

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLV Міжнародної наукової студентської конференції
за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік
(м. Полтава, 13-14 квітня 2022 року)

ЧАСТИНА 2



Полтава
2022

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

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**XLV Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних
робіт студентів за 2021 рік**

(м. Полтава, 13–14 квітня 2022 року)

Частина 2

**Полтава
ПУЕТ
2022**

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено

Редакційна колегія:

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

О. В. Гасій, к. е. н., доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

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

Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік (м. Полтава, 13–14 квітня 2022 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2022. – Ч. 2. – 322 с. – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-427-7

Збірник містить тези доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 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», 2022

ISBN 978-966-184-427-7

2. Панова І. О., Журавчак Я. З. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні (на прикладі Закарпатської області). URL: <https://periodicals.karazin.ua> (дата звернення 21.03.2022).
3. Щербина В. Проблема міжкультурної комунікації в сучасному гуманітарному знанні. URL: <https://www.culturology.academy> (дата звернення 20.02 2022).
4. Вкус специй: Лучшие блюда, которые стоит попробовать в Индии URL: <https://ubr.ua/leisure/travel/vkus-specii-luchshie-bluda-kotorye-stoit-poprobovat-v-indii-308798> (дата звернення 18.02 2022).

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР З ВИКОРИСТАННЯМ УКРАЇНСЬКИХ СУПЕР-ФУДІВ

Ю. В. Подойнік, студентка спеціальності Харчові технології та інженерія, група ХТІ б-21;

М. А. Литвин, студентка спеціальності Харчові технології, ресторанні технології, група ХТІ б-21

О. М. Горобець, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

У сучасному світі постало питання здорового харчування, а саме вживання великої кількості овочів та фруктів, їжі, багатої вітамінами та мікроелементами, зменшення кількості смажених продуктів, відмова від холестерину. Нині великий попит мають суперфуди. «Суперфуд» – це сировина природного рослинного походження, що вирізняється високим вмістом протеїнів, вітамінів, мінералів, незамінних кислот, антиоксидантів, інших корисних речовин та має мінімум калорій. Деякі «суперфуди» через вміст у них поживних речовин використовуються для поліпшення роботи серцево-судинної системи і нормалізації рівня цукру в крові [1].

У сучасного споживача асоціацію з «суперфудами» викликають ягоди годжі, насіння чіа, кіноа тощо. Ці всі продукти дійсно мають високу біологічну цінність, проте й високу вартість, що не робить їх продуктами широкого вжитку. Натомість українська земля багата місцевими «суперфудами». Яскравим представником є гарбуз.

Багатий хімічний склад і харчова цінність гарбуза зумовлюють його популярність. Гарбуз часто використовується для

профілактики захворювань серцево-судинної системи і кишківника. У складі плода є калій, який підтримує роботу серцевого м'яза, а низький вміст щільних харчових волокон менш дратує шлунково-кишковий тракт [2].

Харчова цінність гарбуза дуже висока, тому овоч вважається дієтичним продуктом харчування, лікарі рекомендують їсти його навіть при виразці шлунка і гастриті. Продукт здатний якщо не омолоджувати, то принаймні зупиняти процеси старіння. Гарбуз позитивно впливає на волосся і шкірні покриви. Особливу користь несуть і насіння гарбуза, а харчова цінність соку зумовлена протигельмінтною дією. Харчова цінність гарбуза наведена в табл. 1.

Таблиця 1 – Харчова цінність гарбуза

Вітаміни		Мінеральні речовини	
назва	вміст у 100 гр	назва елементу	вміст в 100 гр
B ₆	0, 12 мг	калій	203 мг
B ₉	14, 10 мкг	магній	14 мг
E	0, 40 мг	мідь	18 мг
PP	0, 70 мг	фтор	85 мкг
C	8,00 мг	фосфор і кальцій	25 мг

Окрім того, м'якоть гарбуза майже не містить органічних кислот, проте має значну кількість пектинових речовин, що позитивно впливають на організм людини.

На основі аналізу корисних властивостей гарбуза було розроблено ряд рецептур, які містять у своєму складі різні частини плоду та відповідно підвищують харчову та біологічну цінність готового продукту.

Так, м'якоть плоду є відмінною сировиною для виготовлення цукатів та варення. Пюре з м'якоті гарбуза, отримане шляхом бланшування або запікання є відмінним компонентом при приготуванні борошняних кондитерських виробів (25–30 % від маси основного продукту), як-от печиво, кекси, а також відмінною основою для смузі [3]. Сік з плодів гарбуза – це джерело каротинів та незамінний компонент плодово-ягідних соків при соковій терапії. Сік гарбуза, доданий у кількості 20 % від рідини в процесі замішування дріжджового тіста при виробництві хліба, булочок чи основи для піци, дозволяє отримати вироби з приємним смаком та ароматом. Насіння гарбуза є чудовим компонен-

том борошняних кондитерських виробів (10 % від маси основного продукту), надає їм приємних органолептичних властивостей та підвищуючи біологічну цінність.

Отже, гарбуз та продукти його переробки – це незамінна сировина в раціоні кожної людини, яка дбає про своє здоров'я.

Список використаних інформаційних джерел

1. Охорона здоров'я. Суперфуд – їжа майбутнього. Охорона здоров'я. 2020. URL: <https://pustunchik.ua/ua/online-school/health/superfud-izhamaibutnoho>.
2. Гарбуз: користь для здоров'я, вплив на організм. Ліга. 2020. URL: <https://life.liga.net/porady/cards/tykva-polza-dlya-zdorovya-kak-vliyaet-na-organizm>.
3. Суткович Т. Ю. та ін. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки. 2021. № 25. С. 120–126.

РОЗРОБЛЕННЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З НЕПЕРЕНОСИМІСТЮ ГЛЮТЕНУ

М. М. Гуржій, студент спеціальності Харчові технології, група ХТІБ-21

О. М. Горобець, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Харчова алергія – це надмірно виражена імунологічна реакція організму на певні харчові продукти. Уживання таких продуктів навіть у незначних дозах призводить до тяжких наслідків. Збудником алергії зазвичай є харчовий білок, який міститься в бобових, рибі та морепродуктах, яйцях, молоці, арахісі, горіхах деревних і пшениці.

Харчові алергени зазвичай є водорозчинними глікопротеїнами, стійкими до високих температур, які не піддаються протеолізу. Усе це сприяє всмоктуванню алергенів через поверхні слизової оболонки [1].

В організм алергени потрапляють не тільки з їжею, але й через шкіру або дихальні шляхи. Особливо небезпечними можуть бути продукти в процесі їх приготування. Також харчові алергени можуть входити до складу ліків і косметики.