

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 2025

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**

2. Мелега К. П. Сучасні моделі здорового харчування як основа здоров'я, збереження та профілактики хронічних захворювань. URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/23480/1/%D0%9C%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B3%D0%B0_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F_2018.pdf (дата звернення: 29.03.2025).
3. Палвашова Г. І., Седікова І. О. Ретроспектива розвитку харчової промисловості: від минулого до майбутнього. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/2796-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-8961-1-10-20240604.pdf> (дата звернення: 29.03.2025).

УКРАЇНСЬКІ СУПЕРФУДИ: РЕАЛІЇ БУТТЯ

А. А. Власенко, 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

Термін «суперфуди» став популярним у світі в останні десятиліття, зокрема завдяки зростанню інтересу до здорового способу життя та правильного харчування. Це продукти, які містять високу концентрацію біологічно активних речовин, таких як вітаміни, мінерали, антиоксиданти, амінокислоти, а також мають позитивний вплив на організм людини. Хоча більшість суперфудів асоціюється з екзотичними плодами та іншими іноземними продуктами, багато таких «суперпродуктів» росте в Україні і має не меншу, а іноді й більшу користь для здоров'я. Українські суперфуди стають трендом серед людей, які шукають натуральні та доступні продукти для покращення здоров'я і підтримки активного способу життя. Попри те, що українські суперфуди мають численні корисні властивості і багатий потенціал, вони часто поступаються іноземним аналогам, таким як чіа, асаї, спіруліна чи кіноа, у плані популярності та доступності. Існує кілька факторів, які пояснюють, чому українські суперфуди поки що не здобули такої широкої популярності на міжнародному рівні, як їхні екзотичні аналоги.

Іноземні суперфуди часто мають гарний брендинг і маркетингову підтримку. Багато з них, наприклад, чіа, асаї чи кіноа, стали відомими завдяки великим компаніям, які активно про-

сувають їх через соціальні медіа, публікації в популярних виданнях, фітнес- та харчові тренди. Завдяки цьому іноземні продукти здобули статус модних, корисних і ефективних. З іншого боку, українські суперфуди не мають такої великої маркетингової підтримки на міжнародному рівні. Продукти, такі як гречка, чорна смородина або льон, часто не отримують належної уваги з боку глобальних брендів, що знижує їх впізнаваність на ринку.

Крім того, доступність інформації про користь певних продуктів є ключовим фактором для їх популяризації. Іноземні суперфуди, як правило, супроводжуються науковими дослідженнями, які підтверджують їхню ефективність і корисні властивості. Українські ж суперфуди часто залишаються маловідомими, особливо за межами України. Багато людей у світі просто не знають про чудові властивості, наприклад, пшона чи гарбузового насіння.

Більшість іноземних суперфудів, що доступні на полицях магазинів, мають вигідний вигляд завдяки привабливій упаковці, а також широкому асортименту перероблених і готових до вживання продуктів. Наприклад, чіа, спіруліна та ягоди Годжі часто доступні у вигляді порошку, готових батончиків, соків чи таблеток, що зручно для споживачів, які шукають швидке й просте рішення для здорового харчування. В Україні ж більшість суперфудів, таких як ягоди обліпихи або чорна смородина, здебільшого продаються в натуральному вигляді або у вигляді продуктів, що потребують додаткової обробки чи зберігання. Це робить їх менш зручними у використанні порівняно з екзотичними альтернативами, особливо для людей, які не мають часу або бажання готувати чи переробляти продукти.

Також переважна більшість українських суперфудів має обмежений сезон продажу, що ускладнює їх постійну доступність. Це створює певні труднощі з постачанням, якість продуктів може варіювати залежно від пори року чи погодних умов. Натомість екзотичні суперфуди, як правило, вирощуються в постійно теплих регіонах, що забезпечує стабільність виробництва.

Не останню роль відіграють і стереотипи про «сучасність» і «модність» таких продуктів. Чи не кожен сучасний фітнес-блогер чи нутриціолог пропагує споживання чіа, кіноа, асаї. Такі продукти асоціюються з новітніми тенденціями у здоровому харчуванні, інколи навіть з ознакою соціального статусу. Тим

часом українські продукти часто сприймаються як більш традиційні або прості. З огляду на те, що багато з цих продуктів є частиною традиційної кухні, вони не завжди сприймаються як «модні» або «екзотичні». Це в свою чергу створює певний бар'єр на шляху популяризації їх за межами України та у сучасних трендах харчування. До того ж українські суперфуди, навіть з величезним потенціалом, не завжди мають достатню кількість наукових досліджень або міжнародних сертифікацій, що впливає на їх популяризацію в світі.

Таким чином, іноземні суперфуди мають численні переваги в контексті глобальної популяризації завдяки потужним маркетинговим кампаніям, зручним формам споживання, стабільності постачань і стереотипам. В свою чергу українські суперфуди мають великий потенціал і є не менш корисними для здоров'я, але їм бракує належної уваги з боку науковців і маркетологів. Лише з правильним підходом до просування, підтримкою місцевих виробників і фокусом на корисні властивості, українські «суперпродукти» можуть зайняти гідне місце на глобальному ринку здорового харчування.

Список використаних інформаційних джерел

1. Матюшенко Р. Суперфуди як основа смузі оздоровчого спрямування. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams> (дата звернення: 21.03.2025).
2. Лихолат О. А., Вишнікіна О. В. Матухно О. С. Українські superfoods: економічні, екологічні, психофізіологічні, гастрокультурні аспекти. *Науковий погляд: економіка та управління*. 2023. № 1 (81). С. 128–133.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУЧАСНИХ З ДЕСЕРТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БОРОШНА

М. М. Гуржій, студент спеціальності Харчові технології, група ТРГ м-11

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

Зростаюча популярність безглютенових дієт та необхідність виробництва продуктів для людей з непереносимістю глютену та целиакією сприяють розвитку нових технологій виготовлення

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

Нікулін В. Ю.

Дослідження впливу гідратованого
насіння чіа якості безглютенових хлібців 156

Нікулін В. Ю., Косарева Л. С.

Удосконалення технології крекеру
підвищеної поживної цінності 158

Рева Ю. В.

Гастрономічне кодування культури українців 160

Рева Ю. В.

Удосконалення технології коктейлів
для закладів ресторанного господарства 162

Смаровоз Ю. В.

Вишня в культурі українців:
гастрономічно-фольклорні пошуки 164

Смаровоз Ю. В.

Нові технології енергетичних
батончиків підвищеної поживної цінності 166

Тесленко Є. В.

Використання відходів з нетрадиційної
сировини у технологіях харчових продуктів 168

Шевченко Д. С.

Розробка технології соусів-дресингів
оздоровчого призначення 170

Шендрик А. О.

Виховання харчування: 10 кроків до здоров'я студента 173

Шугайло Ю. Г.

Удосконалення технології виробів із бісквітного тіста 175

Яремчук Н. Ю.

Інноваційні добавки для майонезу
підвищеної біологічної цінності 179