

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»  
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ  
СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Матеріали V Всеукраїнської  
науково-технічної конференції  
здобувачів вищої освіти і молодих учених  
«Молодь - науці і виробництву:  
Актуальні питання харчової промисловості»**



**14 травня 2026 року  
м. Кропивницький**

*V Всеукраїнська науково-технічна конференція  
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

**МОЛОДЬ - НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ:  
АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ**

Тези доповідей

*14 травня 2026 р.*

Електронне видання

Кропивницький 2026

**Голова організаційного комітету:**

**Наталя НОВІКОВА** – к.с.-г.н., доц., в.о. зав.кафедри харчових технологій (ХТ) ХДАЕУ.

**Члени оргкомітету:**

**Юлія БОХАН** – к.х.н., доц., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

**Людмила ВОГНІВЕНКО** - к.с.-г.н., доц., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

**Ольга ГОРАЧ** – д.т.н., проф., професорка кафедри ХТ ХДАЕУ;

**Оксана ДЗЮНДЗЯ** – к.т.н., доц., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

**Ніна РЕЗВИХ** – к.т.н., доцентка кафедри ХТ ХДАЕУ;

**Юлія ФЕЩУК** – асистент кафедри ХТ ХДАЕУ.

**Адреса редколегії:** м. Кропивницький, проспект Університетський, 5/2, Херсонський державний аграрно-економічний університет, Біолого-технологічний факультет.

«Молодь - науці і виробництву: Актуальні питання харчової промисловості»:  
V Всеукраїнська науково-технічна конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених: тези доповідей, Кропивницький, 14 травня 2026 р. [Електронне видання] – Кропивницький: ХДАЕУ, 2026. - 117 с.

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ 1

*Актуальні питання сучасних харчових систем України*

<b>ЗАСТОСУВАННЯ КОМПОЗИЦІЙНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОБНИХ ТА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ</b> Антон БОРКУТ, Валерій КОЛЕСНИКОВ, Ольга РЕВЯКІНА <i>ДЗ «ЛНУ ім. Тараса Шевченка»</i>	11
<b>ЗБАГАЧЕННЯ ЯГІДНОГО ДЖЕМУ ПОЛІСАХАРИДАМИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ</b> Валентина ГАРМАСАР, Марія РАЦУК, Тетяна ЮРОВА <i>Херсонський національний технічний університет</i>	13
<b>ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВОДНЕВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ТА ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ У КОНТЕКСТІ АВТОМОБІЛЬНОГО ТРАНСПОРТУ</b> Станіслав ДУДКА, Денис ШПИГУНОВ, Валерій КОЛЕСНИКОВ <i>ДЗ «ЛНУ ім. Тараса Шевченка»</i>	14
<b>ХАРЧОВИХ ТА ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ</b> Анастасія ЄНА, Віктор БУРДУН, Валерій КОЛЕСНИКОВ <i>ДЗ «ЛНУ ім. Тараса Шевченка»</i>	16
<b>ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА КУЛЬТИВОВАНОГО М'ЯСА В УКРАЇНІ</b> Владислав КУШНЕРЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	18
<b>ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ</b> Лариса ЛАНЕВИЧ, Ніна РЕЗВИХ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	21
<b>ВИКОРИСТАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ МАФІНІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ</b> Кристина ЛАРЬКІНА, Ірина РЯПОЛОВА <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	22
<b>ВИКОРИСТАННЯ ТОПІНАМБУРА ЯК ПРИРОДНОГО ЗАМІННИКА ЦУКРУ В СИРКОВИХ ДЕСЕРТАХ</b> Наталя НОВІКОВА, Катерина КОВБАСА <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	24
<b>ЗАСТОСУВАННЯ ЗМАЩУВАЛЬНИХ РІДИН ДЛЯ ДЕТАЛЕЙ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ТА ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ</b> Юрій ОХРАМЕНКО, Валерій КОЛЕСНИКОВ, Віктор БУРДУН <i>ДЗ «ЛНУ ім. Тараса Шевченка»</i>	26

