

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

*До Дня науки в Україні та
Міжнародного року
кооперативів 2025*

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

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVIII Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних робіт
студентів за 2024 рік

(м. Полтава, 10 квітня 2025 року)

**Полтава
ПУЕТ
2025**

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082) *Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО*
А43

Видано відповідно наказу по університету № 24-Н від 29 січня 2025 року.

Організаційний комітет конференції

Голова організаційного комітету – Н. С. Педченко, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;

Заступник голови організаційного комітету – Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

Ю. С. Матвієнко, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;

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

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

Л. М. Діденко, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ;

Ю. В. Перегуда, директор міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;

Д. С. Семикоз, начальник відділу розвитку та інновацій ПУЕТ;

А. В. Філіпповський, голова Студентської ради університету ПУЕТ;

Д. А. Посполітак, голова Наукового товариства студентів 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.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 рік (м. Полтава, 10 квітня 2025 р.).** – Полтава: ПУЕТ. – 726 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-472-7

Збірник містить тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 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. Збірник присвячено Дню науки в Україні та Міжнародному року кооперативів.

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082)

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

ISBN 978-966-184-472-7

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2025

Список використаних інформаційних джерел

1. Бородай А. Б. Удосконалення технології солодких страв за рахунок використання рослинної сировини. Збірник наукових статей магістрів. Факультет товарознавства, торгівлі та маркетингу, факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ. 2018. С. 164–169.
2. Кирпіченкова, О. М. Розширення асортименту солодких страв спеціального призначення у ресторанах / О. М. Кирпіченкова, А. О. Муратова // Інтернаука. – 2022. – №2. – С. 42–48.

ФЕРМЕНТОВАНІ ПРОДУКТИ – НОВИЙ СТАРИЙ ТРЕНД У ХАРЧУВАННІ

В. О. Бруско, студентка спеціальності *Харчові технології*,
група РТ б 11

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

Ферментовані продукти переживають справжній ренесанс у сучасному харчуванні. Це не нова ідея, бо ферментація є однією з найстаріших технологій збереження їжі, яка використовувалася людством протягом тисячоліть. Однак в останні десятиліття цей процес знову набуває популярності через свій позитивний вплив на здоров'я та зростаючий інтерес до натуральних, органічних і функціональних продуктів харчування [1].

У давнину ферментація була важливою частиною життя людей, адже дозволяла зберігати їжу на тривалий час, забезпечуючи необхідні ресурси для тривалої зими або подорожей. Сьогодні ми знову повертаємось до цих давніх методів, оскільки ферментовані продукти стають все популярнішими через їх користь для здоров'я та екологічну спрямованість.

Технічно ферментація – це хімічний процес, при якому цукор в їжі перетворюється на молочну кислоту, спирт або оцтову кислоту завдяки мікроорганізмам (лактобактерії, дріжджі або пліснява). Останні природно присутні у харчових продуктах або додаються туди для досягнення певного ефекту. Живлячись цукром та водою, мікробіота виробляє продукти ферментації, корисні для людського організму. Яскравий приклад – процес молочнокислого бродіння. Він складається з мацерації їжі за

допомогою солі та води або додавання закваски (сичужний фермент) [2].

Чому ж ферментовані продукти стають трендом? По перше, ферментовані продукти багаті на пробіотики – корисні мікроорганізми, які допомагають відновити та підтримувати баланс мікрофлори в кишківнику. Здоров'я кишківника стало важливою темою в останні роки, оскільки виявлено, що він має значний вплив на загальний стан організму, імунітет, а також може впливати на настрій і психічне здоров'я.

По друге, ферментація не лише зберігає їжу, але й змінює її смакові властивості, надаючи їй насиченіший, пікантніший смак. Це особливо важливо в кулінарії, де ферментовані продукти додають унікальні нотки до страв. Наприклад, сири, соуси, пасти та інші продукти, виготовлені в результаті ферментації, можуть надати кулінарним стравам неповторний аромат та текстуру.

По третє, ферментація може збільшити засвоюваність таких речовин, таких як вітаміни, мінерали та амінокислоти. Наприклад, ферментація сої у виробництві місо або темпе підвищує біодоступність білків і заліза. Крім того, ферментація може допомогти зменшити рівень шкідливих речовин в продуктах, таких як фітати, що знижують всмоктування мінералів.

Ферментація також дозволяє ефективно використовувати їжу, зменшуючи кількість харчових відходів. Багато ферментованих продуктів можуть бути виготовлені з інгредієнтів, які в іншому випадку могли б бути викинуті, наприклад, з овочів, які не продаються на ринку або мають деякі дефекти. Це дозволяє зберегти ресурси та зменшити навантаження на навколишнє середовище.

