



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**

УДК 001:378-053.6(082)

НЗ4

*Розповсюдження та тиражування без
офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.*

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. Перегула, 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», «Міське 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

7. Kárnyáczki Z.; Csanádi J. Texture profile properΘes, sensory evaluaΘon, and suscepΘibility to syneresis of yoghurt prepared from lactose-free milk. Acta Aliment. 2017, 46, 403–410.
8. Власенко В. В., Власенко І. Г., Сіренко С. О. та ін. Основи товарознавства : навч. посіб. Вінниця : ФОП Дегтярьова І.В., 2016. 273 с.
9. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів : навч. видання. Київ : Вища освіта, 2006. 351 с.

ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОГО ВЕРШКОВОГО МАСЛА

О. О. Ставицький, спеціальність Біотехнології та біоінженерія, група БТб-41

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

Велике різноманіття молочних продуктів дає можливість збагатити раціон корисними речовинами і насолодитися чудовим смаком натуральної їжі. Високоякісні продукти є джерелом вітамінів, мінералів і мікроелементів, яких потребує організм.

Вершкове масло є особливим харчовим продуктом, що виготовлений завдяки розділенню та збиванню молочних вершків (коров'ячих, козячих, овечих тощо). Основні компоненти вершкового масла – це молочні жири, вода та дрібні частки білка, що залишилися після відділення жирів від сметани. Вершкове масло відзначається своїм характерним смаком і ароматом [1].

Вершкове масло містить велику кількість молочних жирів і є відмінним джерелом енергії, оскільки жири є необхідними для будівництва клітин, нормального функціонування мозку та інших органів. Вершкове масло містить комплекс вітамінів А, D, Е і К₂, а також різні мінерали, такі як кальцій і фосфор. Вони є важливими для здоров'я кісток, зубів та шкіри. Також, часто вершкове масло використовується в косметичних засобах, таких як креми для тіла і шампуні, для зволоження та живлення шкіри та волосся [4].

Органічне вершкове масло – це молочний продукт, який виробляється зі сметани чи вершків органічного походження, тобто молочної сировини, яка отримана від органічно вгодованих тварин. Органічне вершкове масло має деякі особливості перед звичайним столовим маслом, а саме:

Основні характеристики органічного вершкового масла включають: сировина для виробництва органічного вершкового масла забезпечується з органічних джерел, де застосовуються екологічно чисті методи годування та утримання худоби; органічне вершкове масло має високий вміст молочних жирів, що надає йому характерний смак і консистенцію; виробництво органічного вершкового масла відбувається без застосування штучних ароматизаторів, барвників або консервантів; органічне вершкове масло має багатий смак та аромат, що робить його відмінним додатком до різних страв і випічки; таке масло надає смак і поживні властивості багатьом стравам, включаючи сметану, соуси, супи, печиво, кекси і багато інших; органічне вершкове масло може містити більше корисних складових, таких як вітаміни та антиоксиданти, завдяки більш здоровому способу годування корів та відсутності хімічних залишків у кормах [3].

Біотехнології виробництва органічного вершкового масла включають в себе ряд інноваційних підходів, спрямованих на поліпшення процесу та підвищення якості продукту.

Важливим є вибір високоякісної органічної сировини. Біотехнології дозволяють контролювати якість молока, з якого виготовляється вершкове масло, і переконатися, що воно відповідає стандартам органічного виробництва.

Для виготовлення органічного вершкового масла використовуються молочні бактерії, які здійснюють ферментацію лактози і призводять до утворення вершків. Сучасні засоби біотехнології допомагають контролювати цей процес і забезпечувати якість кінцевого продукту.

Використання сучасних механічних методів дозволяє ефективно виділяти вершки з органічного молока, зберігаючи їхню якість і поживні властивості.

Методи біотехнології дозволяють точно контролювати температуру та тривалість процесу виготовлення органічного вершкового масла, щоб забезпечити оптимальні умови для ферментації і коагуляції вершків.

Виробництво органічного вершкового масла може включати додавання натуральних ароматизаторів або солодких добавок для створення різних смакових варіантів.

Упаковування органічного вершкового масла здійснюється в спеціальні контейнери, які забезпечують тривалий термін зберігання і підтримують його свіжість і смак [2].

Отже, органічне вершкове масло надає споживачам можливість обирати натуральний та екологічно чистий варіант цього молочного продукту, який додає смак і багато корисних харчових компонентів до їхнього харчування. Методи біотехнології під час виробництва вершкового масла дозволяють підвищити продуктивність та забезпечити високу якість органічного вершкового масла, зберігаючи при цьому органічний характер продукту, що сприяє задоволенню попиту споживачів на натуральні і органічні продукти в харчовій індустрії.

Список використаних джерел

1. Скоромна О. І. Підвищення якості молока – нові перспективи для розвитку харчової галузі Вінниччини. Зб. наук. пр. інституту продовольчих ресурсів. – 2016. – № 7. – С. 100–106.
2. Засєкін Д. А. Гігієна та санітарія переробних підприємств / Вінницький національний аграрний університет. – Вінниця : ВНАУ, 2018. – 348 с.
3. Костенко В. І. Технологія виробництва молока і яловичини : практикум К 71 : навч. посіб. / В. І. Костенко – Київ : Центр учбової л-ри, 2013. – 400 с.
4. Ochkolyas E. N., Lebskaya T. K. Influence of algae on the change of butter quality indicators. Ukrainian Journal of Food Science. 2016. № 4 (1). P. 40–49.