

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

92th
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

92st 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 92th 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

20. Economics and management	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
21. Accounting and financial activity	224
21.1. Accounting, auditing and analysis in enterprises	225
21.2. Finance	242
22. Hotel and restaurant business and tourism	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
23. Humanities	375
23.1. History of Ukraine.....	376
23.2. History of Ukrainian Culture.....	398
23.3. Social and psychological sciences.....	428
24. Foreign languages	453
24.1. English language of professional orientation.....	453
25.2. English for Business and International.....	486

1. Особливості виробництва житнього хліба в закладах ресторанного господарства

Роман Сильчук, Лариса Шаран

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Власне виробництво хлібобулочних виробів в цехах закладів ресторанного господарства дає можливість розширювати їх асортимент, створювати нову продукцію, яку складно виготовляти на великих підприємствах. До такої продукції можна віднести безглютенові вироби, хліб з використанням нетрадиційної сировини, житній цільнозерновий хліб, виготовлений за крафтовими технологіями.

Матеріали і методи. Досліджено цільнозернове житнє борошно та технологію хліба з його використанням. Проаналізовано органолептичні та фізико-хімічні показники якості сировини та готових виробів стандартними методами, технології житнього хліба з використанням підкислювачів, поліпшувачів, заквасок, в тому числі спонтанного бродіння.

Результати. Встановлено, що житнє борошно містить велику кількість незамінних амінокислот (а саме лізину й аргініну), а також вітаміни групи В і РР. В житньому борошні порівняно з пшеничним міститься на 30 % більше заліза і в два рази більше – магнію і калію. Житній хліб менш калорійний, оскільки містить менше крохмалю і більше харчових волокон. Його вживання позитивно впливає на обмін речовин і рекомендується у дієтичному харчуванні при діабеті й ожирінні.

Технологія житнього тіста базується на створенні високої кислотності з метою зниження активності ферментів, поглиблення набухання білків, пентозанів, оболонкових частинок борошна. Для приготування житнього хліба високої якості, технологія передбачає приготування тіста з використанням підкислювачів та комплексних хлібопекарських поліпшувачів. Тенденції здорового харчування спрямовані на виготовлення житнього хліба з використанням заквасок, що сприятиме зниженню активності ферментів в тісті, а також інтенсивному накопиченню органічних кислот, які надають виробам приємний специфічний смак та аромат.

Готували закваску спонтанного бродіння з використанням цільнозернового житнього борошна. У циклі розведення закваску готували вологістю 48-50 % з суміші цільнозернового житнього борошна та води. Завдяки високій поживній цінності цільнозернового житнього борошна з кожним новим поновленням закваски покращувався склад живильного середовища, підвищувалась активність молочнокислих бактерій, що зумовлювало підвищення кислотності закваски, пригнічувало розвиток сторонньої мікрофлори, покращувалися органолептичні показники якості закваски. Висока якість та бродильна активність закваски забезпечила високу якість готових виробів. При цьому на дослідних зразках закваски готували житнє тісто з її внесенням 50% до маси борошна в тісті.

Впровадження технології житнього хліба на заквасках спонтанного бродіння в закладах ресторанного господарства сприятиме розширенню асортименту хліба з житнього борошна та дозволить виготовляти його на підприємствах малої потужності. Це збільшить сегмент житнього хліба в загальному асортименті хлібобулочних виробів.

Висновки. Використання цільнозернового житнього борошна для приготування закваски спонтанного бродіння та хліба з її використанням дозволить зробити його технологію доступною для підприємств малої потужності й при цьому отримувати продукцію високої якості, а також оперативно реагувати на потреби ринку в житніх сортах хліба. Використання цільнозернового житнього борошна є перспективним напрямом для створення продуктів із підвищеною харчовою цінністю.