

**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. - 121 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

<p><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></p>	46
<p><b>ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗОВОГО ШРОТУ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ У КОНДИТЕРСЬКІЙ ПРОДУКЦІЇ</b>                  Оксана МАРЧУК, Ольга ГОРАЧ  <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	48
<p><b>ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ХОЛОДНОГО ПРЕСУВАННЯ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ РОСЛИННИХ ОЛІЙ</b>                  Любов СІНЬКО, Ольга ГОРАЧ  <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	50
<p><b>ПРИРОДНІ ДЖЕРЕЛА БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН У ФОРМУВАННІ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПРОДУКТІВ</b>                  Оксана СКОРОХОД, Ольга ГОРАЧ  <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	52
<p><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></p>	54
<p><b>СЕКЦІЯ 3</b>  <i>Біотехнології при створенні продуктів харчування</i></p>	
<p><b>ЇСТІВНІ КОМАХИ ЯК БІЛКОВА СИРОВИНА У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ</b>                  Катерина КОРОТЕЦЬКА, Віталій ЧЕРВОНІЙ  <i>Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна</i></p>	57
<p><b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДІАБЕТИЧНОГО ПЕЧИВА ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ</b>                  Аліна МІХЄЄВА, Оксана ДЗІОНЗДЯ  <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	58
<p><b>БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ СТВОРЕННІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ</b>                  Олександр ПОТАСЬ, Людмила ВОГНІВЕНКО  <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p>	60
<p><b>СЕКЦІЯ 4</b>  <i>Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв</i></p>	
<p><b>INNOVATIVE APPROACHES TO ORGANISING BREAKFASTS IN HOTELS</b>                  Sofia SITNIK, Dmytro KRAMARENKO  <i>Simon Kuznets Kharkov National University of Economics</i></p>	63

## **СЕКЦІЯ 4**

*Інноваційний розвиток  
готельно-ресторанного господарства  
та харчових виробництв*

UDC 640.432:005.591.6

## **INNOVATIVE APPROACHES TO ORGANISING BREAKFASTS IN HOTELS**

**Sofia SITNIK, Dmytro KRAMARENKO**

Simon Kuznets Kharkov National University of Economics

The modern hospitality industry is undergoing a period of unprecedented structural transformation, driven by changing consumer patterns, the impact of the global COVID-19 pandemic, staff shortages and the rapid development of digital technologies. Traditionally, Food and Beverage (F&B) departments in hotels were viewed primarily as support units or even ‘loss leaders’, necessary only to maintain the establishment’s ‘star’ status. Food and beverage operations were focused on the standardised, mass provision of guests’ basic physiological needs without deep integration into the overall range of experiences. However, a radical shift in this paradigm is now underway. F&B departments are becoming a key factor in shaping a unique guest experience, a powerful tool for brand differentiation and an independent profit centre [1].

An analysis of relevant scientific data suggests that the successful and cost-effective implementation of innovations in hotel catering is based on the synergy of three key areas. The first vector is technological (the widespread application of artificial intelligence algorithms, the Internet of Things, automation and robotisation). The second vector is product-related (the development of healthy diets, unlimited menu customisation, and the use of 3D food printing technologies to create unique textures). The third vector is organisational and managerial (the implementation of new behavioural pricing models, menu engineering, and the introduction of concepts of cross-cultural management and ‘servant leadership’)[2].

Breakfast is objectively the most popular and important dining service in any hotel. Current statistics and sociological surveys unequivocally show that up to 81% of guests consider breakfast to be the most important meal during their stay at a hotel, and for 65%, it is precisely the quality and innovation of the morning service that becomes the deciding factor when choosing accommodation for their next trip [1]. Consequently, it is this area that has required the greatest technological and conceptual investment in the post-COVID period.

Consequently, cutting-edge innovations in this field are aimed at a conceptual shift from the paradigm of ‘theatrical excess’ to a model of ‘intellectual abundance’. This objective is achieved through the implementation of powerful predictive inventory management systems based on artificial intelligence algorithms. Such systems continuously analyse vast amounts of historical booking data, detailed demographic profiles of expected guests, current seasonality and even local weather conditions in order to predict with mathematical precision the required quantity of food for each specific breakfast [3].

