

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**

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].

Однією з найбільш помітних змін у харчовій революції є використання новітніх технологій у виробництві продуктів харчування. Наприклад, генно-модифіковані організми (ГМО), штучне м'ясо, культури на основі рослин – це все елементи харчової революції, які змінюють наш підхід до їжі та виробництва їжі. Генетично модифіковані культури дозволяють вирощувати більш стійкі та врожайні рослини, що може допомогти забезпечити продовольчу безпеку у світі, де зростає кількість населення. Однак це також викликає питання щодо етики, безпеки та впливу на довкілля. Штучне м'ясо, що виробляється з клітин, а не з реальних тварин, може стати рішенням кроком у зменшенні екологічного впливу харчової промисловості, проте це також викликає дискусії про майбутнє тваринництва та етичні аспекти таких технологій [1].

Глобальна харчова революція відображає також зміну споживчих звичок. Люди все більше починають усвідомлювати важливість здорового харчування, що сприяє популяризації таких концепцій харчування як веганство, вегетаріанство, палеодієта. Ці нові підходи до харчування відображають не тільки прагнення до здоров'я, а й соціальну відповідальність за наше харчове споживання та його вплив на навколишнє середовище [2].

Технології та нові виробничі процеси також дозволяють швидше і зручніше отримувати доступ до їжі – через доставки додому, мобільні додатки та інтернет-магазини, що робить продукти харчування більш доступними та зручними для споживачів. Однак ці зміни мають і зворотний бік. З одного боку, з'являється більше можливостей для вибору та контролю за власним харчуванням, з іншого – можливість зробити «неспоживчий вибір» підвищує навантаження на індустрію, що, у свою чергу, змінює структуру пропозицій на ринку.

Однією з головних причин, чому харчова революція відбувається, є зростаюча усвідомленість про вплив харчування на здоров'я. Поширення інформації про небезпеки оброблених продуктів, трансжирів, надмірного споживання цукру та солі веде до зміни харчових уподобань людей. Це змінює виробничі процеси: компанії все більше орієнтуються на створення продуктів з високим вмістом корисних інгредієнтів і низьким вмістом штучних добавок, що позитивно впливає на здоров'я споживачів.

З точки зору екології, харчова революція має суттєвий вплив на зменшення навантаження на навколишнє середовище. Спо-

живання органічних продуктів, зниження викидів парникових газів, зростання популярності локального виробництва дозволяють зменшити екологічний слід і зберегти ресурси планети. Щодо відходів: розвиток технологій у харчовій індустрії включає у себе також збільшення обсягів переробки продуктів та зменшення харчових відходів, що є важливою частиною екологічної стратегії.

Харчова революція також має вплив на культурні зміни в різних частинах світу. Завдяки глобалізації доступ до їжі різних культур став набагато легшим. Наприклад, азіатські чи середземноморські страви стали популярними не лише у своїх регіонах, а й в інших країнах. Це сприяло інтеграції різних гастрономічних традицій у глобальний ринок та змінило смакові вподобання людей. Водночас, глобалізація може загрожувати традиційним кулінарним практикам, коли місцева їжа може поступово витіснятися стандартними промислово виготовленими продуктами. В Україні, наприклад, відзначається зростання популярності фастфуду та напівфабрикатів, що може негативно впливати на традиційну кулінарну спадщину.

Харчова революція дає змогу вирішити низку глобальних проблем: від зниження бідності до забезпечення продовольчої безпеки. Ініціативи, спрямовані на підвищення ефективності використання природних ресурсів, зменшення викидів CO₂, розвиток заміників м'яса та підтримка органічного землеробства є частиною цієї глобальної трансформації.

Таким чином, харчова революція – це не просто зміна в тому, що ми їмо. Це ціла система змін, яка стосується технологій, екології, економіки та соціальної структури суспільства. Вона відкриває нові можливості для сталого розвитку, покращення здоров'я людей та забезпечення продовольчої безпеки в майбутньому, але водночас створює нові проблеми, які потребують уваги. Ідеальний шлях досягнення сталого розвитку в харчовій галузі вимагає балансу між інноваціями та повагою до традицій, етики та екології.

Список використаних інформаційних джерел

1. Вілсон Бі. Що ми їмо? Як харчова революція змінює наше життя і світ навколо [текст] / пер. з англ. Олександра Асташова. Київ : Наш Формат, 2022. 321 с.

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