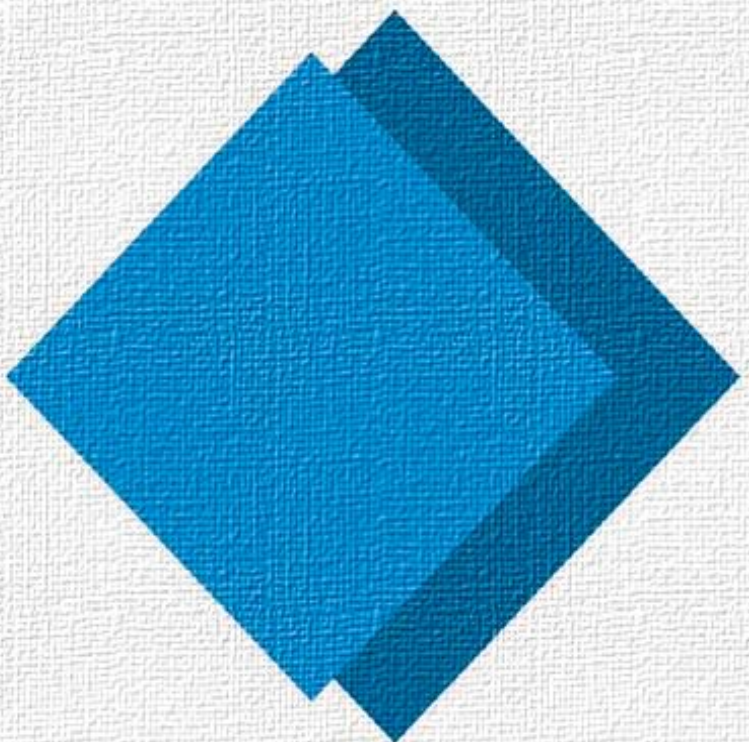


Державний заклад «Луганський національний
університет імені Тараса Шевченка»



СУЧАСНА НАУКА ТА ОСВІТА: СТАН, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ

МАТЕРІАЛИ
IV МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

www.luguniv.edu.ua

20 – 21 березня 2025 року
м. Полтава,
Україна

Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»

Міністерство освіти і науки України
 Державний заклад «Луганський національний університет
 імені Тараса Шевченка» (м. Полтава, Україна)
 Інститут модернізації змісту освіти (м. Київ, Україна)
 SWISS UMEF University of Applied Sciences Institute, Geneve (м. Женева, Швейцарія)
 WSHiU Akademia Nauk Stosowanych (м. Познань, Польща)
 Association of Incoming Tour Operators of Ukraine
 Центр дослідження корозії. Автономний університет Кампече
 (м. Кампече, Мексика)
 Західнопоморський технологічний університет в Щецині (м. Щецин, Польща)
 Політехніка морська в Щецині, (м. Щецин, Польща)
 Університет Брешиї (м. Брешия, Італія)
 Університет Барселони (м. Барселона, Іспанія)
 Краківська Академія імені Анджея Фрича Моджевського (м. Краків, Польща)
 Батумський державний університет імені Шота Руставелі (м. Батумі, Грузія)
 Інститут професійно-технічної освіти НАПН України (м. Київ, Україна)
 Прикарпатський національний університет
 імені Василя Стефаника (м. Івано-Франківськ, Україна)
 Національний університет харчових технологій (м. Київ, Україна)
 Полтавський державний аграрний університет (м. Полтава, Україна)
 Державний університет економіки і технологій (м. Кривий Ріг, Україна)
 Український державний університет ім. Михайла Драгоманова (м. Київ, Україна)
 Національний університет «Львівська політехніка» (м. Львів, Україна)
 Хмельницький національний університет (м. Хмельницький, Україна)
 Західноукраїнський національний університет (м. Тернопіль, Україна)
 Глухівський національний педагогічний університет
 імені Олександра Довженка (м. Глухів, Україна)
 Центральноукраїнський державний університет
 імені Володимира Винниченка, (м. Кропивницький, Україна)
 Уманський державний педагогічний університет
 імені Павла Тичини (м. Умань, Україна)
 Вінницький національний технічний університет (м. Вінниця, Україна)

СУЧАСНА НАУКА ТА ОСВІТА: СТАН, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ **МАТЕРІАЛИ** **IV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ** **ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ** **(20-21 березня 2025 р., м. Полтава)**

м. Полтава
Україна
2025

УДК 37:082.2(06)

С89

Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи: матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 20-21 березня 2025 року). Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. 512 с.

