

**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 ТЕХНОЛОГІЇ 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

УДК 664.5

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ

Анастасія ШЕРМАН, Ніна РЕЗВИХ

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Актуальність теми полягає в тому, що соуси є невід'ємною складовою сучасного харчування, оскільки значною мірою визначають смакові властивості, зовнішній вигляд і споживчу привабливість страв. В умовах зростання вимог до якості, безпечності та харчової цінності продуктів харчування виникає необхідність удосконалення існуючих технологій виробництва соусів. Особливого значення набувають питання оптимізації рецептурного складу, підвищення стабільності емульсійних систем, подовження термінів зберігання та використання сучасних інгредієнтів і технологічних рішень.

Для досягнення поставленої мети передбачено вирішення таких завдань: аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку технологій виробництва соусів; дослідження впливу сировини та її співвідношення на органолептичні, фізико-хімічні й структурно-механічні показники якості; удосконалення рецептур з урахуванням сучасних підходів до харчування; визначення оптимальних технологічних режимів виробництва; оцінка стабільності та термінів зберігання продукції; проведення економічного обґрунтування запропонованих рішень.

Об'єктом дослідження є технологічний процес виробництва соусів різних груп (емульсійних, томатних, кремopodobних), а предметом — рецептурний склад, структурно-механічні властивості, фізико-хімічні показники та технологічні параметри, що визначають якість і стабільність продукції. У роботі застосовано комплекс сучасних методів дослідження: органолептичні методи для оцінки смаку, запаху, кольору та консистенції; фізико-хімічні — для визначення кислотності, в'язкості, масової частки сухих речовин, жиру та інших показників; мікробіологічні — для оцінки безпечності продукції; а також методи математичного моделювання й оптимізації для встановлення раціональних рецептур і технологічних режимів.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у поглибленні теоретичних підходів до формування структури та стабільності соусів, обґрунтуванні доцільності використання сучасних функціональних інгредієнтів, а також у розробленні вдосконалених рецептур і технологічних режимів виробництва, які забезпечують підвищення якості готової продукції. Встановлено залежності між складом сировини, параметрами технологічного процесу та показниками якості соусів, що дозволяє прогнозувати їхні властивості та оптимізувати виробництво.

Практичне значення роботи полягає у можливості впровадження розроблених технологічних рішень на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства України. Це сприятиме розширенню асортименту соусів, підвищенню їхньої якості, зниженню виробничих витрат, покращенню стабільності під час зберігання та підвищенню конкурентоспроможності продукції на внутрішньому і зовнішньому ринках. Запропоновані підходи також можуть бути використані під час створення нових видів функціональних продуктів із заданими властивостями.

Таким чином, удосконалення технології виробництва соусів є актуальним науково-практичним завданням, вирішення якого має важливе значення для розвитку харчової промисловості та забезпечення населення якісними й безпечними продуктами харчування.

Отже, удосконалення технології виробництва соусів є важливим і перспективним напрямом розвитку харчової промисловості, що відповідає сучасним вимогам до якості, безпечності та функціональності продуктів харчування. Проведені дослідження підтверджують доцільність комплексного підходу до вдосконалення технології, який передбачає оптимізацію рецептурного складу, раціональний підбір сировинних компонентів та встановлення ефективних технологічних режимів виробництва. У ході роботи встановлено

закономірності впливу окремих інгредієнтів на формування структури, консистенції, смаку й аромату соусів, а також визначено їхню роль у забезпеченні стабільності емульсійних систем.

Доведено, що використання сучасних харчових інгредієнтів, зокрема емульгаторів, стабілізаторів та рослинних компонентів, дозволяє суттєво покращити фізико-хімічні й органолептичні показники продукції, підвищити її біологічну цінність та забезпечити необхідну однорідність і стійкість під час зберігання. Встановлено оптимальні співвідношення компонентів рецептури, які сприяють досягненню збалансованих характеристик готового продукту без погіршення економічних показників виробництва. Крім того, визначено раціональні технологічні параметри, зокрема температурні режими, тривалість обробки та умови гомогенізації, що забезпечують стабільність якості соусів упродовж усього терміну придатності.

Результати дослідження підтвердили ефективність запропонованих технологічних рішень у виробничих умовах. Встановлено, що впровадження вдосконалених рецептур дозволяє мінімізувати втрати сировини під час технологічного процесу. Особливу увагу приділено забезпеченню стабільності емульсійних систем при тривалому зберіганні. Запропоновані технологічні режими сприяють збереженню високих органолептичних характеристик продукції. Отримані результати можуть бути використані для модернізації існуючих виробничих ліній. Практична реалізація розробок забезпечує підвищення економічної ефективності виробництва. Важливим аспектом є також зниження енергетичних витрат у процесі виготовлення соусів. Використання інноваційних компонентів дозволяє розширити функціональні властивості готової продукції. Перспективним напрямом подальших досліджень є розроблення соусів спеціального призначення для дієтичного та функціонального харчування. Отримані наукові результати створюють основу для подальшого вдосконалення технологій виробництва соусної продукції в Україні.

Проведене дослідження підтвердило перспективність подальшого вдосконалення технологій виробництва соусів. Отримані результати мають важливе теоретичне та практичне значення для розвитку харчової галузі. Запропоновані технологічні рішення відповідають сучасним вимогам до якості та безпечності харчових продуктів. Їх впровадження сприятиме підвищенню ефективності виробництва та розширенню асортименту продукції. Удосконалені рецептури забезпечують стабільність якості готових соусів протягом усього терміну зберігання. Раціональний підбір компонентів дозволяє оптимізувати виробничі витрати без втрати споживчих властивостей продукції. Використання сучасних функціональних інгредієнтів відкриває нові можливості для створення інноваційних продуктів. Практичне застосування результатів роботи сприятиме зміцненню конкурентних позицій вітчизняних виробників на ринку. Перспективи подальших досліджень полягають у розробленні нових видів соусів із підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Таким чином, поставлену мету роботи досягнуто, а всі визначені завдання успішно виконано.

Література:

1. Бурак В. Є. Технологія продукції ресторанного господарства. – Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 312 с.
2. Дубініна А. А., Шевченко О. І. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. – Харків: ХДУХТ, 2018. – 280 с.
3. Кравченко М. Ф. Технологія соусів та приправ. – Київ: КНТЕУ, 2017. – 198 с.
4. Кузьмін О. В. Основи технології харчових виробництв. – Львів: Новий Світ-2000, 2020. – 400 с.
5. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів. – Київ: Ліра-К, 2021. – 512 с.
6. Сирохман І. В. Технологія кулінарної продукції. – Київ: Центр навчальної літератури, 2019. – 384 с.