



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

IX Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 30 листопада 2023 року)



Полтава
2023

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**ІХ Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 30 листопада 2023 року)

**Полтава
ПУЕТ
2023**

Друкується відповідно до Наказу по університету № 166-Н від 07 вересня 2023 р.

Організаційний комітет конференції

Н. С. Педченко, голова 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;

Т. П. Гудзь, д-р екон. наук, професор, завідувач відділу аспірантури та докторантури ПУЕТ;

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

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

В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання 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
НЗ4 IX Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 30 листопада 2023 року). – Полтава : ПУЕТ, 2023. – 1119 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-454-3

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 та курортна справа», «Економіка», «Експертиза та митна справа», «Інформатика та комп'ютерні науки», «Керівництво та лідерство», «Маркетинг», «Менеджмент і адміністрування», «Міжнародні економічні відносини», «Місцеве самоврядування», «Облік і аудит», «Педагогіка вищої школи», «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Публічні закупівлі», «Право», «Публічне управління та адміністрування», «Товарознавство», «Туризм», «Фізична культура та спорт», «Філологія», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Харчові технології та інженерія».

УДК 001:378-053.6(082)

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

ISBN 978-966-184-454-3

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2023

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

- 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)

ЗМІСТ

БІОТЕХНОЛОГІЇ ТА БІОІНЖЕНЕРІЯ

<i>Д. Ю. Кондратюк, Л. В. Флока</i> Застосування методів біотехнології в хлібопеченні.....	37
<i>І. О. Педюра, Л. В. Флока</i> Сучасні біотехнології під час виробництва йогуртів.....	39
<i>М. В. Спасибожко, Н. В. Гнітій</i> Біотехнології при виробництві безлактозного молока	42
<i>О. О. Ставицький, Л. В. Флока</i> Особливості виробництва органічного вершкового масла.....	44

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ТА КУРОРТНА СПРАВА

<i>Д. С. Богачонок, Т. В. Капліна</i> Напрями екологізації підприємств готельного господарства львівського регіону	47
<i>О. С. Богун, Т. В. Капліна</i> Перспективні стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу	49
<i>V. M. Vitrov, O. V. Volodko</i> State-of-the-art Technological Innovations to Improve Hotel Infrastructure.....	52
<i>В. І. Вовнянко, А. В. Лук'янець</i> Розвиток Event-технологій в Україні.....	53
<i>Х. О. Ганчук, Т. В. Капліна</i> Стратегічні моделі управління інноваційним розвитком в готелях	56
<i>М. П. Даніленко, Т. В. Капліна</i> Підвищення системи управління якістю в готелі.....	58
<i>А. Ю. Донченко, Т. В. Капліна</i> Підвищення конкурентоспроможності готелю в умовах кризи	61
<i>А. С. Загоруйко, А. В. Лук'янець</i> Управління якістю в готельній справі.....	64

О. Д. Колісник, Т. М. Лозинська Комунікативна політика в молодіжному середовищі	843
А. О. Кравченко Бюджетно-правові механізми реалізації соціальної політики України	846
А. Ю. Кушнір, І. В. Рижук Можливості подвійного громадянства в Україні: переваги та недоліки	848
Н. М. Лалуєва, Д. Ю. Нидзюк Запобігання та протидія корупції в органах публічного управління	850
О. Ю. Лозова Формування організаційно-економічного механізму публічного регулювання у сфері культури	853
Н. В. Матійчук, Н. М. Лалуєва Удосконалення системи публічного управління як показник розвитку держави	856
С. Т. Пєєв, Г. В. Лаврик Право на свободу мирних зібрань у праві європейського союзу	858

ТОВАРОЗНАВСТВО

П. В. Дмитришина, Н. І. Кучерук Особливості маркування харчових продуктів в Україні у період воєнного стану	862
Ю. В. Крамаренко, Г. О. Бірта Експертна оцінка сичужних сирів	865
О. М. Марченко, Л. В. Флока Сучасні способи фальсифікації та методи ідентифікації лососевої ікри	867
А. О. Піценко, О. О. Горячова Особливості експертної оцінки якості натуральних овочевих консервів	870
Р. А. Романюк Сучасні напрями поліпшення якості кексів і бісквітів	872

ділиться на сорти, його загальна оцінка має бути не менше 75 балів, у тому числі за смаком і запахом не менше 34 балів.

