

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

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

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

(м. Полтава, 10 листопада 2025 року)

**Полтава
ПУЕТ
2025**

Таким чином, 6 зразків меду різного ботанічного походження були проаналізовані на виявлення фальсифікації. Згідно отриманих даних, жоден із представлених зразків меду, виготовлених виробником-аматором не відповідає вимогам якості, однак, зразок від торгової марки «Своя лінія» не містив ознак фальсифікації.

Список використаних інформаційних джерел

1. Кравчук О. Мед і його якість. *Norwegian Journal of development of the International Science* 55-2. 2021. С. 3–7.
2. Поліщук В. П., Лосєв О. М., Головецький І. І. Методичні рекомендації для проведення лабораторних робіт з дисципліни «Виробництво, зберігання і переробка продуктів бджільництва». Технологія одержання бджолиного меду та методи лабораторного дослідження його якості. – Київ : Віпол, 2013. – 116 ст.
3. Мельник О. П., Шевченко О. Ю., Маринін А. І. Фальсифікація меду і методи її виявлення. *Наукові праці НУХТ*. 2022. Т. 28. № 5. С. 54–62.
4. Про затвердження Вимог до меду. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0725-19#Text> (дата звернення: 19.10.2025).
5. Жолінська Г. М. Експрес-методи виявлення фальсифікації натурального бджолиного меду. Матеріали VII міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 2–3 квітня 2020 року) Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів. С. 108–111.
6. Визначення якості та фальсифікації меду. URL: <https://nuft.edu.ua/vstupnyku/dn-vdkritix-dverej-nuxt-arxv/programi-dniv/den-vidkritix-dverej-14-bereznya-2020-roku/majster-klasi/viznachennya-yakost-ta-falsifikacz-medu> (дата звернення: 19.10.2025).

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ З БІСКВІТНОГО ТІСТА ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ КАРОТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

А. В. Убийвовк, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21

О. М. Горобець, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Бісквітні напівфабрикати є основною складовою більшості борошняних кондитерських виробів, зокрема тортів, тістечок та рулетів. Традиційні рецептури базуються на поєднанні меланжу, цукру та пшеничного борошна, проте такі вироби мають низьку

біологічну цінність та недостатній вміст функціональних нутрієнтів [1]. В умовах сучасних тенденцій до здорового харчування актуальним є пошук шляхів удосконалення рецептур і технологій з метою підвищення харчової цінності готової продукції, збереження її якості та покращення органолептичних характеристик.

Окремої уваги заслуговує використання у складі бісквітного тіста рослинної сировини, зокрема овочевих пюре, що здатні виконувати технологічні функції піноутворювача, стабілізатора та збагачувача. Враховуючи високу харчову та біологічну цінність гарбуза, його застосування у технології бісквітних напівфабрикатів є доцільним та перспективним напрямом удосконалення технологічного процесу [2–5].

Метою досліджень є удосконалення технології бісквітного напівфабрикату «Новий» шляхом заміни води на гарбузове пюре, що дозволить підвищити біологічну цінність готового виробу, покращити стабільність пінної структури та надати продукції нових органолептичних властивостей.

Об'єктом дослідження обрано бісквітний напівфабрикат «Новий», який характеризується зменшеним вмістом меланжу та використанням води при збиванні цукрово-яєчної маси. У ході експерименту воду в рецептурі було замінено на гарбузове пюре, отримане з термічно обробленої м'якоти гарбуза сорту «Славута».

Дослідження фізико-хімічних показників здійснювали за стандартними методиками (вологість, пористість, питомий об'єм, стабільність піни), а також проводили органолептичну оцінку готового виробу.

Встановлено, що заміна води на гарбузове пюре забезпечує покращення технологічних властивостей бісквітного тіста. За рахунок високого вмісту пектинових речовин та природних цукрів гарбузове пюре сприяє утворенню стійкої пінної структури, що зменшує швидкість осідання піни під час термообробки.

Готовий бісквітний напівфабрикат характеризується рівномірною дрібнопористою структурою, еластичною текстурою, приємним жовтуватим кольором і легким ароматом гарбуза. Виріб має підвищену вологість та збережену форму після випікання, що свідчить про стабільність структури тіста.

Введення гарбузового пюре підвищує біологічну цінність напівфабрикату за рахунок вмісту вітамінів (А, С, групи В), β -каротину, мінеральних речовин (К, Mg, Fe, Zn) та харчових волокон. Пектини гарбуза, взаємодіючи з білками яєць, створюють гелеутворюючу матрицю, яка стабілізує повітряні бульбашки під час випікання.

Органолептична оцінка показала, що зразок із гарбузовим пюре має вищі показники кольору, аромату та смаку порівняно з контролем. Бісквіт «Новий» із гарбузовим пюре рекомендовано використовувати як основу для виготовлення тортів і тістечок оздоровчого спрямування.

Отже, заміна води на гарбузове пюре у рецептурі бісквітного напівфабрикату «Новий» є ефективним напрямом удосконалення технології виробництва борошняних кондитерських виробів.

Завдяки значному вмісту пектинових речовин гарбузове пюре виконує функцію природного стабілізатора пінної структури, покращує текстуру та об'єм бісквіту.

Готовий напівфабрикат має приємне жовте забарвлення, м'який аромат, ніжну консистенцію і підвищену біологічну цінність.

Отримані результати свідчать про можливість широкого застосування гарбузового пюре як натуральної функціональної добавки у технології борошняних кондитерських виробів.

Список використаних інформаційних джерел

1. Давидова О. Ю., Черевична Н. І., Крамаренко Д. П. Технологічні особливості виробництва бісквітних напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства. Журнал «Modern Engineering and Technology». – 2023. – № 1 (25). – С. 45–52.
2. Zhang Y., et al. Role of ultrasound and pectin in regulating the foaming ability and foam stability of egg-white systems. Carbohydrate Polymers. – 2025. – Vol. 320. – 121031.
3. Goranova Z., et al. Application of pumpkin seed powder in sponge cakes. Bulletin of the National University of Food Technologies (NUFT). – 2019. – № 8. – С. 15–20.
4. Вожегова Р. А. Перспективи вирощування нішевих культур в Україні. Вісник аграрної науки. – 2023. – №4. – С. 12–17.

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 дикоросла фруктово-ягідна сировина.

Дикоросла 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. Дикоросла 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