Науковий комітет конференції:

ГОЛОВА НАУКОВОГО КОМІТЕТУ: **ТИРА Мауріціо**, професор кафедри містобудування та регіонального планування Університету Брешії, Президент Консорціуму GARR італійської академічної та дослідницької мережі, член правління АСОЦІАЦІЇ ЄВРОПЕЙСЬКИХ УНІВЕРСИТЕТІВ (EUA), м. Брешія, Італія

КУРИЛО Віталій, доктор педагогічних наук, професор, академік НАПН України, перший проректор ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

КАРАМАН Олена, доктор педагогічних наук, професор, член-кореспондент НАПН України, ректор ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

АБРАМЕК Кароль Францішек, доктор габілітований (техн. науки), кафедри експлуатації автомобілів, факультету механічної інженерії та мехатроніки, Західнопоморського технологічного університету, м. Щецин, Польща

АНДРОЩУК Ірина, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри технологічної та професійної освіти і декоративного мистецтва Хмельницького національного університету, м. Хмельницький, Україна

БАЛИЦЬКИЙ Олександр, доктор технічних наук, професор, професор кафедри експлуатації автомобілів, факультету механічної інженерії та мехатроніки, Західнопоморського технологічного університету, м. Щецин, Польща, провідний науковий співробітник відділу міцності матеріалів і конструкцій у водневовмісних середовищах Фізико-механічного інституту ім. Г. В. Карпенка НАН України, м. Львів, Україна

БІЛИЙ Орест, кандидат технічних наук, професор, дослідник Центру дослідження корозії Автономного університету Кампече, м. Кампече, Мексика

ГАЛАН Валерій, громадський діяч, автор проєктів «Музей «Становлення української нації» та «Музей «Львів стародавній», пересувний музей «Україна. Становлення державності», м. Київ, Україна

ГЛОНТІ Владімер, доктор економічних наук, професор Батумського державного університету імені Шота Руставелі, м. Батумі, Грузія

ГЛОТКА Олександр, кандидат технічних наук, доцент кафедри фізичного матеріалознавства Національного університету «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя, Україна

ЗАГНИБІДА Раїса, кандидат педагогічних наук, доцент, заступник декана факультету туризму, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, м. Івано-Франківськ, Україна

КАЛАШНИК Олена, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, м. Полтава, Україна

КІЛЬДЕРОВ Дмитро, доктор педагогічних наук, професор, декан інженерно-педагогічного факультету Українського державного університету імені Михайла Драгоманова, м. Київ, Україна

КОЛІСНІЧЕНКО Пауліна, доктор економічних наук, в.о. ректора WSHiU Akademia Nauk Stosowanych, м. Познань, Польща

КОЛЕЩУК Орест, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри економіки підприємства та інвестицій Інституту економіки і менеджменту Національного університету «Львівська політехніка», м. Львів, Україна

КУРОК Віра, доктор педагогічних наук, професор, член-кореспондент НАПН України, завідувач кафедри технологічної і професійної освіти Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка, м. Глухів, Україна

ЛУЗАН Петро, доктор педагогічних наук, професор, головний науковий співробітник відділу фахової передвищої освіти Інституту професійної освіти НАПН України, м. Київ, Україна

МЕЛЬНИК Ірина, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, м. Київ, Україна

МОТУЗЕНКО Олена, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри міжнародних відносин та дипломатії Західноукраїнського національного університету, запрошений професор Університету Брешія, м. Брешія, Італія