Не допускаються в реалізацію сири, що мають загальну бальну оцінку менше 75 балів, у тому числі за смаком і запахом менше 34 балів, з вираженим кормовим, кислим, затхлим, згірклим, гнильним, із сторонніми присмаками і запахами нафтопродуктів.

Результати бальної оцінки показали, що зразки № 2, № 3 і № 4 відносяться до вищого сорту. Зразок № 1 відноситься до першого сорту. Зниження балів відбулося за показники консистенція, рисунок та зовнішній вигляд.

Дослідження зразків сиру твердого сичужного «Голландського» за ГОСТ 3626-73 «Молоко і молочні продукти. Методи визначення вологості і сухої речовини», ГОСТ 3627-81 «Молочні продукти. Методи визначення хлористого натрію» на відповідність вимогам ДСТУ 6003:2008 виявило невідповідність одного зразка їх чотирьох за показником масової долі вологості. У зразка № 1 – перевищення склало – 4 %. За іншими показниками усі зразки, що вивчалися, задовольняли вимогам ДСТУ 6003:2008 «Сири сичужні тверді. Загальні технічні умови»

Список використаних джерел

1. Малигіна В. Д., Титаренко Л. Д. Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2009. – 296 с.
2. Сири тверді. Загальні технічні умови : ДСТУ 6003:2008 [Чинний від 2008-03-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 16 с. – (Державний стандарт України)
3. Технології харчової та кулінарної продукції з використанням білків П-26 молока : монографія / Ф. В. Перцевий, П. В. Гурський, С. Л. Юрченко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 224 с.

СУЧАСНІ СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ЛОСОСЕВОЇ ІКРИ

О. М. Марченко, спеціальність Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, група ТЕМС м-21

Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
Полтавський університет економіки і торгівлі

Здоров'я та життєдіяльність людини значно залежать від того, як вона харчується. Для нормального функціонування всіх систем організму людини необхідно забезпечити його повноцін-

ними білками, жирами, вітамінами та необхідними макро- і мікроелементами.

Ікра лососевих риб – особливий харчовий продукт зі значною кількістю нутрієнтів, що забезпечують зміцнення імунітету організму людини. Ікра є одним із кращих джерел повноцінного білку, який відсутній в інших продуктах, зокрема по калорійності вона перевершує навіть м'ясо.

Ікра – цінний харчовий продукт, який містить у своєму складі: повноцінні білки залежно від виду 18–40 % жирів, 12–22 % вітаміни А, В, С, D, мінеральні речовини 1,2–19 % та вологи в ікрі 53–66 % [1].

Фальсифікація лососевої ікри є незаконною практикою, яка включає в себе виробництво і продаж підроблених продуктів під виглядом або під назвою лососевої ікри. Ця практика може бути шкідливою для споживачів, оскільки підроблені продукти можуть не відповідати стандартам якості і безпеки.

Також одним з найпоширеніших способів фальсифікації є заміна ікри лосося ікрою менш цінного виду риби, такою як тріски або масляної риби, що дозволяє шахраям отримувати більше прибутку, продавши менш вартісний продукт.

Ще одним популярним методом фальсифікації є забарвлення ікри, щоб вона виглядала більш насиченою та схожою на ікру лосося. Для цього можуть використовуватися харчові барвники та добавки.

Часто зустрічається практика розріджувати лососеву ікру іншими речовинами, такими як солоня вода чи желатин, щоб збільшити обсяг продукту і зменшити витрати на ікру [4].

Деякі шахраї можуть виготовляти ікру зі штучних інгредієнтів, таких як агар-агар чи ксантанова гума, що не мають відношення до рибного продукту.

Також щоб зробити фальсифікований продукт більш переконливим, шахраї можуть намагатися підробити маркування, логотипи та упаковку, щоб зробити його схожим на оригінальний продукт. Згідно чинного ДСТУ, на етикетці якісної лососевої ікри повинні бути вказані наступні дані: назва та адреса виробника; назва продукту; місце промислу; сорт і ступінь солоності; дата виготовлення; дата фасування і пакування.

З метою захисту себе від фальсифікованих продуктів, споживачам рекомендується купувати лососеву ікру від надійних виробників і перевіряти маркування та сертифікати якості про-

дукту. Також важливо дотримуватися правил зберігання та споживати ікру відомих брендів, які заслужили довіру споживачів.

