

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)



Полтава
2024

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)

**Полтава
ПУЕТ
2024**

УДК 001:378.014.61"20"(082)
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО

Редакційна колегія:

Н. С. Педченко, д-р екон. наук, професор, перший проректор Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ);

О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

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

Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 801 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-468-0

Збірник містить тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 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"20"(082)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

ISBN 978-966-184-468-0

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2024

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Міністерство освіти і науки України

**Державна наукова установа
«Інститут модернізації змісту освіти» (Україна)**

Полтавський університет економіки і торгівлі (Україна)

**Львівський торговельно-економічний університет
(Україна)**

**Хмельницький кооперативний
торговельно-економічний інститут (Україна)**

**Харківський національний економічний університет
імені Семена Кузнеця (Україна)**

Полтавський державний аграрний університет (Україна)

**Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка (Україна)**

**Євразійський національний університет
імені Л. М. Гумільова (Республіка Казахстан)**

**Університет національного і світового господарства
(Республіка Болгарія)**

**Кооперативно-торговий університет Молдови
(Республіка Молдова)**

**Таджицький державний університет комерції
(Республіка Таджикистан)**

Ареф'єв В. В., Бородай А. Б.

Вплив харчування на мікробіом
кишківника та здоров'я людини 658

Багаєв Є. А., Бородай А. Б.

Тенденції та напрямки розвитку стріт-фуду в Україні 660

Бородай О. В., Хомич Г. П.

Перспективи застосування продуктів переробки
хеномелесу та кизилу у технології маринування дичини..... 662

Бутко Р. А., Гередчук А. М.

Розроблення рецептур дієтичних холодних соусів 665

Винник В. В., Стукальська Н. М.

Переваги удосконалення емульсійних
соусів продуктами переробки молока 666

Герман А. В., Хомич Г. П.

Вплив інноваційних інгредієнтів
на показники якості напоїв 667

Діденко А. В., Гередчук А. М.

Розроблення рецептур солодких
страв дієтичного спрямування 669

Жентичка М.-М. В., Палько Н. С.

Удосконалення технології страв з м'яса 671

Клягін Ю. В., Бурлуцька С. В.

Шляхи вдосконалення бізнес процесів
підприємства харчової промисловості..... 673

Кудінов А. В., Наконечна Ю. Г.

Розробка технології виробництва січених
напівфабрикатів з використанням
шроту гарбузового насіння..... 675

Лисюк О. П., Омельченко М. С., Бахлуков Д. О., Кузьмін О. В., Дударєв І. М.	
Поліпшення якості соусів: антиоксидантна дія гарбузового пюре та настою кордицепсу	677
Литвин М. А., Хомич Г. П.	
Інноваційні підходи до формування меню закладів ресторанного господарства.....	679
Мазнюк С. Ю., Палько Н. С.	
Удосконалення технології шоколаду	682
Наконечний К. Р., Наконечна Ю. Г.	
Метод експертних оцінок в наукових дослідженнях	684
Пилипенко С. М., Кирик М. О.	
Способи розширення асортименту кисломолочної продукції	687
Подойнік Ю. В., Хомич Г. П.	
Шляхи удосконалення роботи закладів ресторанного господарства.....	691
Рева Ю. В., Бородай А. Б.	
Мікробіологічні аспекти якості твердих сирів	693
Святелик О. В., Хомич Г. П.	
Бузина чорна в технології харчових продуктів	696
Смаровоз Ю. В., Бородай А. Б.	
Фізіологія стресу та харчування як один із чинників його подолання.....	698
Тесленко Є. В., Жванко К. О., Герעדчук А. М.	
Розроблення технології дієтичної пасхальної випічки	700
Фефелов Д. В., Наконечна А. С., Михайлов Б. В., Дударєв І. М., Кузьмін О. В.	
Впровадження стандартів НАССР у закладах ресторанного господарства.....	702
Щербань Т. О., Горобець О. М.	
Удосконалення технології оздоблювальних напівфабрикатів за рахунок використання рослинної сировини.....	704

ганізмів: вони або продукують речовини з протимікробною активністю, або виникає ефект колонізаційної резистентності, коли мікробам-чужакам не вистачає місця на стінках кишківника, куди вони могли б прикріпитись.

