

**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

ПРИРОДНІ ДЖЕРЕЛА БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН У ФОРМУВАННІ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПРОДУКТІВ

Оксана СКОРОХОД, Ольга ГОРАЧ

Херсонський державний аграрно-економічний університет

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості особлива увага приділяється не лише безпечності продуктів (відсутність ГМО, токсичних елементів, мікотоксинів і радіонуклідів), але й їх функціональній спрямованості. Актуальним є використання природної сировини як джерела біологічно активних речовин (БАР), що сприяють підвищенню харчової та біологічної цінності продуктів, зниженню глікемічного індексу та покращенню нутрієнтного складу [1].

Мета дослідження є аналіз ролі природних джерел біологічно активних речовин у формуванні біологічної цінності харчових продуктів.

Біологічна цінність харчових продуктів визначається збалансованістю нутрієнтного складу та його відповідністю фізіологічним потребам організму. Важливу роль у цьому відіграють природні джерела макро- і мікронутрієнтів, а також біологічно активних сполук.

Білки рослинного походження є ключовим компонентом, що визначає біологічну цінність продукту. Особливе значення має амінокислотний склад, зокрема вміст незамінних амінокислот. Використання рослинної сировини, такої як бобові культури та насіння льону, дозволяє коригувати амінокислотний профіль продуктів та усувати дефіцит лізину і треоніну.

Жири, зокрема рослинні олії, є важливим джерелом енергії та незамінних жирних кислот. Природні джерела поліненасичених жирних кислот (Омега-3 та Омега-6), такі як лляна сировина та продукти її переробки, забезпечують оптимізацію ліпідного складу харчових продуктів.

Вуглеводи, представлені складними формами: харчові волокна, пектини, відіграють важливу роль у регуляції функціонування травної системи. Рослинна сировина є природним джерелом клітковини, яка сприяє нормалізації мікрофлори кишечника та детоксикації організму.

Особливе значення мають мікронутрієнти та біологічно активні речовини. Вітаміни Е, С, β-каротин, групи В, що містяться у рослинній сировині, виконують антиоксидантні та коферментні функції. Мінеральні речовини Ca, Mg, Fe, Zn, Se беруть участь у ключових фізіологічних процесах, включаючи ферментативну діяльність та підтримання гомеостазу [2].

Фітонутрієнти, наприклад фенольні сполуки, флавоноїди, каротиноїди є важливими компонентами природної сировини, які забезпечують антиоксидантний захист організму та знижують негативний вплив зовнішніх факторів. Їх використання у харчових технологіях дозволяє створювати продукти з підвищеною функціональною активністю.

В Україні зосереджений значний ресурсний потенціал для виробництва продуктів функціонального призначення. Розвинена інфраструктура переробної промисловості щороку генерує суттєві обсяги вторинної сировини, яка є концентратом біологічно активних речовин і може бути використана у технологіях продуктів харчування оздоровчого призначення.

Південь України є лідером з вирощування томатів, гарбузів та кавунів. При їх промисловій переробці на соки та пюре утворюються вичавки: шкірка та насіння. Гарбузові шроти та борошно отримуються після віджиму олії з насіння. Характеризуються високим вмістом цинку, магнію та повноцінного білка. М'якуш гарбуза, перероблений на порошок, є джерелом пектину та каротиноїдів.

Томатні вичавки містять значну кількість лікопіну – потужного антиоксиданту, який зберігає свої властивості навіть після термічної обробки, наприклад випікання.

Україна має сприятливі кліматичні умови для виноградарства та вирощування кісточкових культур. Виноградні вичавки – вторинний продукт виноробства, що містить

порошок насіння та шкірки. Це найцінніше джерело ресвератролу, кверцетину та дубильних речовин, які зміцнюють капіляри та мають антистресовий ефект.

Вичавки ягід, наприклад суниці, малини використовуються у вигляді дрібнодисперсних порошків, що збагачують кондитерські вироби органічними кислотами та природними ароматизаторами.

Вторинна сировина переробки зернових та олійних культур, завдяки потужному зерновому сектору, регіон забезпечує доступ до таких інгредієнтів, як нутове та сочевичне борошно. Продукти переробки бобових культур, що активно вирощуються на зрошуваних землях дозволяють покращити біологічну цінність продуктів харчування.

Шроти олійних культур, таких як льон, гірчиця та ін. – вторинна сировина після отримання крафтових олій. Вони багаті на фосфоліпіди, селен та незамінні жирні кислоти родин омега-3 та омега-6.

Якість та безпечність природних джерел біологічно активних речовин є визначальними чинниками їх ефективного використання у виробництві харчових продуктів функціонального призначення. У сучасних умовах підвищених екологічних ризиків особливої актуальності набуває контроль вмісту потенційно небезпечних контамінантів, зокрема важких металів, мікотоксинів, залишків пестицидів та радіонуклідів [3].

Сировина рослинного походження, яка використовується як джерело біологічно активних речовин, повинна відповідати вимогам чинних нормативних документів щодо безпечності та якості. Оцінка таких показників здійснюється із застосуванням сучасних аналітичних методів, включаючи хроматографічні, спектрофотометричні та мікробіологічні дослідження. Це дозволяє забезпечити стабільність складу та функціональних властивостей готової продукції. Важливим аспектом є також збереження біологічної активності сполук у процесі технологічної обробки та зберігання. Біологічно активні речовини, зокрема фенольні сполуки, вітаміни та поліненасичені жирні кислоти, є чутливими до дії температури, світла та кисню. У зв'язку з цим доцільним є застосування щадних технологій переробки, таких як холодне пресування, вакуумне сушіння та мінімальна термічна обробка [4].

Таким чином, комплексний підхід до оцінки якості та безпечності природної сировини, а також оптимізація технологічних режимів її переробки, є необхідною умовою створення харчових продуктів із високою біологічною цінністю та гарантованими функціональними властивостями. Отже, природні джерела біологічно активних речовин відіграють ключову роль у формуванні біологічної цінності харчових продуктів. Використання рослинної сировини, багатой на БАР, дозволяє створювати функціональні продукти із заданими властивостями, спрямованими на покращення стану здоров'я людини. Використання зазначених ресурсів у межах вирішує проблему екологізації виробництва та забезпечує принцип фуд-дизайну – створення інноваційних харчових продуктів на базі локальної, економічно доступної сировини з високим ступенем нутрієнтної адекватності.

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 XXI столітті (Т. 2, с. 593–619). Херсон: Ліга-Прес. <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2023-23-01-014>