Ідентифікація лососевої ікри є важливим завданням для споживачів і регулюючих органів, щоб переконатися в її справжності та якості.

Наразі кожний споживач може самостійно здійснити ідентифікацію лососевої ікри, наприклад, перевіряти маркування продукції. Споживачам слід уважно читати маркування на упаковці ікри. На справжній лососевій ікрі повинні бути вказані вид лосося, країна походження, дата виробництва і термін придатності. Також важливо перевірити, чи є на упаковці відповідні сертифікаційні знаки та логотипи виробника [2].

Споживачам необхідно звертати увагу на саму продукцію, оскільки оригінальна лососева ікра має характерний розмір та колір зерен. Ікра зазвичай має діаметр близько 5–7 мм та насичений оранжевий або рожевий колір. Справжня лососева ікра має характерний смак і аромат морських продуктів. Ікра повинна бути свіжою, легкою та приємною на смак.

Купувати лососеву ікру слід в надійних магазинах, супермаркетах або відомих виробників. Важливо довіряти виробникам і постачальникам, які мають добру репутацію.

Також споживачі мають право вимагати відповідну сертифікаційну документацію від виробника ікри, такі як сертифікати органічного виробництва або сертифікати якості від відомих організацій, сертифікати походження тощо.

Крім того, необхідно завжди звертати увагу на ціну ікри, оскільки ціна лососевої ікри не може бути низькою, так як лососева ікра є дорогим продуктом. Низька ціна свідчить про те, що ця ікра є сумішшю декількох сортів ікри від різних видів риб або імітацією чи сумішшю натуральної і підробленої ікри [3].

Отже, якщо продукція викликає сумнів краще звернутися до лабораторії і перевірити якість ікри на наявність хімічних адитивів або підробки.

Список використаних джерел

1. Коваленко В. О. Індустріальне рибництво : метод. вказівки для самостійної роботи студентів / В. О. Коваленко. – Київ : Аграр Медіа Груп, 2011. – 140 с.
2. Сучасна аквакультура: від теорії до практики : практ. посіб. / Ю. Є. Шарило та ін. – Київ : Простобук, 2016. – 119 с.

3. Bronzi P. Sturgeon meat and caviar production: global update / P. Bronzi [et al.] // J. Appl. Ichthyol. – 2019. – 35. – P. 257–266.
4. Biochemical composition of caviar as a tool to discriminate between aquaculture and wild origin / J. Gessner [et al.] // J. Appl. Ichthyol. – 2008. – 24. – P. 52–56.

ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРНОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ НАТУРАВЛЬНИХ ОВОЧЕВИХ КОНСЕРВІВ

А. О. Піценко, спеціальність Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, група ТЕМС м-21

О. О. Горячова, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Полтавський університет економіки і торгівлі

Ураховуючи сезонність переважної кількості овочів, фруктів і ягід, які є основним джерелом легкозасвоюваних вуглеводів, органічних кислот, вітамінів, мінеральних елементів і харчових волокон, важливого значення в структурі харчування набуває переробна промисловість. Один із найпоширеніших способів переробки свіжої плодоовочевої сировини – виробництво консервів. Крім того, воєнний стан в Україні лише сприяє підвищенню попиту на продукцію тривалого зберігання, в тому числі і плодо-овочеві консерви.

Консерви натуральні виготовляють з цілих, нарізаних або перетертих овочів одного виду, залитих 2–3 % розчином солі іноді з додаванням цукру, без додавання прянощів і приправ. Овочі для натуральних консервів не піддають попередній тепловій обробці, тому готовий продукт зберігає властивості і харчову цінність вихідної сировини.

Ринок овочевої консервації в Україні має широкі перспективи для розвитку, однак цей процес достатньо суперечливий: з одного боку, значна частина населення країни традиційно заготовляє «домашні» плодо-овочеві консерви і не відчуває потреби в аналогічній продукції, виготовленої промисловим способом, а з іншого – попит на консерви, в тому числі і натуральні овочеві має тенденцію до зростання, що обумовлюється факторами урбанізації, прискорення ритму життя, збільшення зайнятості, а також популяризації здорового способу життя, що стимулює зростання споживання овочевої та фруктової продукції в цілому. Негативним фактором для розвитку галузі стало неможливість