МРИХІНА Олександра, доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки підприємства та інвестицій Національного університету «Львівська політехніка», м. Львів, Україна

ПУШКАРЬОВА Тамара, доктор педагогічних наук, професор, дійсний член (академік) НАПН України, начальник відділу проєктної діяльності ДНУ «ІМЗО», м. Київ, Україна

РАКША Наталія, кандидат економічних наук, доцент, ад'юнкт-професор із стратегічного менеджменту та управління бізнесом SWISS UMEF University of Applied Sciences Institute (м. Женева, Швейцарія)

ТЕРЕЩУК Андрій, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри технологічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, м. Умань, Україна

Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»

ТИМОШЕНКО Тетяна, кандидат наук з державного управління, доцент, доцент кафедри регіоналістики і туризму Київського національного економічного університету, запрошений вчений Університету Уппсала (Швеція), Президент Всеукраїнської федерації роботодавців в сфері туризму України, м. Київ, Україна

ФІАЛКОВСЬКИЙ Віктор, заступник директора дирекції «Дипсервіс» Державного підприємства Державного управління справами Президента України «Генеральна дирекція з обслуговування іноземних представництв»

ХМЕЛЬ Ярослав доктор габілітований (техн. науки), професор, професор кафедри технологічних процесів факультету інженерії та економіки транспорту Політехніки морської в Щецині, член групи Фазових змін і деградації матеріалів Комітету інженерії матеріалів і металургії ПАН, м. Щецин, Польща

ЦИМБАЛ Сергій, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри автомобілів та транспортного менеджменту Вінницького національного технічного університету, м. Вінниця, Україна

ШУМАР Наталія, кандидат економічних наук, заступник керівника служби з питань соціальної та гуманітарної безпеки – керівник управління з безпеки соціально-технологічних систем Апарату РНБО України

ЧИСТЯКОВА Людмила, доктор педагогічних наук, професор, в.о. завідувача кафедри інформатики, програмування, штучного інтелекту та технологічної освіти Центральноукраїнського державного університету імені Володимира Винниченка, м. Кропивницький, Україна

ЩУКА Галина, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри географії та туризму Закарпатський угорський інституту імені Ференца Ракоці II, м. Берегове, Україна

ЮХНОВЕЦЬ Марія, директор з розвитку та керівник відділу обслуговування іноземних туристів, ТОВ «ТК КИЇВСЬКИЙ СУПУТНИК», проєктний менеджер Центру міжнародної ділової співпраці ТПП України, співзасновник та член правління Асоціації в'їзних туристичних операторів України

Організаційний комітет конференції:

ПОТАПЕНКО Едуард, доктор хімічних наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту технологій і торгівлі ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

БИКАДОРОВА Наталія, заступник директора з навчально-методичної роботи Навчально-наукового інституту технологій і торгівлі ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

БУРДУН Віктор, кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

БЕЗРУЧЕНКОВ Юрій, кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

ГІРЕНКО Наталія, кандидат технічних наук, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

ЛУЦЕНКО Марина, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

КАРОЛОП Олена, кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

КОЛЕСНИКОВ Валерій, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна, науковий співробітник відділу міцності матеріалів і конструкцій у водневовмісних середовищах Фізико-механічного інституту ім. Г. В. Карпенка Національної академії наук України, м. Львів, Україна

РОЖКОВА Анастасія, асистент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», м. Полтава, Україна

Рекомендовано до друку Вченою радою ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (протокол № 10, від 23 квітня 2025 р.).

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів, за виклад, зміст і достовірність яких відповідають автори.

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» заборонено.

