

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLIII Міжнародної наукової студентської конференції
за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік
(м. Полтава, 07–08 квітня 2020 року)

Частина 2



Полтава
2020

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за
підсумками науково-дослідних робіт
студентів за 2019 рік**

(м. Полтава, 07–08 квітня 2020 року)

Частина 2

**Полтава
ПУЕТ
2020**

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082) *Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено*
А43

Редакційна колегія:

О. В. Манжура, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ);

К. Ю. Вергал, к. е. н., доцент, директор Інституту економіки, управління та інформаційних технологій ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу ПУЕТ;

В. О. Скрипник, д. т. н., професор, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;

В. В. Саратин, к. філол. н., доцент, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у
А43 **XXI столітті : тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07–08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 343 с. – Текст укр., рос., англ., нім. мовами.**

Ч. 1. – 255 с.

Ч. 2. – 343 с.

ISBN 978-966-184-378-2

Збірник містить тези найкращих доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік. 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"21"(477.53)(082)

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

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2020

ISBN 978-966-184-378-2

СЕКЦІЯ 16. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

<i>Бондаренко К. О., Жушман І. В., Тараненко О. О.</i> Чинники розвитку туризму в регіоні	240
<i>Василевська А. О., Тараненко О. О.</i> Стан та перспективи розвитку круїзного туризму.....	242
<i>Виноградова А. М., Тараненко О. О.</i> Соціально-економічні чинники розвитку туризму у Волинській області	244
<i>Зубаха В. В., Карпенко Ю. В.</i> Аналіз інфраструктурної компоненти рекреаційно-туристичного потенціалу Запорізької області.....	247
<i>Коваль Н. О., Логвин М. М.</i> «Похмурий» туризм: сучасні реалії та перспективи розвитку	250
<i>Міхно К. А., Тараненко О. О.</i> Туристична привабливість Франції.....	252
<i>П'явка К., Шуканов П. В.</i> Архітектурно-історичні ресурси – візитівка туристичної Полтавщини	254
<i>Скрипник Я. В., Тараненко О. О.</i> Стан та перспективи розвитку космічного туризму	256
<i>Троценко А. В., Логвин М. М.</i> Сільський зелений туризм як перспективний напрям розвитку села	258
<i>Шматченко І. В., Тараненко О. О.</i> Розвиток лікувально-оздоровчого туризму у Львівській області	261
<i>Шокотько Ж. В., Тараненко О. О.</i> Сутність та структура рекреаційно-туристичного потенціалу регіону	263
<i>Юрчишина К. О., Тараненко О. О.</i> Інтернет як інструмент розвитку сфери туризму	266

СЕКЦІЯ 17. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Андрущенко Я. С., Рогова А. Л.</i> Теоретичні аспекти створення борошняних кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет	269
---	-----

Колесник В. Г., Бублик І. В., Положишникова Л. О. Використання фруктової сировини у технологіях органічних соусів	271
Майба А. А., Олійник Н. В. Перспективи використання висівок у технології кексів	273
Мирончук І. С., Горобець О. М. Використання рослинної сировини в технології печива	276
Николаєва Д. С., Рогова А. Л. Доцільність використання кербу в технології борошняних кондитерських виробів	278
Рожновська К. О., Положишникова Л. О. Технологія напівфабрикатів кондитерських виробів з використанням концентрату сироваткових білків, отриманого методом ультрафільтрації	280
Рябоконт С. С., Горобець О. М. Використання вторинної сировини в технології солодких страв.....	283
Сіренко Р. Р., Тюрікова І. С. Дослідження біологічної цінності дині	285

СЕКЦІЯ 18. ПИТАННЯ ІНЖЕНЕРІЇ, ОБЛАДНАННЯ ТА МАТЕМАТИКИ

Бондар І. О., Миронов Д. А. Використання паростків пшениці та ячменю в технологіях безалкогольних напоїв	288
--	-----

СЕКЦІЯ 19. СУЧАСНЕ ОСМИСЛЕННЯ ІСТОРІЇ Й КУЛЬТУРИ: ПОДІЇ, ЯВИЩА, ПОСТАТІ

Білаш Т. С., Петренко І. М. Борис Миколайович Мартос (1879–1977) – видатний економіст, кооператор і громадський діяч	290
Вікторова В. О., Петренко І. М. Жінки в історії України	291
Попова Є. І., Петренко І. М. Роль жінки в історії України. Жіноче ім'я як епізод історії. Славетні жінки України	293
Гаврильєв С. С., Саранин В. В. Олександр Довженко і Шипаччина: «Земля» на полтавській землі.....	295

одиночному виробі і високого їх збереження протягом усього терміну придатності.

Таким чином, основною тезою при розробленні діабетичних кондитерських виробів є збереження традиційних органолептичних властивостей і структури виробу.

Список використаних інформаційних джерел

1. ТР ТС 027 / 2012. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902352823> (дата звернення: 15.03.2020). – Назва з екрана.
2. Бісквітний напівфабрикат для хворих на цукровий діабет Пат. 83917 U Україна: МПК А21Д13/00. № u 201301748 ; заявл. 13.02.2013 ; опубл. 10.10.2013, Бюл. № 19. 3 с.

ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ОРГАНІЧНИХ СОУСІВ

В. Г. Колесник, студентка спеціальності Харчові технології, група ТРГ м-61;

І. В. Бублик, студентка спеціальності Харчові технології, група ХТІ-21

Л. О. Положишникова, науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Маркетингові дослідження показали, що на сьогодні зростає попит на нові оригінальні соуси, виготовлені з місцевої фруктової та овочевої сировини без застосування синтетичних консервантів, ароматизаторів, антиоксидантів і барвників [1].

Соуси на основі фруктової сировини представлені досить вузьким асортиментом, серед якого переважають соуси солодкої групи, в той же час, солоні соуси представлені лише соусом ткемалі. Це вказує на доцільність розробки саме соусів солоної групи з фруктової сировини.

При розробці нових соусів як соус-аналог обрано «Соус яблучний» № 907, технологічний процес приготування якого складається з наступних етапів: підготовка яблук, підготовка

крохмалю, цукру, лимонної кислоти, приготування яблучного пюре, заварювання крохмалю [2]. До його недоліків належать: використання крохмалю як загущувача та лимонної кислоти як регулятора кислотності, готовий соус має невисоку поживну цінність. Тому, з метою усунення цих недоліків запропоновано використання калини та агрусу.

Оскільки ягоди калини та агрусу мають різні терміни дозрівання, то сумісне їх застосування при приготуванні соусів можливе лише після заморожування.

У ягодах агрусу та калини містяться органічні кислоти, що дозволить надалі регулювати смакові властивості та подовжувати терміни придатності продукції. Наявність пектинових речовин вказує на можливість обраної сировини формувати структурно-механічні властивості харчових продуктів. Оскільки метою роботи є розробка технології соусів, то у дослідженнях ягідну сировину використовували у подрібненому вигляді – у вигляді пюре [3, 4].

Отримання пюре з калини складалося з декількох етапів: сортування, миття разом з щитками для попередження втрат соку, бланшування парою 2–3 хв, протирання через сита у два етапи (на першому етапі діаметр чарунок складав 3 мм, а на другому – 0,8 мм). Агрус бланшували у відварі з вишневого листа 5 хв. При проведенні бланшування кількість води складала 10–15 % від загальної маси сировини. Вишневе листя виконувало консервуючу дію, виступало як стабілізатор кольору агрусу завдяки високому вмісту у ньому таких речовин, як вітамін С, кумарини, амігдалін, лимонна кислота та дубильні речовини. При бланшуванні відбувалося розм'якшення плодів, полегшення процесу протирання, інактивація ферментів, частковий гідроліз протопектину і збільшення розчинних речовин. За результатами досліджень встановлено, що вміст вишневого листа у відварі повинен становити не менше 0,7 %.

При проведенні досліджень встановлено, що отримання соусів виключно з пюре з калини недоцільно, оскільки останні набувають специфічних органолептичних показників. Тому для отримання соусів використовували два види пюре. Максимальні органолептичні показники якості за бальною шкалою отримано при співвідношенні калинового та пюре з агрусу 60 : 40 % відповідно. Проте дегустація композицій показала, що відчувається смак калини, тому було запропоновано введення до рецептурного складу яблучного пюре. Приготування останнього склада-

лося з наступних етапів: миття яблук, очищення від шкірочки та насінневого гнізда, варіння до розм'якшення у воді ($\tau = 10$ хв) та протирання. Для приготування яблучного пюре використували яблука солодких сортів – Джаноґолд.

Визначено, що оптимальний вміст яблучного пюре – 20 %.

Отже, у результаті виконаних досліджень визначено співвідношення пюре у рецептурному складі – вміст пюре з калини – 50 %, вміст пюре з агрусу – 33 % та яблучного – 17 %, як додаткові компоненти використано – сіль, зелень (базиліку, петрушки та кропу).

Висновки. У результаті проведених досліджень розроблено технологію отримання фруктових соусів на основі 3 видів пюре, які мають неперевершені смакові властивості, є корисними для організму людини.

Список використаних інформаційних джерел

1. Ринок соусів України [Електронний ресурс] : веб-сайт. – Режим доступу: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/rynok-sousov-ukrainy.html> (дата звернення: 20.02.2020). – Назва з екрана.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный ; сост. А. И. Здобнов. – Москва : Лыбидь, 1998. – 656 с.
3. Александрова М. Г. Уникальная и любимая калина / Александрова М. Г. // Главный агроном. – 2009. – № 4. – С. 46–49.
4. Голуб О. В. Перспективное ягодное сырье для пищевой промышленности / Голуб О. В., Габерман Т. С., Пилипишина А. Н. Современные малые города: проблемы и перспективы развития : сб. статей междунар. научно-практ. конф. (26 января 2010 г.). Часть V. Экологические проблемы современного малого города. – Ивanteevka : Канцлер, 2010. – С. 90–93.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВИСІВОК У ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСІВ

А. А. Майба, студентка спеціальності 181 Харчові технології, овітньої програми «Технології в ресторанному господарстві», група ТРГм ПВ-61

Н. В. Олійник, науковий керівник, к. т. н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Людство ввійшло у ХХІ століття з серйозними екологічними наслідками науково-технічного прогресу, що принципово зміни-