

**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 ТОПНАМБУРА 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 РУМЯНЦЕВ <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

УДК 664.68

## **ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

**Лариса ЛАНЕВИЧ, Ніна РЕЗВИХ**

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Оптимізація технології виробництва кондитерських виробів є одним із ключових напрямів розвитку сучасної харчової промисловості. Вона спрямована на підвищення якості продукції, зниження витрат сировини та енергоресурсів, а також удосконалення органолептичних і фізико-хімічних показників готових виробів. Умови конкуренції на ринку харчових продуктів вимагають від підприємств впровадження інноваційних технологічних рішень та постійного вдосконалення виробничих процесів. Одним із основних напрямів оптимізації є раціональний підбір сировини. Використання якісних інгредієнтів із прогнозованими властивостями дозволяє стабілізувати технологічний процес та забезпечити однорідність готової продукції. Важливу роль відіграє заміна традиційної сировини на функціональні інгредієнти, які підвищують харчову цінність виробів. Суттєве значення має оптимізація рецептурного складу кондитерських виробів. Збалансоване співвідношення цукру, жиру, борошна та додаткових компонентів забезпечує необхідну структуру, смак і текстуру продукції. Використання математичного моделювання дозволяє визначити оптимальні пропорції інгредієнтів та мінімізувати технологічні втрати. Важливим аспектом є удосконалення технологічних режимів виробництва. Контроль температури, тривалості термічної обробки та параметрів змішування дозволяє підвищити стабільність процесу та покращити якість готових виробів. Особливо це актуально для бісквітних, кремових та глазурованих виробів. Оптимізація виробничих процесів також передбачає впровадження сучасного обладнання. Використання автоматизованих ліній дозволяє зменшити вплив людського фактору, підвищити точність дозування та забезпечити стабільність якості продукції. Це сприяє підвищенню продуктивності підприємств. Важливим напрямом є зниження енергетичних витрат у процесі виробництва. Використання енергоефективного обладнання та оптимізація теплових процесів дозволяє скоротити витрати ресурсів без погіршення якості продукції. Це також позитивно впливає на собівартість виробів. Особливу увагу слід приділяти стабільності та терміну зберігання кондитерських виробів. Використання натуральних консервантів та сучасних пакувальних матеріалів дозволяє подовжити термін придатності продукції без втрати її споживчих властивостей. В умовах підприємств півдня України важливим фактором є врахування регіональних особливостей сировинної бази та кліматичних умов. Це впливає на вибір технологічних режимів і вимоги до зберігання сировини та готової продукції. Важливою складовою є контроль якості на всіх етапах виробництва. Система НАССР забезпечує безпечність продукції та мінімізує ризики виникнення дефектів. Це підвищує довіру споживачів до продукції підприємства. Оптимізація технології виробництва кондитерських виробів також включає вдосконалення логістичних процесів. Ефективна організація постачання сировини та збуту готової продукції дозволяє зменшити втрати та підвищити економічну ефективність виробництва.

Таким чином, комплексна оптимізація технології виробництва кондитерських виробів охоплює всі етапи виробничого процесу — від підбору сировини до реалізації готової продукції. Це забезпечує підвищення якості, конкурентоспроможності та економічної ефективності підприємств харчової промисловості.

### **Література:**

1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського і кондитерського виробництва. — Київ: Ліра-К, 2018. — 432 с.
2. Скрипник Л. Л. Технологія кондитерських виробів. — Харків: ХДУХТ, 2020. — 356 с.
3. Мазаракі А. А. Технологія харчових виробництв. — Київ: КНТЕУ, 2019. — 520 с.
4. Сирохман І. В. Товарознавство та технологія харчових продуктів. — Київ: Центр навчальної літератури, 2021. — 512 с.

УДК 664.68:613.2

## ВИКОРИСТАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ МАФІНІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Кристина ЛАРЬКІНА, Ірина РЯПОЛОВА

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Використання функціональних інгредієнтів у технології борошняних кондитерських виробів є ефективним способом підвищення їх харчової та біологічної цінності, покращення технологічних характеристик і розширення асортименту продукції. Водночас впровадження таких інгредієнтів потребує комплексного підходу до формування рецептур, оскільки вони можуть впливати на текстуру, смак і стабільність готових виробів [1, 2].

Зростання поширеності порушень вуглеводного обміну, зокрема діабету та інсулінорезистентності, спричиняє підвищений попит споживачів на кондитерські вироби зі зниженим вмістом сахарози або її повною заміною. У цьому контексті використання цукрозамінників і підсолоджувачів таких як еритритол, ксилітол, мальтитол, ізомальт, стевіозиди та інші - розглядається як перспективний напрям удосконалення рецептур борошняних кондитерських виробів. Застосування цих інгредієнтів дає змогу зменшити калорійність продукції, глікемічне навантаження та карієсогенний потенціал, водночас забезпечуючи необхідний рівень солодкості.

Замінники цукру - це речовини, які використовуються для надання солодкого смаку продуктам без різкого підвищення рівня глюкози в крові. Вони особливо важливі у виробництві виробів для людей із цукровий діабет.

До них висувають основні вимоги: низький або нульовий глікемічний індекс, безпечність при регулярному споживанні, термостійкість, відсутність стороннього присмаку.

Замінників цукру класифікуються за певними ознаками на:

- Цукрові спирти (поліоли), основні представники – еритритол, ксиліт, мальтит, сорбіт. Вони мають 50–100% солодкості від цукру, калорійність нижчу за цукор, низький глікемічний індекс. Здатні забезпечувати об'єм, що важливо для тіста, наближені до цукру за технологічними властивостями. Але мають і недоліки, такі як послаблюючий ефект (крім еритритолу), іноді дають “охолоджуючий” ефект.

- Інтенсивні підсолоджувачі такі як стевія, сукралоза, аспартам. Характеризуються дуже високою солодкістю (у 100–300 разів > цукру), мають майже нульову калорійність, не впливають на рівень глюкози крові і потрібні у дуже малих дозах. До недоліків відносять можливий післясмак (особливо у стевії) і не забезпечують потрібний об'єм. Тому їх зазвичай комбінують з поліолами.

- Функціональні замінники (пребіотики), до них відносять інулін, олігофруктозу. Володіють низькою солодкістю (10–30%), є джерелом харчових волокон, покращують мікрофлору кишечника, знижують глікемічний індекс продукту, покращують текстуру тіста, але не можуть замінити цукор за смаком. Порівняльна характеристика цукрозамінників представлена у таблиці 1.

Таблиця 1 - Порівняльна характеристика цукрозамінників

Показник	Цукор	Еритритол	Ксиліт	Стевія	Інулін
Солодкість	100%	60–70%	100%	200-300%	10%
Калорійність	висока	0	середня	0	низька
Глікемічний індекс (ГІ)	високий	0	низький	0	дуже низький
Дає об'єм	+	+	+	-	+
Термостійкість	+	+	+	+	+