та титриметричні, застосовуються для визначення основних показників завдяки їх точності та доступності [3].

Сучасні інструментальні методи забезпечують більш глибоке дослідження складу продукції. Високоєфективна рідинна хроматографія дозволяє визначати вміст цукрів і органічних кислот, тоді як газова хроматографія використовується для аналізу жир-