

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

---

**87**

**International scientific conference  
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements  
to the 21st century nutrition  
problem solution"**

**April 15–16, 2021**

**Part 3**

---

**Kyiv, NUFT, 2021**

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**87**

**Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

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

**15–16 квітня 2021 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2021**

**87 International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 15–16, 2021. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 87 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.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies  
recommends for printing, Protocol 8, 25.03.2021*

© NUFT, 2021

---

**Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – Ч.3. – 582 с.**

Видання містить матеріали 87 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 енергота 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.

*Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 25 березня 2021 р.*

© НУХТ, 2021

## Scientific Committee

### Chairman:

Oleksandr Shevchenko, dr., prof., Ukraine

Aleksei Yermakov, dr., assoc. prof.,  
Belarus

Ana Leahu, dr., prof., Romania

Anatolii Ladaniuk, dr., prof., Ukraine

Anatolii Zaiinchkovskiy, dr., prof.,  
Ukraine

Anatolii Saiganov, dr., prof., Belarus

Cristina Popovici, dr., assoc. prof.,  
Moldova

Debora Conde Molina, dr, prof., Argentina

Dumitru Mnerie, dr, prof., Romania

Egon Schnitzler, dr, zrof., Brazil

Galyna Polishchuk, dr, assoc. prof.,  
Ukraine

Galyna Simakhina, dr., prof., Ukraine

Georgiana Codina, dr., prof., Romania

Igor Elperin, dr., prof., Ukraine

Igor Kirik, dr., assoc. prof., Belarus

Jasmina Lukinac, dr., assoc. prof., Croatia

Mircea Oroian, dr., prof., Romania

Nadiia Levytska, dr., prof., Ukraine

Nusrat Kurbanov, dr., assoc. prof.,  
Azerbaijan

Oksana Medvedieva, Ukraine

Oleksandr Seriogin, dr., prof., Ukraine

Oleksandr Gavva, dr., prof., Ukraine

Ruslan Adil Akai Tegin, dr., Kyrgyzstan

Serhii Baliuta, dr., prof., Ukraine

Sergii Tokarchuk, dr., assoc. prof.,  
Ukraine

Sonia Amariei, dr., prof., Romania

Stanka Damianova, dr., assoc. prof.,  
Bulgaria

Stefan Stefanov, dr., prof., Bulgaria

Svitlana Bondarenko, dr., prof., Ukraine

Tamar Turmanidze, dr., assoc. prof.,  
Georgia

Tetiana Pyrog, dr., prof., Ukraine

Tomasz Bernat, dr., prof, Poland

Valerii Myronchuk, dr., prof., Ukraine

Vladimir Pozdniakov, dr., assoc. prof.,  
Belarus

Vladimir Litvyak, dr., Belarus

Volodymyr Kovbasa, dr., prof., Ukraine

Volodymyr Zavalov, dr., prof., Ukraine

Henk Donners, Netherlands

Huub Lelieveld, Netherlands

Yevgen Shtefan, dr., prof., Ukraine

Zhanna Koshak, dr., assoc. prof., Belarus

### Organizational committee

Oleksandr Shevchenko, dr., prof., Ukraine

Natalia Akutina, Ukraine

Oleksii Gubenia, dr., assoc. prof., Ukraine

Mychailo Arych, dr., assoc. prof., Ukraine

Oleg Galenko, dr., assoc. prof., Ukraine

Oleksandr Liulka, dr., assoc. prof., Ukraine

Anna Gryschenko, dr., assoc. prof., Ukraine

Oleh Bortnichuk, dr., assoc. prof., Ukraine

Roman Gryschenko, dr., Ukraine

## Науковий комітет

### Голова:

Олександр Шевченко, д.т.н., проф.,  
Україна

Алексей Єрмаков, к.т.н., доц., Беларусь  
Ана Леаху, д-р, проф, Румунія  
Анатолій Ладанюк, д.т.н., проф.,  
Україна

