

COLLECTION OF SCIENTIFIC PAPERS WITH PROCEEDINGS OF THE

VI INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE

«Education and science of today: intersectoral
issues and development of sciences»



Cambridge
United Kingdom



March 29
2024



**Cambridge Data Science LTD &
NGO European Scientific Platform**



ISBN (online) 978-1-8380557-3-8
ISBN (print) 978-617-8312-02-2

DOI 10.36074/logos-29.03.2024

59

Cambridge Data Science LTD | European Scientific Platform



COLLECTION OF SCIENTIFIC PAPERS

WITH PROCEEDINGS OF THE
VI INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE

**«EDUCATION AND SCIENCE OF
TODAY: INTERSECTORAL ISSUES
AND DEVELOPMENT OF SCIENCES»**



Cambridge,
United Kingdom



March 29,
2024



United Kingdom
«P.C. Publishing House»

Ukraine
«UKRLOGOS Group»

2024

UDC 082:001
E 25



Chairman of the Organizing Committee: Goldenblat M.¹
Deputy Chairman of the Organizing Committee: Gambelton B.²

The organization on behalf of which the book is published:

¹ NGO European Scientific Platform, Ukraine

² Cambridge Data Science LTD, United Kingdom

Responsible for the layout: Bilous T. Responsible designer: Bondarenko I.

Recommended for publication by the Academic Council of the Institute of Scientific and Technical Integration and Cooperation. Protocol N° 29 from March 28th, 2024.

E 25 **Education and science of today: intersectoral issues and development of sciences:** Collection of scientific papers «ΛΟΓΟΣ» with Proceedings of the VI International Scientific and Practical Conference, Cambridge, March 29, 2024. Cambridge-Vinnytsia: P.C. Publishing House & UKRLOGOS Group LLC, 2024.

ISBN 978-617-8312-02-2

«UKRLOGOS Group» LLC, Ukraine

ISBN 978-1-8380557-3-8 ^(PDF)

«P.C. Publishing House», United Kingdom

DOI 10.36074/logos-29.03.2024

Papers of participants of the VI International Scientific and Practical Conference «Education and science of today: intersectoral issues and development of sciences», held in Cambridge, March 29, 2024, are presented in the collection of scientific papers.



The conference is certified by Euro Science Certification Group
(**Certificate N° 22513 dated January 7, 2024**);

The conference is also included in the catalog of International Scientific Conferences by ResearchBib; and registered by State Scientific Institution «Ukrainian institute of scientific and technical expertise and information» in the database «Scientific and technical events of Ukraine» (**Certificate N° 72 dated 5 January 2024**).



Bibliographic descriptions of the conference proceedings are indexed by Google Scholar, CrossRef, OpenAIRE, OUCI, Scilit, Semantic Scholar, Mendeley, WorldCat and ORCID.

UDC 082:001

ISBN 978-617-8312-02-2
ISBN 978-1-8380557-3-8 ^(PDF)

© Participants of the conference, 2024
© UKRLOGOS Group LLC, 2024
© Cambridge Data Science LTD, 2024
© European Scientific Platform, 2024
© P.C. Publishing House, 2024

DOI 10.36074/logos-29.03.2024.048

БІСКВІТНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ В УКРАЇНІ: ШЛЯХИ РОЗВИТКУ

Мальчевська Карина Василівна¹

Науковий керівник: Дзюндзя Оксана Валентинівна²

1. здобувач вищої освіти біолого-технологічного факультету
Херсонський державний аграрно-економічний університет, УКРАЇНА

2. канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри інженерії харчового виробництва
Херсонський державний аграрно-економічний університет, УКРАЇНА

Кондитерська галузь харчової промисловості динамічно розвивається як в Україні, так і у світі за рахунок розробки нових технологічних карт, методів, прийомів та інноваційного обладнання. Проте якими є сучасні тенденції та потенційні шляхи розвитку у цьому фінансовому році необхідно ґрунтовно дослідити, адже тільки підприємства, що підтримують новаторські ідеї мають лідируючі позиції.

Варто наголосити, що п'ять років тому 54% споживачів погоджувалися, що їжа, яка виглядає добре, має хороший смак, але у 2023-2024 роках ця кількість зросла до 64% [1]. Тим не менш керівник підприємства CSM Ingredients (Велика Британія) додає, що знижена пропозиція цукру стає все більш важливою через державне законодавство, яке накладає обмеження на те, де в супермаркетах можна розміщувати торти та інші продукти з високим вмістом жиру, цукру та солі [2]. Ці умови у поєднанні з постійним зсувом споживчих переваг від продуктів тваринного до рослинного походження змінює форму промисловості. Згідно з дослідженнями, 56% споживачів у всьому світі цікавляться рослинними варіантами (солодких) хлібобулочних виробів без яєць, масла та молочних продуктів [3]. Велику перевагу мають також органічні та натуральні інгредієнти у виробництві, адже показано, що насправді 71% споживачів у всьому світі купували б більше в пекарнях, де все випікається з натуральних інгредієнтів [3].

Таким чином, при опрацюванні доступних нам літературних джерел, виділено наступні можливі напрямки розвитку при виробництві та розробці бісквітних кондитерських виробів:



SECTION 14.

FOOD PRODUCTION AND TECHNOLOGY

- склад тортів: підвищення біологічної цінності за рахунок нетрадиційних видів борошна та натуральних харчових добавок, зменшення кількості цукру, заміна кондитерських жирів та масла на олію (веган-спрямування);

- форма: оформлення тортів у вигляді речей побуту;
- маса продукції: створення бенто-тортів.

Враховуючи вказані вище статистичні данні, споживач спрямований головним чином на естетику виробу, підвищений вміст корисних речовин та трендові форми тортів (бенто, предмети побуту, вінтажні варіанти). Тобто наразі бісквітні кондитерські вироби стали витвором мистецтва, що виходить за рамки зрозумілого та буденного. Таким чином старі улюблені рецепти стають просто неактуальними, а отже такі види як «Медовий», «Червоний оксамит» та «Наполеон» потрапляють на святкові столи дуже рідко. Тому необхідно у відповідності до умов сучасності та переваг споживачів дати нове життя цим класичним рецептам. Найперспективнішим може стати дослідження тарту «Червоний оксамит», який сам по собі є досить яскравим, проте потребує удосконалення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

- [1] Reshmi Bennett. Top Cake Trends of 2024. Anges de Sucre: веб-сайт. Вилучено з: <https://www.angesdesucre.com/blogs/anges-de-sucre/top-cake-trends-of-2024>
- [2] Amy North. Top cake trends for 2024 revealed. British baker: веб-сайт. Вилучено з: <https://bakeryinfo.co.uk/finished-goods-reports/top-cake-trends-for-2024-revealed/684565.article>
- [3] Jo Ilie. Puratos: The 3 Hottest Bakery And Patisserie Trends For 2024. World Bakers: веб-сайт. Вилучено з: <https://www.worldbakers.com/market-insights/puratos-the-3-hottest-bakery-and-patisserie-trends-for-2024/>