

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**91-а**  
**Міжнародна наукова**  
**конференція молодих учених,**  
**аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –**  
**вирішенню проблем**  
**харчування людства у ХХІ**  
**столітті"**

**7–11 квітня 2025 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2025**

**91<sup>st</sup> International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 7–11, 2025. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 91<sup>th</sup> International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN 978-966-612-358-2

© NUFT, 2025

---

**Матеріали** 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 7–11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ, 2025. – Ч.1. – 347 с.

Видання містить матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго-та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN 978-966-612-358-2

© НУХТ, 2025

## **Зміст**

1. Technology of functional ingredients and new food.....	7
2. Foodstuff expertise .....	36
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates .....	82
4. Grain processing technology .....	112
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	130
6. Technology of fermentation and wine.....	149
7. Technology of preservation .....	179
8. Technology of meat and meat products.....	198
9. Technology of milk and dairy products.....	248
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products .....	267
11. Ecology and sustainable development .....	280
12. Biotechnologies and bioengineering.....	303

## **Content**

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	7
2. Експертизи харчових продуктів.....	36
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	82
4. Технологія переробки зерна.....	112
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	130
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	149
7. Технологія консервування.....	179
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	198
9. Технологія молока і молочних продуктів .....	248
10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів.....	267
11. Екологія і сталий розвиток .....	280
12. Біотехнології та біоінженерія.....	303

# Section 2

## **Foodstuff expertise**

**Chairperson – assoc. prof. Oksana Petrusha**

**Secretary – assoc. prof. Oksana Melnyk**

# Секція 2

## **Експертиза харчових продуктів**

**Голова – доцент Оксана Петруша**

**Секретар – доцент Оксана Мельник**

## 1. Дослідження споживчих переваг під час придбання кондитерських виробів

Анастасія Божко, Світлана Усатюк

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Українці вживають до 15 кг кондитерських виробів на рік, що вказує на великий попит серед споживачів. Найбільшу частку ринку кондитерських виробів становлять борошняні вироби - 58 %. Для розширення асортименту кондитерських виробів використовують нетрадиційну рослинну сировину, тому виникає необхідність дослідження споживчих переваг таких виробів.

**Матеріали і методи.** Проведено маркетингове дослідження споживчих переваг і факторів, що впливають на вибір потенційних споживачів методом анкетного опитування. Метод опитування виступає як спосіб збору первинної інформації. Як інструментарій для проведення опитування використовували розроблену анкету в Google Forms. Під час аналізування анкет застосовувався метод комп'ютерного статистичного моделювання за допомогою програмного пакета аналізу даних Microsoft Excel.

**Результати та обговорення.** Опитувальна анкета містила три блоки запитань, розроблених відповідно до поставленої мети та завдань: загальні запитання щодо статі, віку, діяльності та місячного доходу (6 запитань); запитання щодо борошняних кондитерських виробів (7 запитань); запитання щодо смакових переваг (5 запитань).

У опитування прийняли участь 55 респондентів у віці від 18 до 45 років: 38 (69,1 %) жінок та 17 (30,9 %) чоловіків.

За результатами комп'ютерної статистичної обробки результатів опитування було встановлено, що 94,5 % із опитаних споживачів купують борошняні кондитерські вироби, а 80 % із них періодично купують заварні тістечка. Більшість споживачів - 40 %, купують заварні тістечка в супермаркетах.

Потенційні споживачі мають можливість витратити на заварні тістечка на тиждень: до 100 грн - 56,4 % (31 респондент), від 100 до 300 грн - 43,6 % (24 респонденти).

За результатами опитування було встановлено розподіл важливості факторів, які впливають на вибір споживачів під час купівлі кондитерських виробів та розраховано коефіцієнти вагомості. Найбільш вагомим фактором для споживачів є смакові переваги з відносною часткою 0,3, меншу увагу споживачі звертають увагу на зовнішній вигляд (0,25) та ціну виробу (0,2), найменшу увагу - на виробника, назву торгової марки (0,15) та пакування кондитерського виробу (0,1).

Нині актуальною нетрадиційною рослинною сировиною, що використовується у кондитерському виробництві як заміник какао-порошку або цукру, є порошок керобу, який отримують із м'якоті вічнозеленого річкового дерева *Ceratonia siliqua* L. Серед опитаних споживачів лише 27,3 % (15 респондентам) відомо про використання порошку керобу, а 14,5 % (8 респондентів) споживали кондитерський виріб з додаванням порошку керобу.

**Висновки.** Узагальнюючи дослідження споживчих переваг слід відмітити, що потенційні споживачі спроможні витратити на придбання кондитерських виробів до 10 % свого бюджету, керуючись такими важливими факторами як смакові переваги та зовнішній вигляд виробу. Отримані результати опитування можуть бути використані для розширення асортименту борошняних кондитерських виробів і прогнозування обсягів попиту на продукцію.

**Наукове видання**

**91-а Міжнародна  
наукова конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем харчування людства у  
XXI столітті"**

**7–11 квітня 2025 р.**

**Частина 1**

Національний університет харчових технологій  
01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68  
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.