POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У XXI СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

XI Міжнародної молодіжної
науково-практичної інтернет-конференції

(м.Полтава, 10 листопада 2025 року)



Полтава
2025

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

До Всесвітнього дня науки в ім'я миру та розвитку, Міжнародного року кооперативів 2025

НАУКА І МОЛОДЬ У XXI СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції

(м. Полтава, 10 листопада 2025 року)

Полтава
ПУЕТ
2025

УДК 001:378-053.6(082)
Н34

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.

Друкується відповідно до Наказу по університету № 182-Н від 10 вересня 2025 року.

Організаційний комітет конференції:

О. О. Нестуля, голова організаційного комітету, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ;
Л. Г. Войнаш, співголова організаційного комітету, член Президії Укркоопспілки, директор Департаменту освіти і науки, директор НМЦ «Укоопосвіта», канд. екон. наук;
Н. С. Педченко, співголова 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;
О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;
Т. П. Гудзь, д-р екон. наук, професор, директор Навчально-наукового центру підготовки кадрів вищої кваліфікації ПУЕТ;
Ю. С. Матвієнко, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;
С. І. Нестуля, д-р пед. наук, професор, директор Навчально-наукового інституту лідерства ПУЕТ;
Ю. В. Перегуда, директор Міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;
А. С. Ткаченко, д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;
Л. С. Франко, канд. екон. наук, директор Полтавського фахового коледжу ПУЕТ;
В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;
С. О. Дудник, голова Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ПУЕТ;
Д. А. Посполітак, голова Наукового товариства студентів ПУЕТ;
А. В. Філіпповський, голова Студентської ради університету ПУЕТ;
О. В. Чабан, голова Ради молодих вчених 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.

Н34 **Наука** і молодь у XXI сторіччі : збірник матеріалів XI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 10 листопада 2025 року). – Полтава : ПУЕТ, 2025. – 973 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-486-4

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь у XXI сторіччі» за тематичними напрямами: «Біотехнології та біоінженерія», «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», «Економіка та міжнародні економічні відносини», «Комп'ютерні науки», «Кооперативна модель розвитку економіки в сучасних глобальних і безпекових викликів сьогодення», «Лідерство та особистісний розвиток», «Маркетинг», «Менеджмент», «Облік і оподаткування», «Освітні науки», «Патріотичне виховання в сучасному педагогічному процесі як складова національної безпеки незалежної України», «Право», «Психологія», «Публічне управління та адміністрування», «Торгівля», «Туризм та рекреація», «Філологія», «Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок», «Харчові технології», «Якість вищої освіти: проблеми, виклики перспективи».

УДК 001:378-053.6(082)

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

ISBN 978-966-184-486-4 © Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025

5. Григоренко О. О., Шевченко Н. В. Використання овочевих пюре у технології борошняних кондитерських виробів. Харчова наука і технологія. – 2022. – № 2 (79). – С. 84–91.

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ

***В. М. Юхно**, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21*
***Г. П. Хомич**, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*
Полтавський університет економіки і торгівлі

Прагнення сучасного споживача до високих стандартів життя, подовження тривалості активного віку, підвищення якості та тривалості працездатності – світова тенденція у розвинених країнах. Норма і ознака культури для цивілізованої людини вести здоровий спосіб життя.

Виправданим і цілком зрозумілим є бажання отримати біологічно повноцінні та корисні харчові продукти, які дозволяють реалізувати потреби організму. Якість харчових продуктів – домінуючий фактор під час їх виробництва. Серед значного різноманіття існуючих способів підвищення якісних показників важливе місце відводиться використанню природних рослинних джерел, зокрема, перероблення такого цінного за фізико-хімічними та органолептичними показниками продукту – як дикорослa фруктово-ягідна сировина.

Дикорослa фруктово-ягідна сировина – це джерело біологічно активних речовин (БАР), створених самою природою і здатних до блокування вільнорадикальних процесів та підвищення антиоксидантного статусу організму людини.

Різного виду фенольні сполуки, серед яких, біофлавоноїди, є біологічно активними речовинами і здатні мобілізувати захисні сили організму. Дикорослa фруктово-ягідна сировина, хоча і є нетрадиційною у виробництві, але вважається значним джерелом БАР і біофлавоноїди, які виявлені в її складі позитивно впливають не тільки на харчову і біологічну цінність харчових продуктів, але й надають їм лікувально-профілактичних властивостей.

Особливе місце в раціоні людини займають соки та напої, збагачені різними БАР, у тому числі натуральними вітамінами, фенольними сполуками тощо. На сьогоднішній день в Україні

переважна більшість напоїв виробляється на основі імпортних концентратів, до складу яких входять синтетичні барвники, ароматизатори, консерванти. У зв'язку з цим актуальною є розробка нових рецептурних композицій напоїв з продуктів переробки вторинної сировини з використанням соків дикорослих фруктів та ягід і розширення їх асортименту.

Метою досліджень є використання нетрадиційної дикорослої сировини в технології отримання напоїв на основі молочної сироватки.

