

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Люблінської політехніка
Технічний університет Молдови
Словацький аграрний університет
Ліонська ветеринарна школа
Академія технічних наук України
Інститут продовольчих ресурсів НААН
Національний університет харчових технологій
Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя
Таврійський державний агротехнологічний університет
ім. Дмитра Моторного
Центральноукраїнський національний технічний університет
Національний університет біоресурсів та природокористування України

**МАТЕРІАЛИ
ВОСЬМОЇ МІЖНАРОДНОЇ**

**НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМИ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ»**

16-17 грудня, м. Черкаси



Черкаси 2024

УДК 664.013.22:330.341.1](063)
ББК 65.304.25-4я431
МЗ4

Редакційна колегія:

Григор О. О., д. політ. н., професор;
Осипенкова І. І., к.т.н., доцент;
Бондарчук З. В., к.т.н., доцент;
Батраченко О. В., д. т. н., професор

Відповідальний за випуск:

Куриленко Ю.М.

^{МЗ4} Матеріали восьмої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії». — вид. ФОП Гордієнко Є.І., Черкаси, 2024 — 119 с.

Розглянуто актуальні економічні, екологічні, та історичні питання в напрямку розвитку харчової індустрії. Проаналізовано проблеми інтеграції України в світовий економічний простір, перспективи та тенденції розвитку харчової промисловості в Україні. Розкрито інноваційні шляхи розвитку в індустрії харчування України і світу, розвит функціонального харчування, як здорового способу життя, інноваційні методи контролю в технології харчових виробництв.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 664.013.22:330.341.1](063)

ББК 65.304.25-4я431

© Авторські тексти, 2024

СЕКЦІЯ 1
НОВІТНІ ПІДХОДИ ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ХАРЧОВІЙ ІНДУСТРІЇ

<i>Palianychka Nadiia, Kovalyov Alexandr, Chervotkina Oleksandra</i> JUSTIFICATION OF THE EFFICIENCY OF USING PULSE HOMOGENIZATION FOR DISPERSION OF EMULSIONS	9
<i>Батраченко О. В.</i> АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЛІНІЙ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ	12
<i>Белінський О. В., Галенко О. О.</i> ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ БОРОШНА З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ: НОВІ ПІДХОДИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ВИКОРИСТАННЯ	14
<i>Батраченко О. В., Орел В. В.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ІННОВАЦІЙНИХ СПОСОБІВ МАРИНУВАННЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	16
<i>Батраченко О. В., Дорошко Д. Р.</i> АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ НОВИХ СПОСОБІВ ВИГОТОВЛЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ	17
<i>Вербицький С. Б., Пацера Н. М., Вербова О. В.</i> ІН'ЕКТОРИ РОЗСОЛУ: ЕФЕКТИВНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ СТАНДАРТИЗАЦІЇ	19
<i>Вечірко Т. О., Козаченко А. В., Поштаренко Д. Г., Чепурна О. Л.</i> ТОПІНАМБУР ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ СПИРТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	22
<i>Дейниченко Г. В., Дмитревський Д. В., Гончар Д. О.</i> АНАЛІЗ КОНСТРУКЦІЙ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗДІЙСНЕННЯ ПРОЦЕСІВ БАРОМЕМБРАННОЇ ОБРОБКИ ФРУКТОВИХ СОКІВ	25
<i>Ковальчук В. С., Польовик В. В., Корецька І. Л.</i> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОГО БОРОШНА У ТЕХНОЛОГІЯХ ДЕСЕРТІВ	28

Коденець В.М., Сухенко В.Ю. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ІННОВАЦІЙНИХ СПОСОБІВ АКТИВАЦІЇ ПРОЦЕСІВ РОЗМНОЖЕННЯ ТА ФЕРМЕНТАЦІЇ ДРІЖДЖІВ	30
Кочкіна Д.П., Ковальов О.О., Паляничка Н.О. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПРОБЛЕМИ ВИГОТОВЛЕННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ БАТАРЕЙОК НА ОСНОВІ ВІДХОДІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	31
Куракін О. Б., Дерманська А. В., Нінім'ягін Д. В. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ ЗБАГАЧЕНОГО ОЛІЙНОГО НАПІВФАБРИКАТУ	34
Куракін О. Б. ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ	37
Кучеренко О.С. ЕФІРНІ ОЛІЇ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР	40
Набатніков Н. А., Чепурна О. Л. УДОСКОНАЛЕННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ СОКІВ ТА РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ	41
В.В. Макогін ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ДОТРИМАННЯМ ЗАКОНОДАВСТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	43
Панченко Д. В., Осипенкова І. І. АНТИОКСИДАНТІВ У МОЛОЧНИХ ЖИРОВМІСНИХ ПРОДУКТІВ	47
Позднякова В. А., Гузь В. Р., Шевченко Д. О. ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ПІДХОДІВ В ТЕХНОЛОГІЯХ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	48
Покотилюк Ю. О., Корецька І. Л. ВИКОРИСТАННЯ ЕРИТРИТОЛУ У ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ	50