<p><b>АКТУАЛЬНІСТЬ ПАНІРУВАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ</b>                  Олександр РУМ'ЯНЦЕВ  <i>ВСП Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва                  Дніпровського державного технічного університету</i></p>	28
<p><b>ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗНОСОСТІЙКОСТІ ТА НАДІЙНОСТІ ДЛЯ ДЕТАЛЕЙ ВУЗЛІВ ТА МЕХАНІЗМІВ ХАРЧОВИХ ТА ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ</b>                  Данило СЕРЕДИЧ, Валерій КОЛЕСНИКОВ, Віктор БУРДУН  <i>ДЗ «ЛНУ ім. Тараса Шевченка»</i></p>	30
<p><b>ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РОСЛИННИХ АЛЬТЕРНАТИВ ТРАДИЦІЙНИМ ПРОДУКТАМ</b>                  Анна ФЕРЕНС  <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	32
<p><b>ВИКОРИСТАННЯ АКВАФАБИ ЯК РОСЛИННОГО ПІНОУТВОРЮВАЧА В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ</b>                  Софія ЧЕПІГА, Марина БЕДЗАЙ, Людмила СКРИНИК  <i>Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі</i></p>	34
<p><b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ</b>                  Анастасія ШЕРМАН, Ніна РЕЗВИХ  <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	36
<p><b>СЕКЦІЯ 2</b>  <i>Новітні технології переробки                  сільськогосподарської продукції</i></p>	
<p><b>OXIDATIVE STABILITY OF LINSEAM OIL: CHALLENGES AND SOLUTIONS</b>                  Olexandra MYKHAYLOVA, Olha SUMSKA  <i>Kherson State agrarian and economic University</i></p>	39
<p><b>КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД ЩОДО ПІДВИЩЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЇ СТІЙКОСТІ ДЕТАЛЕЙ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ТА ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ</b>                  Юлія ДАНИЛЕНКО, Анастасія РОЖКОВА, Наталя БИКАДОРОВА  <i>ДЗ «ЛНУ ім. Тараса Шевченка»</i></p>	40
<p><b>СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ ПЕРЕРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА СИРОВИНИ</b>                  Ганна КАЧУР, Людмила ВОГНІВЕНКО  <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	42
<p><b>АНАЛІЗ НАЙБІЛЬШ ПРИДАТНИХ ВИДІВ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ОВОЧЕВИХ/ФРУКТОВИХ БАТАРЕЙОК НА ОСНОВІ ВІДХОДІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</b>                  Олександр КОВАЛЬОВ, Кирило САМОЙЧУК, Роман БОГАТИРЬОВ  <i>Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного</i></p>	44

<b>ОЦІНКА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ КОРІВ УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ СИРОВИННОЇ БАЗИ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ</b> Єлизавета ЛИХОВИД, Олена ВЕДМЕДЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	46
<b>ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗОВОГО ШРОТУ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ У КОНДИТЕРСЬКІЙ ПРОДУКЦІЇ</b> Оксана МАРЧУК, Ольга ГОРАЧ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	48
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ХОЛОДНОГО ПРЕСУВАННЯ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ РОСЛИННИХ ОЛІЙ</b> Любов СІНЬКО, Ольга ГОРАЧ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	50
<b>ПРИРОДНІ ДЖЕРЕЛА БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН У ФОРМУВАННІ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПРОДУКТІВ</b> Оксана СКОРОХОД, Ольга ГОРАЧ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	52
<b>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ДІЄТИЧНИХ ДОМШОК</b> Катерина ТАРЯНІК, Олена ОЛІЙНИК <i>ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та підприємства Дніпровського державного технічного університету»</i>	54
<b>СЕКЦІЯ 3</b> <i>Біотехнології при створенні продуктів харчування</i>	
<b>ЇСТІВНІ КОМАХИ ЯК БІЛКОВА СИРОВИНА У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ</b> Катерина КОРОТЕЦЬКА, Віталій ЧЕРВОНІЙ <i>Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна</i>	57
<b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДІАБЕТИЧНОГО ПЕЧИВА ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ</b> Аліна МІХЄЄВА, Оксана ДЗІОНЗДЯ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	58
<b>БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ СТВОРЕННІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ</b> Олександр ПОТАСЬ, Людмила ВОГНІВЕНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i>	60
<b>СЕКЦІЯ 4</b> <i>Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв</i>	
<b>INNOVATIVE APPROACHES TO ORGANISING BREAKFASTS IN HOTELS</b> Sofia SITNIK, Dmytro KRAMARENKO <i>Simon Kuznets Kharkov National University of Economics</i>	63

УДК 664.66:613.22

## **ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗОВОГО ШРОТУ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ У КОНДИТЕРСЬКІЙ ПРОДУКЦІЇ**

**Оксана МАРЧУК, Ольга ГОРАЧ**

Херсонський державний аграрно-економічний університет

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості спостерігається стійка тенденція до створення функціональних продуктів харчування, які не лише задовольняють енергетичні потреби організму, але й мають профілактичні та оздоровчі властивості. Особливу увагу приділяють використанню рослинної сировини та вторинних продуктів переробки, що дозволяє одночасно підвищити харчову цінність продуктів і зменшити кількість харчових відходів.

