

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**

зеленню кропу. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матеріали 87 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (15–16 квітня 2021 р.). Київ : НУХТ, 2021. Ч. 1. С. 20.

ГАСТРОНОМІЧНЕ КОДУВАННЯ КУЛЬТУРИ УКРАЇНЦІВ

Ю. В. Рева, студентка спеціальності *Харчові технології*, група ХТІ б 21

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

Українська культура, з усіма її традиціями та символами, глибоко переплетена з гастрономією. Їжа – це не лише засіб для фізичного виживання, а й важлива частина національної ідентичності, що передає історію, цінності й соціальні зв'язки. У гастрономічному контексті «кодування» означає, що через традиційні страви та кулінарні практики передаються культурні, соціальні й історичні уявлення народу. Гастрономічне кодування культури українців відображається в символах, ритуалах, святкових стравах і навіть у побутових практиках. У цьому процесі їжа виступає як своєрідний код, за допомогою якого можна читати не лише побут, а й світогляд, мораль, духовність та взаємозв'язки в українському суспільстві [1–3].

У традиційному українському суспільстві їжа була не лише живильним елементом, але й засобом комунікації. Спільні обіди, застілля, обряди, де страви ставали основними носіями не тільки гастрономічної, а й соціокультурної інформації, допомагали зміцнювати зв'язки між поколіннями. Страви в українській культурі мали здатність об'єднувати людей, формуючи колективну пам'ять та спільні цінності.

Українська кухня є однією з найбагатших і найрізноманітніших у світі, оскільки вбирає в себе як місцеві, так і запозичені елементи різних народів, що жили на території України. Однак, в її основі завжди лежала простота й натуральність продуктів, що були доступні в умовах традиційного сільського господарства. Використання сезонних продуктів, обробка їжі без зайвих хімічних добавок, застосування натуральних методів, таких як

квашення, соління, в'ялення, вимагає великої майстерності та уваги до деталей.

Панування рослинних продуктів в раціоні українців, як-от хліб, овочі, ягоди, зернові культури, відображає зв'язок з природою та землеробством. З іншого боку, важливість м'яса, особливо свинини, на святкових столах вказує на соціальний статус, добробут і святковість обставин. Важливою стравою, що поєднує елементи свята та буденності, є сало – невід'ємний символ нашої кухні та культури, символ гостинного духу.

В українському фольклорі їжа також часто має значення оберега. Наприклад, хліб завжди був священним символом у побуті: його не можна було кидати на землю, а його освячення на святах було важливою частиною ритуалу. На весіллях та інших святах часто готували спеціальні страви, щоб забезпечити добробут і здоров'я родині. У весільній обрядовості хліб, наприклад, був одним з найголовніших атрибутів: із хлібом ходили старости, хлібом благословляли молодих на подружнє життя, зустрічали й проводжали наречених, ходили до сватів тощо. Особливістю українського весільного обряду було виготовлення спеціального хліба – короваю, значення якого на українському весіллі було настільки великим, що молодий, якому за певних причин (через бідність, сирітство) не випікали короваю, одержував прізвисько «Безкоровайний». Коровай виготовляли, як правило, у обох родинах і ділили під час їх дарування, він мав глибокий символічний зміст: єднання молодих у сім'ю, єднання двох родин, продовження роду, перехід молодих до вищої соціальної групи тощо. Усе, що стосувалося короваю, набувало й магічного значення. Коровайницями не мали права бути вдовиці або розлучені – лише особа щасливої подружньої долі допускалася до діжі.

Інші традиційні страви – вареники, пампушки, галушки, деруни, завиванці – є важливими частинами української гастрономічної традиції, що безпосередньо пов'язані з побутом і щоденними звичаями. Вареники, зокрема, символізують єдність родини, коли разом із родичами ліпляться ці маленькі «пакунки» з різними начинками.

Каші як найдавніші страви із зернових були поширені й у давньоруські, й у пізніші часи. Калорійні, прості й швидкі у приготуванні, вони були «другим хлібом» для всіх верств населення. З каші починають життя (перший прикорм для немовлят

становлять саме каші з круп дрібного помелу), і кашею завершують свій земний шлях (канун, коливо). Актуальною й донині є різдвяна кутя, яка, як прообраз давньогрецької панспермії, складається з чисельних інгредієнтів: недробленої пшениці чи ячменю, маку, горіхів, меду, солодкого узвару, і має принести після зимового сонцестояння в господу достаток і благодать.

Таким чином, гастрономічне кодування культури українців є важливим аспектом їхнього самовираження та збереження національних традицій. Їжа у цьому контексті не є просто фізіологічною потребою, а є частиною духовного життя, де кожна страва несе в собі глибоке символічне й культурне значення. Від простих щоденних страв до святкових обрядів і ритуалів, гастрономія відображає світогляд, цінності та взаємодію людини з природою, родиною і суспільством.

Список використаних інформаційних джерел

1. Артнюк Л. Ф. Традиційна культура. Харчування та їжа / Енциклопедія історії України: Україна – Українці. Київ : В-во «Наукова думка», 2018. 608 с. URL: http://www.history.org.ua/?termin=tradytsijna_kultura_kharchuvannja_ta_jizha (дата звернення: 28.03.2025).
2. URL: <http://resource.history.org.ua/cgi-bin/eiu/history.exe> (дата звернення: 28.03.2025).
3. URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/kultura-harcuvanna-ukrainciiv> (дата звернення: 28.03.2025).

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОКТЕЙЛІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ю. В. Рева, студентка спеціальності *Харчові технології*, група РТ б-21

А. М. Гередчук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Непереносимість лактози є поширеним порушенням обміну речовин, яке проявляється у вигляді діареї, здуття, болю в животі, нудоти та інших симптомів після вживання молочних продуктів. За оцінками ВООЗ, близько 65 % населення світу мають різну ступінь лактозної недостатності. Це зумовлює зростання попиту на альтернативні продукти – рослинне молоко та інноваційні функціональні напої [1].

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