Попов Д. В., Осипенкова І. І. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КОМБІНОВАНИХ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИВОРОТКИ	52
П'ясецький Р. В., Бондарчук З. В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ІННОВАЦІЙНИХ СПОСОБІВ СТАБІЛІЗАЦІЇ	54
Сараненко О. С., Чепурна О. Л. ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ ПІДСОЛОДЖУВАЧІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	56
Сербін В. І., Сухенко В. Ю. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МЕДОВИХ НАПОЇВ	58
Тарасенко Р.Б., Андронович Г.М., Куриленко Ю. М. МУЛЬТИНУТРИЄНТНІ НАПОЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	59
Устенко Т. Г., Осипенкова І. І. ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ПШЕНИЧНОГО СОЛОДУ У ТЕХНОЛОГІЇ ПИВА	61
Холод А.М., Пасічний В.М. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КОМПОЗИЦІЙ РОСЛИННОГО ПОХОЖЕННЯ	63
Чепурна О. Л. ВИКОРИСТАННЯ ПИВНОЇ ДРОБИНИ, ЯК ПОБІЧНОГО ПРОДУКТУ ПИВОВАРНОГО ВИРОБНИЦТВА, В М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ	65
Шапіренко Д.О., Силка І.М., Польовик В.В. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ МУСІВ ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	67

СЕКЦІЯ 2
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОГО
ТА ОЗДОРОВОЧОГО ХАРЧУВАННЯ

<i>Starynets O. A., Shestel O. G.</i> PECULIARITIES OF CATERING ORGANISING FOR PRIMARY SCHOOLCHILDREN UNDER MARTIAL LAW	71
<i>Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г.</i> ПРОЗЕРИ ТА СОЛОДОВІ ЕКСТРАКТИ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ	73
<i>Кандиба П.О.</i> ВАЖЛИВІСТЬ ПРАВИЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЖИТТІ СТУДЕНТІВ	76
<i>Кандиба П. О.</i> ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЮНИХ ФУТБОЛІСТІВ	78
<i>Матусевич А. М.</i> АДАПТОГЕНИ В ТРЕНУВАННІ	80
<i>Матусевич А. М.</i> ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА РОЗУМОВУ ПРАЦЕЗДАТНІСТЬ ЛЮДИНИ	81
<i>Матусевич А. М.</i> ВЖИВАННЯ ВОДИ ПІД ЧАС ТРЕНУВАНЬ	83
<i>Субота В. В.</i> ОСНОВИ ФІЗИЧНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ ТА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я	84
<i>Субота В. В.</i> ОСНОВИ ЗДОРОВ'Я. ХАРЧОВА БЕЗПЕКА	87
<i>Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М.</i> ЄКОПРОДУКТИ: ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ВАШОГО ДОВГОЛІТТЯ	90
<i>Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М.</i> СПОРТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ	92
<i>Онопрієнко О. В., Винник В. Д.</i> БІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ І ПРОДУКТІВ	95

Онопрієнко О. В., Винник В. Д. ВИКОРИСТАННЯ ПЕСТИЦИДІВ, НІТРАТІВ ТА НІТРИТІВ У ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ	98
Субота В. В. ФІЗИЧНІ НАВАНТАЖЕННЯ ТА ХАРЧОВІ ДОБАВКИ	100
Ярославська Л. П., Загородній В. В. СНІДАНОК У РЕЖИМІ РОБОЧОГО ДНЯ СТУДЕНТА	103

