

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

---

**92<sup>th</sup>  
International scientific conference  
of young scientist and students**

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

**April, 20–24 2026**

**Part 3**

---

**Kyiv, NUFT, 2026**

**92<sup>st</sup> International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 20–204, 2026. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 92<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, 2026

---

**Матеріали** 92-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 20–24 квітня 2026 р. – Київ: НУХТ, 2026. – Ч.3. – 495 с.

Видання містить матеріали 92-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, 2026

## Content

<b>20. Economics and management</b> .....	8
20.1. Economic theory .....	9
20.2. Modern methods of business management .....	41
20.3. The economy of enterprises of food industry .....	68
20.4. Economic and legal business support.....	95
20.4. Human resources management.....	116
20.5. Marketing .....	140
20.6. International economics .....	217
<b>21. Accounting and financial activity</b> .....	224
21.1. Accounting, auditing and analysis in enterprises .....	225
21.2. Finance .....	242
<b>22. Hotel and restaurant business and tourism</b> .....	258
22.1. Hotel and restaurant business and catering .....	259
22.2. Organization of hotel and tourist services .....	308
22.3. Technology of restaurant products.....	327
<b>23. Humanities</b> .....	375
23.1. History of Ukraine.....	376
23.2. History of Ukrainian Culture.....	398
23.3. Social and psychological sciences.....	428
<b>24. Foreign languages</b> .....	453
24.1. English language of professional orientation.....	453
25.2. English for Business and International.....	486

## 6. Інноваційна м'ясна начинка для піци

Антон Іллючок, Лариса Шаран  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства характеризуються зростанням попиту на продукцію швидкого приготування, яка поєднує одночасно гарантовану якість, технологічну зручність та покращену поживну цінність. Особливої актуальності набуває використання м'ясних кулінарних напівфабрикатів у борошняних виробках, зокрема піци.

**Матеріали та методи.** Об'єкт дослідження – технологія інноваційної м'ясної начинки, зокрема «рване» м'ясо. Предмет дослідження – особливості використання інноваційної м'ясної начинки, зокрема «рване» м'ясо у технології піци. Під час дослідження було зосереджено увагу на встановленні функціонально-технологічних, органолептичних та фізико-хімічних показників інноваційної м'ясної начинки в процесі та після високотемпературного кулінарного оброблення порівно з контрольним зразком.

**Результати та обговорення.** Для вирішення проблеми пропонуємо використовувати для піци інноваційну м'ясну начинку, зокрема «рване» м'ясо зі свинини, яловичини та курятини, отримане шляхом тривалої теплової обробки у температурному діапазоні 100–180°C із подальшим подрібненням на волокна [1]. За контрольний зразок була обрана м'ясна начинка із маринованої яловичини.

Для дослідження використовували рецептуру піци «Вітелла». Тістова основа для піци замішувалася із традиційних компонентів: борошно пшеничне, дріжді, вода, а до складу начинки входили м'ясна начинка, сир Моцарелла, свіжий болгарський перець, свіжі помідори, ананас консервованій, печериці та вершковий соус.

Технологія піци полягала у формуванні тістової заготовки, викладанні начинки та випікання напівфабрикату при температурі 220–280°C впродовж 4–7 хв.

Результати досліджень показали, що інноваційна м'ясна начинка порівняно з контрольним зразком характеризувалася покращеними органолептичними показниками, зокрема колір - насичений коричнево- карамельний, із легким блиском соків. Консистенція: ніжна, соковита, волокниста без ознак пересушування або надмірного ущільнення. Смак: м'який, насичений. Запах: виразний м'ясний, з легким відчуттям запаху диму. Під час запікання при температурах 220–280°C інноваційна м'ясна начинка зберегла масову частку вологи на рівні 60%.

**Висновок.** Отже, отримані результати дослідження вказують, що використання м'ясного кулінарного напівфабрикату, зокрема «рване» м'ясоу вигляді інноваційної начинки дозволить не тільки розширити асортимент кулінарних борошняних виробів та піци, але й отримати готові вироби високої якості.

### Література:

1. Іллючок, А. Ю. Удосконалення технології м'ясної кулінарної продукції та особливості використання її у форматі Street-food продукту [Електронний ресурс]/ А. Ю. Іллючок, Л. О. Шаран // Актуальні проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності і крафтових виробництв: І Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 95-річчю заснування Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, 20 листопада 2025 р. : [тези] / за загал. редак. О. Ю. Давидової [та ін.]. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025. – С. 57 – 59.