Крім того, в умовах поширення тенденції до повернення традиційних методів приготування їжі, ферментація стає не тільки способом збереження продуктів, а й культом здорового способу життя. У зв'язку з трендом на здорове харчування, люди шукають природні, мінімально оброблені продукти, які мають додаткові переваги для здоров'я.

Сьогодні ферментація використовується не стільки для збереження продуктів та поліпшення їхніх харчових властивостей, скільки для підвищення корисності та створення нових видів їжі. Ферментувати можна практично все: овочі, фрукти, молоко, м'ясо, рибу, напої. Найпоширеніші ферментовані продукти: хліб

на заквасці, квашені овочі (соління) – морква, капуста, огірки, буряк, ріпа, яблука, кавуни та ін.; ферментовані молочні продукти – сири, йогурти, кефір, ряжанка тощо; чайний гриб (камбуча), бобові – квашені боби, нут, соєві – соя, сир тофу, оселедець та інша солоноріба, хамон, пармська шинка та деякі види європейських ковбас, певні сорти чаю.

Таким чином, ферментовані продукти – це не просто модний тренд, а частина культурної й харчової спадщини, яка знову набирає популярності через свої численні переваги для здоров'я та екології. Вони не тільки покращують смакові якості їжі, але й позитивно впливають на здоров'я, роблячи їх важливим елементом сучасного раціону. Тому можна з упевненістю сказати, що ферментовані продукти – це новий старий тренд у харчуванні, який буде актуальний ще довго.

Список використаних інформаційних джерел

1. Що таке ферментовані продукти та яка їхня користь? URL: <https://fitomarket.com.ua> (дата звернення: 21.03.2025).
2. Процес ферментації, бродіння та ферментер. URL: <https://vognyar.com> (дата звернення: 21.03.2025).

ЯК ХАРЧОВА РЕВОЛЮЦІЯ ЗМІНЮЄ НАС І СВІТ НАВКОЛО

***М. В. Васильковський**, студент спеціальності Харчові технології, група ХТІ б-11*

***А. Б. Бородай**, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Харчова революція, що активно розвивається в останні десятиліття, є складним і багатоелементним процесом, який включає в себе зміни в способах виробництва, споживання та розподілу продуктів харчування. Вона охоплює численні аспекти – від нових технологій у сільському господарстві й харчовій промисловості до змін у споживчих звичках і, навіть, у світогляді людства щодо екології та здоров'я. Харчова революція є відображенням глобальних соціальних, економічних, екологічних та культурних змін, і її вплив на нас і навколишній світ є значним [2].

СЕКЦІЯ 6 АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЛІНГВІСТИКИ ТА ПЕРЕКЛАДОЗНАВСТВА

Грушицький Б. А. Гібридні системи машинного перекладу.....	96
Дажук К. О. Фразеологізми в англійській художній літературі	98
Кабак Д. Ю. Вербалізація концепту «INTERNET» в сучасній англійській мові	100
Кльокта В. В. Німецькі фразеологізми та особливості їх перекладу українською мовою.....	102
Колеснік Ю. В. Гумор у фразеології: як німецькі сталі вислови передають комічний ефект	104
Коломієць Т. О. Концепція слова в сучасності.....	106
Перепеляк Д. Ю. Англійські складні терміни галузі реклами	109
Прокопенко О. Ю. Мови Середзем'я як мистецтво: лінгвосеміотичний зріз	112
Прокудін В. Г. Вербалізація концепту «Education» у сучасній англійській мові	115
Серікова Т. О. Крилаті латинські вислови на воєнну тематику	117
Серікова Т. О. Особливості перекладу прислів'їв та приказок з англійської на українську мову	119
Серікова Т. О. Художні образи природи в німецькій літературі	122

Усова Є. О.	
Особливості перекладу англомовного сленгу	124
Худіяш Д. А.	
Порівняльний аналіз людського та машинного перекладу англомовних текстів	128
Чуйко Д. Р.	
Літературні алюзії в піснях групи «Рамштайн»	131
Чуль С. В.	
Німецька мова у творчості японського композитора Савана Хіройуки	134

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Багаєв Є. А.	
Використання нутового борошна при виготовленні піци	138
Білек Л. Д.	
Гостинність: нові можливості для економічного зростання України	139
Бруско В. О.	
Використання аквафаби при виготовленні драглеподібних десертів	142
Бруско В. О.	
Ферментовані продукти – новий старий тренд у харчуванні... ..	144
Васильковський М. В.	
Як харчова революція змінює нас і світ навколо	146
Власенко А. А.	
Українські суперфуди: реалії буття	149
Гуржій М. М.	
Розроблення технології сучасних з десертів з використанням безглютенового борошна	151
Малтабар М. Д.	
Розроблення рецептури брауні з використанням цукрозамінників.....	154