СЕКЦІЯ 3 ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

Herman I.V., Starynets O.A. PROMISING LEVERS FOR THE RESTAURANT BUSINESS DEVELOPMENT IN UKRAINE	107
Ахтемов С. Е., Ковальов О. О. АНАЛІЗ ВИДІВ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ, ЩО Є НАЙБІЛЬШ ПРИДАТНИМИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ	109
Коришиков З. О., Ковальов О. О. ОЦІНКА ЗБИТКІВ СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА РЕГІОНУ ТА ПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ ВІД ПІДРИВУ ДАМБИ КАХОВСЬКОЇ ГЕС	110
Кочкіна Д. П., Ковальов О. О. ПОТЕНЦІАЛ ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОПОНІКИ В ПРОМИСЛОВИХ МАСШТАБАХ	112
Куриленко Ю. М., Сухенко В. Ю. ПЕРСПЕКТИВНІ ПРОГРАМИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ	115

інноваційні напрямки розвитку харчової індустрії» Том І. – вид . ФОП
Гордієнко Є.І., Черкаси, 2020. – С. 92-95.

2. Субота В.В. Харчові добавки: класифікація та небезпека/В.В.Субота // V Міжнародна науково-практична конференція «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку харчової індустрії» 4-5 листопада 2021 року, м. Черкаси: секція 1 Новітні підходи та інноваційні технології в харчовій індустрії — вид. ФОП Гордієнко Є.І., Черкаси, 2021. — 18-22 с.
3. Огляд спортивних добавок Міжнародного Олімпійського Комітету - <https://bjsm.bmj.com/content/52/7/439.long>
4. World Anti-Doping Agency (WADA) - <https://www.wada-ama.org/en>

УДК [613.2:641.56]:796

СНІДАНОК У РЕЖИМІ РОБОЧОГО ДНЯ СТУДЕНТА

*Ярославська Л.П. – кандидат історичних наук,
доцент кафедри фізичного виховання та здоров'я людини
Загородній В.В. – кандидат медичних наук,
завідувач кафедри фізичного виховання та здоров'я людини
Черкаський державний технологічний університет*

При організації режиму життєдіяльності студента важливим аспектом є дотримання балансу між навчанням і відпочинком, де питанням харчування відводиться особливе значення. Оскільки, оптимізація харчування студентів є вагомим складовою їхнього успішного навчання та фізичного, психічного розвитку, де важливими факторами є вік, стать, курс навчання та фізіологічні особливості. Для здобувачів вищої освіти перших курсів енергетична цінність їжі повинна перевищувати енерговитрати на 5-10 %. Середня добова енергетична цінність раціону молодих людей має становити близько 3000 ккал, однак при значних підвищених фізичних навантаженнях витрати енергії збільшуються можуть досягати 4500 ккал на добу.

Забезпечення правильного харчування сприяє не лише зміцненню здоров'я, нормальному розвитку та життєдіяльності, а й – академічним досягненням.

Режим харчування, раціональне та здорове харчування студентів і насамперед оптимально збалансований сніданок є обов'язковим та незамінним компонентом здорового способу життя людини і можливості повноцінно працювати протягом усього дня. Оптимальний час для сніданку – з 7:00 до 9:00 ранку. Це ідеальний момент, щоб зарядитися енергією на весь день.

Сніданок має становити 25-30 % добової енергоцінності раціону та включати біологічно цінні страви із високим вмістом білка, складних вуглеводів, клітковини та жирів (вершкове масло, жовток яйця), що дає можливість насити організм та активувати його обмін речовин. Філіжанка кави або чашка чаю не замінює повноцінний сніданок. Оптимальне меню

повинно поєднувати зручність приготування, доступність інгредієнтів та збалансованість поживних речовин.

Проте, під час навчання в університеті у багатьох студентів відбуваються зміни сталих сімейних харчових звичок, особливо це притаманно для тих осіб, що мешкають у гуртожитках.

Почастішання скарг від студентів перед початком занять з фізичного виховання або під час переклички чи розминки, саме на запаморочення, погане самопочуття, що не пов'язане із загостренням респіраторних хвороб, дало нам підстави вважати, що студенти не дотримуються вимог правильного харчування.

Проведене нами опитування дало не втішні результати, а саме те, що понад 38 % опитаних студентів першого-другого курсу взагалі нехтують сніданком, 9 % – рідко снідають та більшість перебиваються перекусами впродовж подальшого робочого дня, тим самим не розуміючи, що ранковий прийом їжі є зарядом енергією та поповненням запасів поживних речовин, необхідних для життєдіяльності. На жаль, багато з них ігнорують турботу про своє здоров'я через брак часу у зв'язку з навчанням в університеті та через низький рівень знань про правильне харчування. Це особливо помітно серед студентів, які все частіше вибирають швидкі вуглеводні продукти з великою кількістю жирів, фастфуд та продукти з модифікованими компонентами.