Одним із перспективних інгредієнтів є гарбузовий шрот – побічний продукт переробки насіння гарбуза після вилучення олії методом холодного пресування. Завдяки мінімальному впливу температури під час виробництва, шрот зберігає значну кількість біологічно активних речовин, що обумовлює його високу харчову та функціональну цінність [1].

Метою дослідження є наукове обґрунтування доцільності використання гарбузового шроту як функціональної добавки у технології кондитерських виробів.

Гарбузовий шрот характеризується багатокомпонентним хімічним складом. Основну частку становлять харчові волокна – клітковина, а також значна кількість рослинного білка. Крім того, у його складі присутні вітаміни А, Е, С та групи В, які відіграють важливу роль у регуляції обмінних процесів [2].

Вітамін Е та каротиноїди проявляють виражену антиоксидантну активність, що сприяє нейтралізації вільних радикалів та уповільненню процесів клітинного старіння. Вітаміни групи В беруть участь у метаболізмі білків, жирів і вуглеводів, а також позитивно впливають на функціонування нервової системи.

Мінеральний склад представлений такими елементами, як кальцій, магній, калій, фосфор, залізо та цинк. Вони забезпечують нормальну роботу серцево-судинної системи, беруть участь у процесах кровотворення, зміцнюють кісткову тканину та підтримують імунну функцію організму.

Особливо важливою складовою є харчові волокна, які позитивно впливають на роботу шлунково-кишкового тракту, сприяють нормалізації перистальтики кишечника, виведенню токсичних речовин та можуть виконувати функцію природного ентеросорбенту.

З технологічної точки зору гарбузовий шрот є перспективним інгредієнтом для харчової промисловості. Його введення до рецептури сприяє зміні реологічних властивостей тіста, підвищенню водоутримуючої здатності та покращенню структури готових виробів.

Наявність харчових волокон впливає на формування більш щільної матриці тіста, що може бути як позитивним, так і обмежувальним фактором залежно від дозування. Крім того, білкові компоненти шроту здатні частково взаємодіяти з клейковиною борошна, змінюючи еластичність та пластичність тіста [3].

Органолептично гарбузовий шрот надає виробам приємного горіхового присмаку та легкого кремового відтінку, що може позитивно впливати на споживчі властивості продукції.

У харчовій технології гарбузовий шрот розглядається як функціональна добавка для збагачення кондитерських виробів, зокрема печива, кексів, бісквітів, млинців та інших борошняних виробів.

Його використання дозволяє:

- підвищити харчову цінність готової продукції;
- збільшити вміст білка та харчових волокон;
- знизити калорійність за рахунок часткової заміни пшеничного борошна;
- покращити структурно-механічні властивості тіста.

Дослідження показують, що оптимальна кількість внесення гарбузового шроту становить 5–15 % від маси борошна. При таких дозуваннях досягається найкращий баланс між технологічними властивостями тіста та органолептичною якістю готових виробів.

При перевищенні рекомендованої кількості спостерігається ущільнення структури виробів, зниження пористості та можливе погіршення смакових характеристик.

Додавання гарбузового шроту впливає на основні органолептичні показники кондитерських виробів. Зокрема, спостерігається:

- покращення зовнішнього вигляду за рахунок більш насиченого кольору;
- формування характерного горіхового аромату;
- зміна смаку у бік більш вираженої рослинної ноти;
- підвищення щільності та однорідності структури на розломі.

Використання гарбузового шроту має низку переваг:

- відносна дешевизна та доступність сировини;
- утилізація побічного продукту олійного виробництва;
- підвищення біологічної цінності продуктів харчування;
- можливість створення функціональних та дієтичних продуктів;
- відповідність принципам безвідходного виробництва.

З огляду на сучасні тенденції розвитку харчової промисловості, гарбузовий шрот може розглядатися як перспективний інгредієнт для створення продуктів здорового харчування, у тому числі спеціального профілактичного призначення [4].

Таким чином, гарбузовий шрот є цінною рослинною сировиною з високим вмістом біологічно активних речовин, що зумовлює його доцільність використання у харчовій промисловості.