DOI: <https://doi.org/10.12958/ME-SPP-4-20.3.2025>

УДК 37:082.2(06)

© ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025

<i>ШЕВЕЛЬ Борис, ЦВЕТКОВ Артур</i>	223
ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТЕХНОЛОГІЙ ОСНОВАМ МАЛОГО БІЗНЕСУ	

**ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 4
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ І ОБЛАДНАННЯ АГРАРНОГО,
ПЕРЕРОБНОГО ТА ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**

<i>БЕЗРУЧЕНКОВ Юрій, СЕНОГОНОВА Людмила, ГОРОБЕЦЬ Вікторія, СЕНОГОНОВА Галина</i>	228
ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ: ОСОБЛИВОСТІ, ВИМОГИ ТА ВПЛИВ НА БОЙОВУ ГОТОВНІСТЬ	
<i>БУРДУН Віктор, СЕНОГОНОВА Людмила, БЕЗРУЧЕНКОВ Юрій, ВЕРТЕЛЕЦЬКИЙ Ростислав, СЕНОГОНОВА Галина</i>	230
РОЛЬ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В СТИМУЛЯЦІЇ ФІЗИЧНОЇ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	
<i>ВИШЕМИРСЬКИЙ Дмитро, КРАМАРЕНКО Дмитро, ГІРЕНКО Наталія</i>	234
ВИКОРИСТАННЯ ЧАСНИКОВИХ СТІЛОК ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ	
<i>ВОВК Богдан</i>	236
ТОЧНЕ ЗЕМЛЕРОБСТВО: ТЕХНОЛОГІЇ МАЙБУТНЬОГО ДЛЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ АГРОВИРОБНИЦТВА	
<i>ВОЗНЮК Світлана, НЕМІРІЧ Олександра, КАЛАШНИК Олена</i>	240
АНАЛІЗ СУЧАСНОГО ПАКУВАННЯ БІСКВІТІВ	
<i>ВОРОНІНА Катерина, ПОТАПЕНКО Едуард, ІСАЄНКО Ірина</i>	242
ВИКОРИСТАННЯ КОНСЕРВАНТУ Е220 У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ	
<i>ГІРЕНКО Наталія, ЄНА Анастасія</i>	246
ФУНКЦІОНАЛЬНІ БЕЗГЛЮТЕНОВІ ВИРОБИ НА ОСНОВІ АМАРАНТОВОГО ТА ГРЕЧАНОГО БОРОШНА	
<i>ГІРЕНКО Наталія, КРАМАРЕНКО Дмитро</i>	248
ТЕХНОЛОГІЯ ФАРШЕВОГО НАПІВФАБРИКАТУ, ОПТИМІЗОВАНОГО ДО ФІЗІОЛОГІЧНИХ ПОТРЕБ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ	
<i>ГІРЕНКО Наталія, СЕРЕДИЧ Данило</i>	253
ПІДВИЩЕННЯ ПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СТРАВИ «ЯЄЧНА КАШКА» ШЛЯХОМ ДОДАВАННЯ ШПИНАТУ	
<i>КРАВЧЕНКО Анатолій, ФРОЛОВА Наталія, КАЛАШНИК Олена</i>	255
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПАКУВАННЯ ДЖЕМІВ	
<i>ЛУЦЕНКО Марина</i>	258
ПЕРСПЕКТИВИ ДОСЛІДЖЕНЬ МЕТОДІВ ПЕРЕРОБКИ ОЛІЙНИХ ВІДХОДІВ	
<i>ОМЕЛЬЧЕНКО Наталія, БРАЇЛКО Анна</i>	261
ХАРЧОВЕ ЗАКОНОДАВСТВО УКРАЇНИ В УМОВАХ СВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ: ПОТОЧНІ ЗМІНИ ТА НОВАЦІЇ	

перемішування становить 5-15 хв. Заварку охолоджують до температури 28-30°C і замішують тісто вологістю 20%, для чого в заварку вносять 141 кг гречаного борошна, 70,5 кг борошна амарантового, 100 кг кукурудзяного крохмалю, 8,7 кг розпушувача та 2,0 кг сухих прянощів. Замість продовжують протягом 10-15 хв до отримання однорідної консистенції. Формування та випікання пряникових тістових заготовок ведуть традиційним способом.