Повноцінний сніданок допомагає поліпшити самопочуття та підвищити розумову та фізичну активність, продуктивність праці. Тоді, як неправильно організоване харчування студентів призводить до зниження працездатності, збільшення сприйнятливості до хвороб, порушення процесів обміну, авітамінозу, тобто є одною з причин виникнення або загострення у них різних захворювань.

Розглянемо декілька чинників важливості повноцінно снідати.

Зауважимо, що правильно збалансований сніданок, перш за все, має бути максимально ситним та поживним, він є джерелом енергії та ефективно запускає метаболізм, що дозволяє молодому організму справлятися із одержаними калоріями.

Під час ранкової трапези відбувається стабілізація рівня глюкози в крові, адже впродовж тривалого нічного сну рівень цукру поступово знижувався. Таке зниження рівня цукру в крові та ще додаткове фізичне навантаження під час занять фізичним вихованням і призводить до виникнення слабкості, запаморочення, зниження артеріального тиску, що проявляються у деяких студентів, які нехтують сніданком.

Дослідження показують, що смачний сніданок стимулює вироблення інсуліну та покращує синтез дофаміну і серотоніну, що позитивно впливає на настрій і зменшує тривогу.

Також зниження рівня кортизолу, гормону стресу, який природно підвищується вранці, відбувається завдяки виробленню інсуліну.

Крім того, корисний сніданок сприяє покращенню когнітивних функцій: люди, які повноцінно снідають, демонструють кращу пам'ять, концентрацію та швидкість реакції.

Правильно збалансований сніданок із повноцінним вмістом білків, жирів, вуглеводів та клітковини є будівельний матеріал для клітин кістково-м'язової системи та системи обміну речовин.

Повноцінний сніданок дає відчуття ситості та допомагає контролювати, регулювати апетит протягом дня, що дає можливість підтримувати здорову вагу тіла.

Ранкова рутина, щодо готування сніданку, допомагає молодим людям відчувати себе більш організованими та контролювати ситуацію.

Підсумовуючи вищенаведене, можна зробити висновок, що правильно збалансований, корисний, смачний сніданок – це не просто традиція, це ще й один із ключових компонентів здорового способу життя. Регулярні ранкові прийоми їжі можуть допомогти зберегти здоров'я, покращити самопочуття, підвищити продуктивність та академічну активність студентів, та є одним з елементів довголіття. Повноцінне харчування відіграє ключову роль у фізичному та психоемоційному розвитку молодшої людини та, зокрема, студентів. Оскільки за результатами проведеного дослідження встановлено, що значна частина студентів під час навчання не дотримуються режиму харчування та надають перевагу вуглеводно-жировій їжі, потрібно проводити профілактично-роз'яснювальну роботу щодо здорового способу життя та безпосередньо повноцінного, корисного харчування.

Список використаної літератури

1. Гриньова М., Коновал Н. Роль збалансованого харчування у забезпеченні здорового способу життя студентства. Наукові записки. Серія: Педагогічні науки. Вип. 131. С. 3-5. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nz_p_2014_131_3

2. Загородній В.В., Ярославська Л. П. Основи здорового харчування та його роль у формуванні здорового способу життя // Матеріали сьомої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку харчової індустрії» 02-03.11.2023 р., Черкаси, 2023. С. 78-80.

3. Миронюк І.С., Лепканич А.О. Окремі базові підходи у формуванні здорових моделей харчування молоді, яка навчається. Матеріали 77-ої підсумкової наукової конференції професорсько-викладацького складу факультету здоров'я та фізичного виховання ДВНЗ «Ужгородський національний університет». 27-28 лютого 2023 року. Ужгород, 2023. С. 36-38. URL : <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/48573>

4. Ярославська Л.П., Загородній В.В. Проблеми здорового харчування молоді. Науковий журнал : Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2020. №1. С. 73-80. URL : <https://doi.org/10.24025/2708-4949.1.2020.206452>

5. Ярославська Л.П., Загородній В.В. До питання правильного харчування при фізичних навантаженнях студентів // Матеріали сьомої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку харчової індустрії» 02-03.11.2023 р., Черкаси, 2023. С. 112-115.