

**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

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

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

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

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.

Таким чином, технологічна лінія виробництва рослинної олії включає послідовність операцій: очищення, подрібнення, кондиціонування, пресування, фільтрація, зберігання та фасування. Раціональний підбір і експлуатація обладнання забезпечують отримання високоякісної олії з максимальним збереженням її біологічної цінності, що особливо важливо для продукції, отриманої методом холодного пресування.

Технологія холодного пресування передбачає механічне віджимання олії з насіння при температурі, що не перевищує 45–50°C. Такий режим дозволяє мінімізувати окиснювальні процеси та зберегти природні антиоксиданти.

Важливим фактором є контроль температури в зоні пресування, оскільки навіть незначне її підвищення може спричинити руйнування чутливих компонентів. Для цього використовуються сучасні шнекові преси з ефективною системою охолодження.

Ляна олія характеризується високим вмістом альфа-ліноленової кислоти (Омега-3), яка є нестійкою до окиснення. Тому холодне пресування є оптимальним методом її отримання, що забезпечує збереження функціональних властивостей продукту [1, 4].

Кунжутна олія містить природний антиоксидант сезамол, який забезпечує її високу стабільність. Гарбузова олія відзначається значним вмістом каротиноїдів і хлорофілів, що визначають її характерний колір та біологічну цінність.

Виробництво рослинних олій в Україні залишається стратегічно важливою галуззю, проте останні роки характеризуються певним спадом обсягів, що пов'язано з економічними та логістичними викликами.

Незважаючи на це, країна зберігає провідні позиції на світовому ринку. Значна частина продукції експортується, що формує валютні надходження та стимулює розвиток галузі. Важливим напрямом є розвиток виробництва нішевих олій із високою доданою вартістю, зокрема методом холодного пресування. Це дозволяє підвищити конкурентоспроможність продукції.

Холодне пресування є перспективною технологією, що забезпечує отримання високоякісних рослинних олій із максимальним збереженням біологічно активних речовин. У сучасних умовах розвитку олійної галузі України цей метод має значний потенціал для подальшого впровадження. Холодне пресування є ефективною технологією отримання високоякісних рослинних олій із максимальним збереженням біологічно активних компонентів. Незважаючи на менший вихід продукції, цей метод забезпечує кращі показники якості, що обґрунтовує його використання у виробництві олій функціонального призначення.

Література:

1. Підпрятів Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. Київ, 2014. 393 с
2. Горач О.О. Шляхи підвищення харчової та біологічної цінності хлібобулочних виробів. Наук. вісник ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2024. Вип. 14, том 1. С. 261-270. doi:10.32782/2220-8674-2024-24-1-18
3. Шеманська Є. І. Шляхи збагачення харчового раціону людини есенціальними жирними кислотами. Харчова промисловість. 2016. № 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 ХХІ столітті (Т. 2, с. 593–619). Херсон: Ліга-Прес. <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2023-23-01-014>