Запропонований спосіб виробництва заварних безглютенових пряників дозволяє отримати безглютенові вироби з хорошими органолептичними та фізико-хімічними показниками. При цьому заварні безглютенові пряники мають високу харчову цінність: при вживанні 100 г виробів середня добова потреба людини в білках задовольняється на 8,8%, у харчових волокнах на 5,5%, у вітаміні В1 на 14,9%, магнії на 22,8%, фосфорі на 16,6%, залізі на 17,9%. Біологічна цінність білка запропонованих виробів становить 0,64, амінокислотний скор 0,82.

На сьогоднішній день існує безліч продуктів функціонального призначення, все більше людей замислюються про правильне харчування та ведуть здоровий спосіб життя. Тому збагачення продуктів харчування різними корисними нутрієнтами сьогодні є актуальним завданням для харчової галузі в усьому світі.

Список використаних джерел

1. Полякова Д. С. Дефіцит вітамінів групи В як причина, а не наслідок. *Український Медичний Часопис*. URL: <https://umj.com.ua/uk/publikatsia-248511-defitsit-vitaminiv-grupi-v-yak-prichina-a-ne-naslidok> (дата звернення: 10.03.2025)

ГІРЕНКО Наталія

кандидат технічних наук

ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»

м. Полтава, Україна

КРАМАРЕНКО Дмитро

кандидат технічних наук, доцент

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

м. Харків, Україна

ТЕХНОЛОГІЯ ФАРШЕВОГО НАПІВФАБРИКАТУ, ОПТИМІЗОВАНОГО ДО ФІЗІОЛОГІЧНИХ ПОТРЕБ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ

Анотація. Проаналізовано особливості організації харчування людей похилого віку. Представлено результати розробки технології фаршевого напівфабрикату, оптимізованого до фізіологічних потреб людей похилого віку. Розроблено технологічну схему виробництва, яка дозволяє впровадити

виробництво нових видів борошняних виробів на підприємствах ресторанного господарства.

Ключові слова: борошняні вироби, харчування людей похилого віку, м'ясний фарш, квасоля, гарбуз, сир кисломолочний.

TECHNOLOGY OF PRE-FRESH MINCE OPTIMIZED FOR THE PHYSIOLOGICAL NEEDS OF ELDERLY PEOPLE

Abstract. The article analyses the peculiarities of organisation of nutrition of the elderly. The results of the development of technology of minced semi-finished product, optimised to the physiological needs of the elderly, are presented. The technological scheme of production is developed, which allows to introduce the production of new types of flour products at the restaurant business enterprises.

Keywords: flour products, nutrition of the elderly, minced meat, beans, pumpkin, cottage cheese.

Харчування відіграє надзвичайно важливу роль у підтримці здоров'я та якості життя людей похилого віку. З віком в організмі відбуваються природні зміни, які потребують особливого підходу до організації раціонального харчування. Розглянемо основні аспекти цього важливого питання.

Найбільш частим проявом передчасного старіння є енергетичний дисбаланс, що супроводжується ожирінням, зниженням рухливості, порушенням нормальної регуляції обміну речовин та інших фізіологічних функцій організму. У похилому віці нерідко спостерігається надмірне захоплення їжею. Переїдання призводить до збільшення маси тіла і порушень обміну речовин, що негативно позначається на стані здоров'я.

Важливим принципом харчування людей похилого віку є енергетична збалансованість раціону. Згідно з сучасними нормами, для чоловіків віком 60-74 роки добова потреба в енергії становить 2000 ккал, а для жінок цього ж віку – 1800 ккал. Для осіб старше 75 років ці показники знижуються до 1800 ккал для чоловіків і 1600 ккал для жінок [1].

Розробка спеціалізованих продуктів харчування для людей похилого віку є актуальним завданням, оскільки такі продукти дозволяють гнучко адаптувати раціон відповідно до потреб людей похилого віку. Особливу увагу варто приділити розробці фаршированих виробів, таких як пиріжки, млинчики, ватрушки тощо.