Анатолій Заїнчковський, д.е.н., проф.,  
Україна

Валерій Мирончук, д.т.н., проф.,  
Україна

Владімір Поздняков, к.т.н., доц.,  
Беларусь

Владімір Літвяк, д.т.н., Беларусь  
Володимир Зав'ялов, д.т.н., проф.,  
Україна

Володимир Ковбаса, д.т.н., проф.,  
Україна

Галина Поліщук, д.т.н, доцент, Україна

Галина Сімахіна, д.т.н., проф., Україна

Георгіана Кодіна, д-р, проф, Румунія  
Дебора Конде Моліна, д-р., проф.,  
Аргентина

Думітру Мнеріе, д-р, проф., Румунія

Егон Шніцлер, д-р, професор, Бразилія

Євген Штефан, д.т.н., проф., Україна

Ганна Торган, к.т.н., доц., Беларусь

Ігор Ельперін, к.т.н., проф., Україна

Ігор Кірік, к.т.н., доц., Беларусь

Крістіна Попович, к.т.н., доц., Молдова

Лада Шірінян, д.е.н., проф., Україна

Мірча Ороян, д-р, проф, Румунія

Нусрат Курбанов, к.т.н., доц.,

Азербайджан

Оксана Медведева, Україна

Олександр Сербогін, д.т.н., проф.,

Україна

Олександр Гавва, д.т.н., проф., Україна

Руслан Аділ Акай Тегін, д-р,

Киргизстан

Світлана Бондаренко, д.хім.н., доц.,

Україна

Сергій Балюта, д.т.н., проф., Україна

Сергій Токарчук, к.т.н., доцент.,

Україна

Соня Амарей, д-р, проф, Румунія

Станка Дамянова, д-р, доц., Болгарія

Стефанов Стефан, д-р, проф., Болгарія

Тамар Турмандізе, д-р., Грузія

Тетяна Пирог, д.б.н., проф., Україна

Томаш Бернат, д-р, проф, Польща

Хууб Лелівелд, д-р, Нідерланди

Ясмiна Лукінак, д-р, доц., Хорватія

### Організаційний комітет

Олександр Шевченко, д.т.н., професор

Наталія Акутіна, провідний інженер

Олексій Губеня, к.т.н., доцент

Михайло Арич, к.е.н., доцент

Олег Галенко, к.т.н, доцент

Олександр Люлька, к.т.н, доцент

Анна Грищєко, к.т.н, доцент

Олег Бортнічук, к.т.н, доцент

Роман Грищенко, к.т.н, асистент

## Content

<b>21. Economics and management</b> .....	8
21.1. Economic theory .....	9
21.2. Modern methods of business management .....	34
21.3. The economy of enterprises of food industry .....	63
21.4. Personnel management and labour economics .....	93
21.5. International management .....	117
21.6. Marketing .....	124
21.7. International economics .....	188
<b>22. Accounting and financial activity</b> .....	200
22.1. Accounting, auditing and analysis in enterprises .....	201
22.2. Finance .....	226
<b>23. Hotel and restaurant business and tourism</b> .....	248
23.1. Hotel and restaurant business .....	249
23.2. Organization of hotel and tourist services .....	296
23.3. Technology of restaurant products.....	351
<b>24. Humanities</b> .....	396
24.1. History of Ukraine.....	397
24.2. Culturology.....	431
24.3. Philosophy and psychology.....	450
<b>25. Foreign languages</b> .....	485
25.1. English language of professional orientation.....	486
25.2. English for Business and International.....	561

## Зміст

<b>21. Економіка та управління</b> .....	8
21.1. Економічна теорія.....	9
21.2. Сучасні методи управління підприємствами харчової промисловості.....	34
21.3. Економіка підприємств харчової промисловості.....	63
21.4. Управління персоналом та економіка праці.....	93
21.5. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності.....	117
21.6. Маркетинг.....	124
21.7. Міжнародна економіка.....	188
<b>22. Обліково-фінансова діяльність</b> .....	200
22.1. Облік, аудит та аналіз на підприємствах.....	201
22.2. Фінанси.....	226
<b>23. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес</b> .....	248
23.1. Готельно-ресторанна справа.....	249
23.2. Організація готельного та туристичного обслуговування.....	296
23.3. Технологія ресторанної продукції.....	351
<b>24. Гуманітарні дисципліни</b> .....	396
24.1. Історія України.....	397
24.2. Культурологія.....	431
24.3. Філософія і психологія.....	450
<b>25. Іноземні мови</b> .....	485
25.1. Іноземні мови професійного спрямування.....	486
25.2. Ділова англійська мова і міжнародна комунікація.....	561