Вченими доведено вплив мікробіоти на рівень холестерину, участь в обміні статевих гормонів та інших численних метаболічних процесах. Наразі існує переконливе бачення, що порушення мікробного балансу в кишківнику може спровокувати розвиток діабету, ожиріння, алергій, кардіоваскулярних та неврологічних хвороб, у той же час доведена ефективність прийому пробіотиків при аутоімунних, запальних та алергічних станах [1, 4].

Ситуацію може виправити вживання продуктів, що містять пробіотики та пребіотики. Пробіотики (найбільш відомі серед них лактобацили (*Lactobacillus*), біфідобактерії (*Bifidobacterium*), пропіоновокислі бактерії (*Propionibacterium*), стрептококи виду *Streptococcus thermophilus*, бактерії роду *Lactococcus*) містяться в кефірі, йогурті, квашеній капусті, солоних огірках, сирі (гауда, моцарела, чедер), квасі. Пребіотичним ефектом володіють продукти, багаті клітковиною (овочі, фрукти, зелень, цільнозернові продукти), вони сприяють різноманітності мікробіоти, що, своєю чергою, підвищує її стійкість. Споживання достатньої кількості клітковини сприяє тому, що мікроби переробляють її на КЛЖК (коротколанцюгові жирні кислоти), які запобігають запальним процесам кишківника та сприяють нормалізації метаболізму [3].

Наразі невідомо про конкретні бактерії, що могли б погіршувати чи покращувати психічне здоров'я людини. Однак, у пацієнтів із депресією, синдромом дефіциту уваги, гіперактивністю та іншими розладами психіки виявлено зміни кількісного співвідношення деяких груп мікроорганізмів у кишковому мікробіомі [5].

Вчені з'ясували, що тип жирів, які надходять в організм, здатний впливати на склад мікрофлори в кишківнику, і «підготовуючи» певні штами кишкових бактерій, можна впливати на якість пам'яті, стресову поведінку і гормони [6].

Факторами ризику для корисної мікрофлори є одноманітне харчування, вживання великої кількості рафінованих, промислово оброблених продуктів, зловживання алкоголем, що призводить до дисбактеріозу. Наш організм також має свій циркадний ритм, тож якщо порушувати його занадто пізнім прийманням їжі, то це шкодить мікробіому.

Таким чином, збереження здорової мікрофлори кишківника є одним із важливих завдань підтримки імунної відповіді організму. Правильне харчування може відновлювати та підтримувати баланс мікробіому людини на оптимальному рівні, впливати на здоров'я та самопочуття людини.

Список використаних інформаційних джерел

1. Джулія Ендерс. Чарівний кишківник. Як наймогутніший орган керує нами. Вид. «Форс». 2020. 416 с.
2. Як бактерії змінюють наш настрій. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-43919342> (дата звернення: 20. 04.2024).
3. Наш імунітет живе в кишківнику. URL: <https://orthomol.life/uk/nash-imunitet-zhive-u-kishkivniku.html> (дата звернення: 20. 04.2024).
4. Identifying psychiatric disorder-associated gut microbiota using microbiota-related gene set enrichment analysis. URL: 2020 May 21;21(3):1016-1022 (дата звернення: 20. 04.2024).
5. Depression and the Microbiome. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5794698/> (дата звернення: 20. 04.2024).
6. The human microbiome in the 21st century. URL: <https://www.nature.com/articles/s41467-020-18983-8> (дата звернення: 20. 03.2024).

ТЕНДЕНЦІЇ ТА НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ СТРИТ-ФУДУ В УКРАЇНІ

Є. А. Багаєв, студент спеціальності 181 Харчові технології, група РТб 11

А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Вулична їжа (англ. street food) – це готова до споживання їжа та напої, що продаються на вулиці чи в інших громадських місцях, наприклад, на ринку або ярмарку. Часто продається із портативних харчових кіосків, фудтраків. Більшість меню належить до категорії фастфуду. За даними дослідження, проведеного Організацією продовольства та сільського господарства, 2,5 мільярди людей їдять вуличну їжу щодня [1].

Інше визначення «Street-food» – це вуличні заклади ресторанного господарства, що розташовані в кіосках, мафах, павільйонах, на зупинках транспорту, які часто спеціалізуються на одному виді продукції або можуть поєднувати у своєму меню кілька найменувань. Це перспективний напрям бізнесу зі зростаючим попитом [2].