Унікальність фаршированих виробів полягає в тому, що при стандартній харчовій цінності тістової оболонки можна досягати різних показників поживності готового продукту шляхом варіювання складу та пропорцій інгредієнтів фаршу. Це дає можливість створювати вироби з наперед визначеними характеристиками харчової цінності.

Тому за мету ми поставили розробити технологію фаршевого напівфабрикату оптимізованого для харчування людей похилого віку.

Зважаючи на високу харчову цінність сировини та традиційні вподобання народу України, які склалися століттями у вигляді самобутньої української кулінарії, як основні компоненти фаршу для майбутніх виробів були обрані наступні інгредієнти (табл.1.)

Таблиця 1

Хімічний склад основних інгредієнтів фаршу [2]

Назва компоненту	Вміст основних поживних речовин, г%			Калорійність, ккал
	Білки	Вуглеводи	Жири	
Квасоля відварна	7,8	13,6	0,4	89
Гарбуз припущений	0,6	2,1	0,3	13
Нежирний кислий сир	7,7	4,6	0,1	49

Далі опишемо технологію приготування фаршу «Золота осінь».

Білу квасолю перебирають, промивають холодною водою, замочують на 5...8 годин у воді при температурі 12...15°C при співвідношенні води 1:3, відварюють при співвідношенні води 1:2,5 протягом 1...2 годин. Гарбуз промивають, очищують і звільняють від насіння, розрізають шматками 100...120 г і припускають 15...20 хвилин. Нежирний кислий сир протирають крізь сито розміром 1...2 мм.

Всі компоненти подрібнюють разом на блендері або куттері протягом 8..10 хвилин. При необхідності додають інші смкові добавки (родзинки і цукор, змелений з цукром мак, пасеровану цибулю, подрібнені шматочки солодкого перцю і т.д.) і перемішують 5...6 хвилин. Використовують як начинку для борошняних страв.

Технологічна схема та рецептура розробленого фаршу наведена на рис. 1., табл. 2.

У результаті оптимізації розроблено рецептуру фаршу «Золота осінь» такого складу: квасоля відварна – 45%, гарбуз припущений – 25%, нежирний кислий сир – 30%. Розроблено технологію приготування фаршу, яка включає попередню обробку сировини, подрібнення компонентів на блендері та перемішування з додатковими смаковими добавками.

Запропонована технологічна схема виробництва фаршу дозволяє отримати продукт, оптимізований за вмістом основних нутрієнтів відповідно до фізіологічних потреб людей похилого віку.