## 14. Масала – чарівні суміші аюрведи

Анастасія Савіцька, Наталія Ющенко

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Чай є одним із найбільш поширених в Україні напоїв. Цілющі властивості чаю зумовлені вмістом цінних алкалоїдів (кофеїну, теоброміну, теофіліну), фенольних сполук (танінів, катехінів), ефірних олій, вітамінів і мінеральних речовин.

Масала – це індійська назва суміші ароматних прянощів та спецій, які окрім надання продуктам пряного присмаку є корисними для організму. Рекомендується приймати вранці або в першій половині дня для підняття загального тонуусу замість кави. Найбільш популярними є тандурі масала, панч масала, гарам масала, чат масала та комбінації прянощів до чаю.

**Матеріали та методи.** Рекомендації Аюрведи щодо вибору спецій чаю масала, вплив на організм людини та значення.

**Результати.** Прянощі, і правда, завоювали нас. Для початку ми навчилися використовувати їх смак, додаючи до своїх звичних страв. Потім дізналися про їх користь і тепер п'ємо імбирний чай при застуді, застосовуємо куркуму для краси шкіри.

Ці пряні суміші перетворюють їжу в щось особливе. Вони абсолютно змінюють смак звичайних страв. Ви не впізнаєте пересічну картопляну запіканку, приготовлену з правильно підібраною масалою з імбиру, кумина, коріандру, бадьяну, червоного чилі і чорної солі. Але разом зі смаком масала змінюються якості продуктів.

Чай масала для Вата-доша. Рекомендується основні смаки: поєднання гострих і солодких трав => аджван, аніс, базилік, глід, гвоздика, женьшень, кардамон, шкірка апельсина, кориця, лавровий лист, мускатний горіх, пажитник, свіжий імбир, солодка, фенхель, чебрець, евкалипт

Чай масала для Пітта-доша. Рекомендується вживати багато трав'яних чаїв, але слід уникати тих, які мають гострий смак і сильно зігріваючий ефект. Доречні прянощі: алтей, гібіскус, ожина, жасмин, суниця, конюшина, коріандр, кропива, кумин, лимон, лимонна трава, лопух, люцерна, малина, меліса, м'ята зелена, м'ята перцева, кульбаба, пустирник, ромашка, сандал, солодка, фенхель, хризантема, квітки троянди, цикорій, шафран, шавель кучерявий.

Чай масала для Капха-доша. Рекомендується більшість трав'яних чаїв, крім тих, які мають солодкий смак і сприяють утворенню слизу (як, наприклад, чай з солодки) Прянощі для чаю: аджван, базилік, глід, гвоздика, ожина, імбир, кардамон, шкірка апельсина, копитняк, кориця, кропива, люцерна, лимон, лопух, ялівцеві ягоди, морква, м'ята зелена, м'ята перцева, кульбаба, петрушка, ромашка, насіння гірчиці, сумах, деревій, чебрець, чорний перець, шавлія лікарська, шавель кучерявий, евкалипт

**Висновки.** Розглянули загальне використання спецій та дію на організм людини, та були розглянуті спеції масалу в двох категоріях та дізналися загальний вплив як на їжу так і на організм.

### Література.

1. Васант Лад, Уша Лад: «Аюрведическая кулинария» - URL : <https://www.ayur.ru/ayurfood/kaphafood.html>
2. Аюрведичні чаї - 12 рецептів URL : <http://www.schastie.by/zdorovie/aurchai.html>