Стріт фуд, як напрямок торгівлі готовою їжею, з'явився дуже давно, і в різні періоди історії людства отримав свій особливий розвиток. Наприклад, У Стародавній Греції, Римі та Китаї стріт фуд користувався широкою популярністю серед бідних верств населення, в будинках яких не було жаровень. В епоху Відродження в Туреччині на кожному перехресті були стріт фуди, а в 1502 році Османська Туреччина стала першою країною, яка на законодавчому рівні стандартизувала їхню діяльність. Картопля фрі, бургери і хотдоги – приклад успіху стріт фуду Європи та Америки протягом століть [1, 3].

Тренд на комфортну, зрозумілу та просту їжу в Україні не новий, проте тільки зараз він укріплюється як провідний хаб гастрономічних новинок, обростає закладами, що спеціалізуються на комфортній та локальній їжі. В основі сучасних тенденцій лежить інтерес як до екзотичних кухонь, так і до переосмислених традиційних страв.

Напрямами розвитку стріт фуду в найближчі роки є Local pride; рослинна їжа та суперфуди; здоров'я; мультикультурність; зручність і простота. В Україні попит на локальні продукти став помітним після кризи та різкого зростання курсу долара, коли ресторатори й гурмани вимушені були шукати бюджетні аналоги імпортованих делікатесів, крім того, підтримувати українських виробників стало не лише вигідно, але й модно. Також головними факторами вибору для тих, хто хоче свідомо харчуватися, стають користь і довгостроковий вплив продуктів на організм. А попит на здорові продукти та навіть здоровий фаст-фуд породжує пропозицію. Культ тваринної їжі поступово втрачає свої позиції, виявилось, що рослинна їжа багата на смаки, її легко готувати, вона дешевша і різноманітніша. У пошуку здорових заміників поживної їжі людство відкрило суперфуди – корисні ягоди, фрукти, овочі, насіння, водорості, гриби і трави, у яких вміст цінних поживних речовин набагато вищий, ніж у звичайних продуктах. Споживачів уже не влаштовують поверхові знання, вони помічають, як впливає на якість життя зміна харчових звичок, краще розуміють свій організм і його потреби, а тому частіше вивчають маркування, щоб знати в якій країні і як саме виготовили продукт [3, 4].

Наступна тенденція – це мультикультурність. Все почалося з тренду на італійську та японську кухні, ще й досі повсюдно можна зустріти заклади формату піца-суші. Наступною хвилею стали локації з грузинською та азійською кухнями. Українська

вулична їжа – це давно вже не лише пиріжки та «київська перепічка». Наприклад, вуличні заклади ресторанного господарства, де продають коно-піцу (ріжок з тіста і наповненням класичної піци), бельгійські вафлі з різноманітними начинками, супи в істівному посуді, є не тільки у більшості великих українських міст, але й у країнах Європи. В тренді також концепція безвідходного виробництва, відмова від використання одноразового пластикового посуду для видачі страв та напоїв «на виніс» [5].

Отже, стріт-фуд в Україні стрімко розвивається, відкриваються нові формати, що витісняють застарілі, змінюють думку споживача про ресторанні послуги в цілому. Разом зі зміною форматів, приходять нові тренди та технології, що також позитивно впливає на розвиток сфери в цілому, кожного окремого закладу зокрема і культуру харчування споживачів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Що таке стріт-фуд. URL: <https://pomodorobrand.top/ua/articles/shho-take-strit-fud> (дата звернення: 12.04.2024).
2. Стріт-фуд, сучасні тренди. URL: <https://kert.com.ua/strit-fud-suchasni-trendy> (дата звернення: 12.04.2024).
3. Посто́ва В. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. № 24. URL: <http://www.economyandsociety.in.ua/index> (дата звернення: 12.04.2024).
4. Рябе́нька М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. Т. 24. URL: <https://chmnu.edu.ua/wp-content/uploads> (дата звернення: 12.04.2024).
5. Чириченко Ю. В. Глобальні світові тренди та інвестиційні пріоритети готельно-ресторанного бізнесу. Економічний простір. 2018. № 132. С. 14–22.

ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ ТА КИЗИЛУ У ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНУВАННЯ ДИЧИНИ

О. В. Бородай, студент спеціальності 181 Харчові технології, група ТРГ м 21-тр

Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

М'ясо диких тварин, наприклад, лося, дикого кабана, може бути джерелом нетрадиційної м'ясної сировини оскільки вони є