Предметом дослідження є нетрадиційна сировина, яку доцільно використати для збагачення напоїв приготованих з використанням молочної сироватки.

На початковому етапі дослідження проводили аналіз дикорослої сировини. Для дослідження обрали іргу, чорноплідну горобину, бузину чорну, журавлину і кизил. Всі види обраної сировини мають багатий хімічний склад і особливою їх цінністю є значний вміст біофлавоноїдів.

За результатами проведених досліджень визначали вміст фенольних речовин в складі дикорослої сировини (рис.)

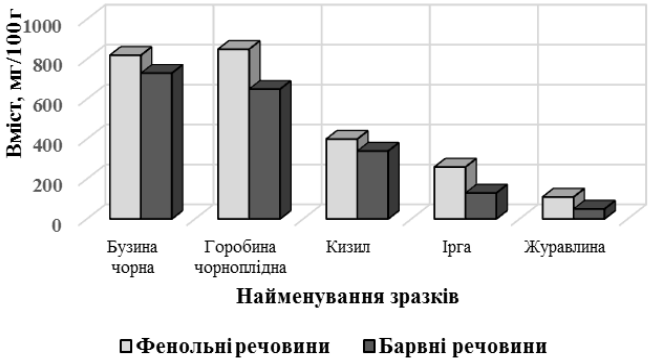


Рисунок – Вміст фенольних та барвних речовин в складі дикорослої сировини

Отримані результати (рис.) свідчать, що обрані зразки дикорослої сировини містять у своєму складі значний вміст фенольних речовин, який коливається в діапазоні 110 мг/100 г (ягоди журавлини) – 820 мг/100 г (ягоди бузини чорної). В складі фенольних речовин переважають барвні речовини, їх вміст знахо-

диться в межах 50 мг/100 г (ягоди журавлини) – 730 мг/100 г (ягоди бузини чорної).

Усі види дикорослої сировини піддавали механічному подрібненню і вилучали сік. Визначено, що попереднє подрібнення сировини не є ефективним способом вилучення соку, вихід якого склав 55,0 (горобина чорноплідна) – 65,0 % (бузина чорна). При такому способі попередньої обробки вилучається недостатня кількість фенольних речовин 25–49 % від їх вмісту в плодах та ягодах і в залежності від виду сировини.

Отримані соки використовували як основу для приготування фітосиропів, які в подальшому були рецептурною складовою напоїв на основі молочної сироватки.

Проведені дослідження показників молочної сироватки – вторинного продукту під час переробки молока, свідчать, що вона за показниками якості повністю відповідає вимогам стандарту [2]: масова частка сухих речовин – 5,6±0,1 %; масова частка жиру – 0,2±0,04 %; щільність – 1 018–1 027 кг/м^3; титрована кислотність – 68 ±0,8 °Т; активна кислотність (pH) – 4,2±0,4 од. pH і може бути використана для подальшого використання в технології отримання напоїв.

Додавання фітосиропів позитивно впливало на органолептичні показники напоїв, збагачуючи їх харчову і біологічну цінність.

Таким чином, проведені дослідження підтверджують доцільність і перспективність використання дикорослих плодів та ягід в технології виготовлення напоїв, що дозволить підвищити їх біологічну цінність, максимально використати ресурсний потенціал молочної сировини.

Список використаних інформаційних джерел

1. Хомич Г. П., Ткач Н. І. Використання дикорослої сиро-вини для забезпечення харчових продуктів БАР : монографія. Полтава : ПУСКУ, 2009. 159 с.
2. ДСТУ 7515:2014. Сироватка молочна. Технічні умови : [Чинний від 2015-02-01.]. Київ : 2015. 22 с.

Є. В. Ткачук
Визначення фальсифікації меду різного ботанічного походження 913

А. В. Убийвовк
Удосконалення технології виробів з бісквітного тіста за рахунок використання каротиновмісної сировини 915

В. М. Юхно
Використання нетрадиційної сировини в технології молочних напоїв 918

ЯКІСТЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ПРОБЛЕМИ, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ

О. М. Гейко
Міжнародні стажування як елемент практико-орієнтованого навчання 921

В. С. Денисенко, Ю. О. Кухтіна
Виклики та перспективи впровадження інформаційних технологій у контексті підвищення якості вищої освіти 923

Я. С. Іваненко
Роль цифровізації у підвищенні якості вищої освіти: проблеми та перспективи впровадження 925

Л. І. Климова
Вплив культури на освітні послуги 928

Р. В. Олійник
Сучасний освітній процес та психологічний стан студентської молоді 931

І. Ю. Пилипенко, Я. А. Чобітько
Академічна доброчесність у вищій школі: ціннісний вимір економіки знань 934

О. О. Семчинська
Компетентнісний підхід у підготовці фахівців: між якістю освіти та потребами ринку праці 937

Ю. С. Штерман
Механізми врегулювання академічних конфліктів у контексті забезпечення якості освіти 939