Його введення до рецептури кондитерських виробів дозволяє підвищити харчову та біологічну цінність продукції, покращити її функціональні властивості та розширити асортимент продуктів функціонального харчування. Використання гарбузового шроту забезпечує гармонійне поєднання технологічних і споживчих характеристик, що підтверджує перспективність використання гарбузового шроту у виробництві борошняних кондитерських виробів.

#### **Література:**

1. Буяльська Н.П., Гуменюк О.Л., Денисова Н.М. та ін. (2020) Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Монографія. Чернігів. ЧНТУ, 122 с.
2. Gorach O. (2023) Current state of production and prospects of the use of oily flax seed in the food industry. Das intellektuelle und technologische Potenzial des XXI Jahrhunderts: Innovative Technologie, Informatik, Kybernetik und Automatisierung, Architektur und Bauwesen, Chemie und Pharma. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft». Buch 23. Teil 1. p. 41-59. <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2023-23-01-014>
3. Шеманська Є. І. (2016) Шляхи збагачення харчового раціону людини есенціальними жирними кислотами. Харчова промисловість. № 20. С. 80-85.
4. Горач, О. О., Домбровська, О. П., & Чурсіна, Л. А. (2021) Інноваційні напрями використання насіння льону олійного та екологічна безпека харчової продукції. У О. В. Аверчев (Ред.), Формування нової парадигми розвитку агропромислового сектору в XXI столітті (Т. 2, с. 593–619). Херсон: Ліга-Прес. <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2023-23-01-014>

УДК 664.66:613.22

## **ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ХОЛОДНОГО ПРЕСУВАННЯ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ РОСЛИННИХ ОЛІЙ**

**Любов СІНЬКО, Ольга ГОРАЧ**

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Сучасний розвиток харчової промисловості характеризується орієнтацією на виробництво продуктів із високою біологічною цінністю та функціональними властивостями. Особливу увагу приділяють рослинним оліям, які є джерелом поліненасичених жирних кислот, вітамінів, фітостеролів та антиоксидантів. Серед них важливе місце займають лляна, гарбузова та кунжутна олії [1].

Збереження корисних компонентів олій значною мірою залежить від технології їх отримання. Традиційні методи екстракції, що передбачають використання високих температур і органічних розчинників, можуть призводити до часткового зменшення біологічно активних речовин. У зв'язку з цим особливої актуальності набуває технологія холодного пресування.

Водночас олійно-жирова галузь України є однією з ключових складових агропромислового комплексу. Україна посідає провідні позиції на світовому ринку соняшникової олії та має значний потенціал для розвитку виробництва нішевих видів олій.

Мета дослідження – аналіз технологічних особливостей холодного пресування та оцінка його впливу на якість і вихід рослинних олій, а також узагальнення сучасного стану виробництва олійної продукції в Україні.

Ефективність виробництва рослинних олій значною мірою визначається рівнем технічного оснащення підприємства та правильним підбором технологічного обладнання. Залежно від обраного методу отримання олії (холодне або гаряче пресування, екстракція) використовується відповідний комплекс машин і апаратів [2, 3].

Ключовим елементом технологічної лінії є олійний прес, зокрема шнекового типу. Шнекові преси забезпечують механічне віджимання олії за рахунок створення високого тиску в робочій камері. Для технології холодного пресування вони працюють у режимі обмеженого нагрівання (до 45–50°C), що дозволяє зберігати біологічно активні компоненти сировини. Конструкція сучасних пресів передбачає системи охолодження, які запобігають перегріванню продукту.

Не менш важливим є обладнання для підготовки сировини, оскільки якість насіння безпосередньо впливає на ефективність віджиму та якість олії. До нього належать:

- сепаратори для очищення від механічних домішок;
- дробарки або плющилки для руйнування структури насіння;
- сушильні та кондиціонуючі установки для регулювання вологості.

У деяких технологічних схемах застосовуються апарати термічної обробки (жаровні, екструдери), однак при холодному пресуванні їх використання обмежене або виключене, оскільки підвищені температури можуть спричинити руйнування чутливих біологічно активних речовин.

Після процесу віджимання отримана олія містить механічні домішки, тому необхідним етапом є її очищення за допомогою фільтраційного обладнання. Для цього використовують рамні або пластинчасті фільтри, а також центрифуги, які забезпечують видалення твердих частинок і підвищення прозорості продукту.

На завершальному етапі застосовується допоміжне обладнання:

- резервуари для зберігання олії;
- насоси для транспортування;
- лінії розливу та пакування готової продукції.