A major innovation has been the introduction of so-called ‘smart bins’ (AI-powered smart bins) and computer vision systems directly in kitchens and in areas where dirty crockery is collected. These technologies automatically recognise and weigh food waste left on guests’ plates. As a result, head chefs and F&B directors receive detailed real-time analytics: which dishes are regularly left uneaten, which portions are too large, and which ingredients spoil quickly in the warming cabinets. A secondary benefit of using these technologies is not only a direct and significant reduction in food costs (the cost of the food base), but also a substantial reduction in the hotel’s carbon footprint. In today’s world, where tourists’ environmental awareness is growing rapidly, such a sustainable approach becomes a powerful marketing tool for attracting a premium audience.

The development of breakfast menus has been profoundly influenced by the global macro-trend towards healthy living, longevity and preventive medicine (wellness). Modern hotel restaurants are being forced to move away from standardised ‘continental’ sets, actively introducing radical dietary innovations. This means the deep integration of gluten-free, vegan, keto, low-carb and strictly organic options into daily menus. An innovative step in this direction is the development of complex functional dishes making extensive use of ‘superfoods’, a variety of microgreens, fermented products,

chia seeds and kombucha, which are specifically positioned as means of boosting guests' immunity and improving their microbiome.

One of the most technologically complex yet promising methods for achieving such hyper-personalisation in the near future is the use of 3D food printing technology. Although this technology faces financial barriers, it opens the door to complete customisation of breakfasts — from creating unique geometric shapes for desserts to the precise dosing of micronutrients for guests with specific medical needs (for example, those with dysphagia).

What's more, innovations in the breakfast sector go far beyond simply appealing to the taste buds, actively drawing on the concept of 'multisensory design' (sensory menu design). Modern hospitality science demonstrates that positive sensory experiences (sound, smell, light) directly translate into higher ratings on review platforms. Scent marketing is integrated directly into the breakfast area: for example, moving ovens for baking fresh bread or croissants from hidden kitchen areas directly into the open guest dining area. Filling the space with the scent of fresh baked goods subconsciously stimulates the appetite, creates a sense of homely comfort and positively influences the overall rating of the hotel's service. Furthermore, storytelling is becoming a powerful tool. The use of interactive smart displays next to each dish on the buffet, which provide detailed information about the origin of local produce (farm-to-table), preparation times and the stories of local farmers, creates additional intangible value for the product.

Despite rapid digitalisation, technology cannot (and should not) completely replace the human element in an emotional ritual such as breakfast. Research shows that a critical 'soft' innovation is a shift in approaches to human resources management, particularly the implementation of cross-cultural communication strategies at the front-line staff level.

The world is becoming increasingly globalised, and the mix of guests in the breakfast room is rarely monocultural. Deliberately adapting the communication styles of hostesses, baristas and waiters to suit the cultural background of each guest has proven to be hugely effective. The use of specific non-verbal cues, an understanding of personal space, empathy and knowledge of the local culinary habits of different nations enable staff to instantly establish a strong emotional connection. The third-order consequence here is that the time and resources invested by management in systematic cross-cultural training for breakfast area staff are multiplied into increased loyalty metrics, higher tips and a steady stream of positive reviews [1].

#### **Reference:**

1. Learn How Breakfast Service Can Be a Profit Center for Hotels. *Revfine.com*. URL: <https://www.revfine.com/how-breakfast-service-can-be-a-profit-center-for-hotels/> (date of access: 01.05.2026).
2. Akerele E. E., Folorunso O. S., Petrus B. Innovations and trends reshaping the food & beverage industry: a comprehensive analysis. 2025. Vol. 6.
3. Milton T. Artificial intelligence transforming hotel gastronomy: An in-depth review of AI-driven innovations in menu design, food preparation, and customer interaction, with a focus on sustainability and future trends in the hospitality industry. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*. 2024. Vol. 2. №. 3. P. 47-61.

Наукове видання

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.

(українською, англійською)

Електронне видання

ЗВО «Херсонський державний аграрно-економічний університет».

25031, м. Кропивницький, проспект Університетський, 5/2