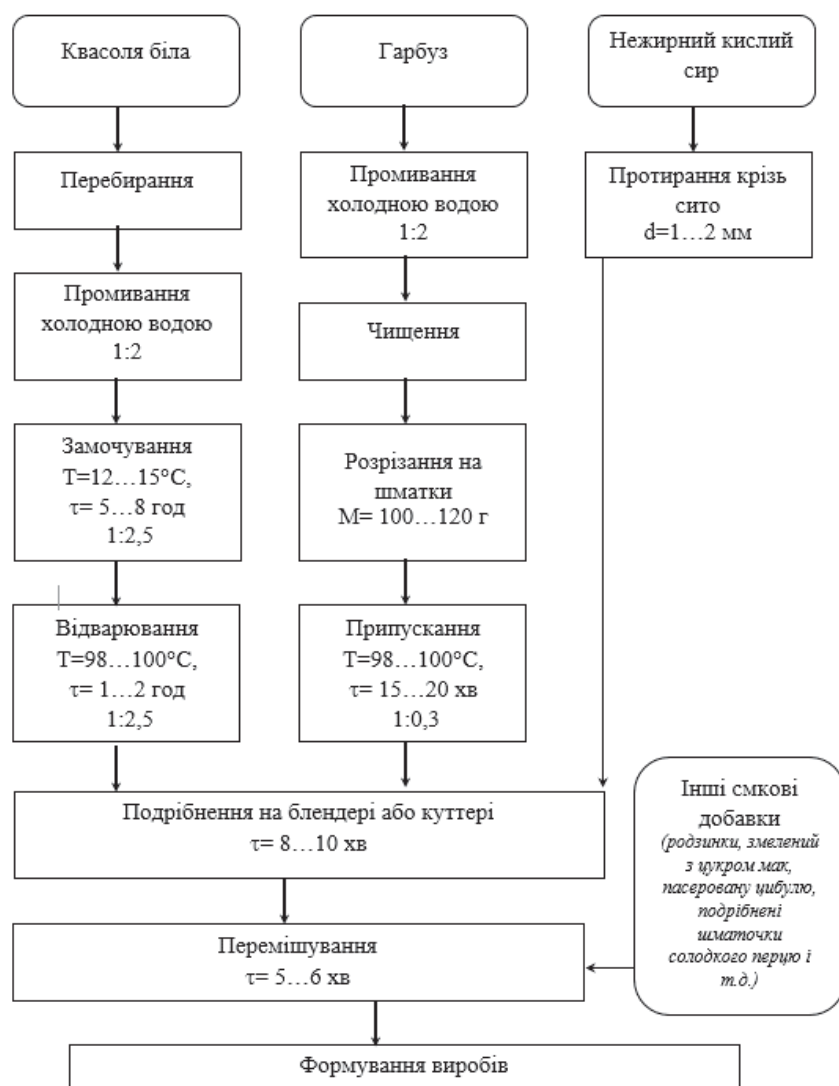


Рис. 1. Технологічна схема виробництва фаршу «Золота осінь»

Таблиця 2

Рецептура фаршу «Золота осінь»

Найменування сировини і напівфабрикатів	Витрати сировини й напівфабрикатів, г	
	Брутто	Нетто
Квасоля	215	450
Гарбуз	171	100
Нежирний кислий сир	456	450
Вихід:		1000

На підставі проведених досліджень визначені основні напрямки використання фаршу «Золота осінь», оптимізованого до потреб людей похилого віку на підприємствах ресторанного господарства (рис. 2).



Рис. 2. Основні напрями використання фаршу «Золота осінь»

Оскільки фарш має низьку кислотність та відноситься до швидкопсувних продуктів, із метою забезпечення мікробіологічної нешкідливості всі страви і кулінарні вироби з їх використанням повинні піддаватися обов'язковій тепловій обробці. З рис. 2. випливає, що фарш «Золота осінь» може бути використаний для приготування борошняних страв (млинці, вареники), борошняних кулінарних виробів (пиріжки, пироги, ватрушки) і для приготування солодких страв (пудинги, запіканки).

У результаті дослідження обґрунтовано вибір сировини для створення збагачених борошняних виробів з урахуванням їх харчової цінності та традиційності використання в українській кухні. Розроблена рецептура дозволяє впровадити виробництво нових видів борошняних виробів на підприємствах ресторанного господарства.

Список використаних джерел

1. Технологія продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості : методичні рекомендації / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2024. 19 с.
2. McCance, R. A., & Widdowson, E. M. The Composition of Foods. *Royal Society of Chemistry*. 2014. 644 p.

Наукове видання

СУЧАСНА НАУКА ТА ОСВІТА: СТАН, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ

**МАТЕРІАЛИ IV МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ
(20-21 березня 2025 р., м. Полтава)**

Відповідальні за випуск:

канд. пед. наук, доцент Віктор БУРДУН

Оригінал макет:

Анастасія РОЖКОВА

Екатерина СЕЛЕЦЬКА

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів, за виклад, зміст і достовірність яких відповідальні автори.

Здано до склад 25.03.2025 р. Підп. до друку 22.04.2025 р.
Формат 60х84 1/16. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.
Друк цифровий. Ум. друк. арк. 30,30. Наклад 100 прим. Зам. № 11/05.

Видавець:

Видавництво Державного закладу
«Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»
вул. Івана Банка 3, м. Полтава, Полтавська область, 92703
тел: 095-620-10- 20; e-mail: luguniv.info.edu@gmail.com
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3459 від
09.04.2009.