

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

26. Використанням рослинних композицій для маринування м'ясних напівфабрикатів

Наталія Трембач, Лариса Шаран

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Використання натуральних складових рослинного походження для маринування м'ясних напівфабрикатів це не тільки забаганка «здорового» харчування сучасного споживача, але й прикладна цінність для HoReCa. Одночасне поєднання R&D, clean-label виробу, преміального чи нішевого сегменту продукції з антиоксидантними, антимікробними, кольороутворюючими, смакоароматичними та маркетинговими властивостями.

Матеріали і методи. Для подальших досліджень було обрано напівфабрикат з яловичини, зокрема класичний Стріп-стейк. Використовувалися методи визначення органолептичних, фізико-хімічних та мікро-біологічних показників м'ясної сировини, напівфабрикатів.

Результати та обговорення. Для удосконалення технології маринування м'ясних кулінарних напівфабрикатів було обрано наступні досліджувані маринади: класичний (контрольний зразок), з використанням маринованого столового буряка [1], сухої рослинної сировини, а також комбіновані [2, 3].

Останні дослідження вказують, що перспективною рослинною сировиною у вигляді сухих порошоків для маринованих м'ясних напівфабрикатів: овочеві порошки — буряк, ріпчаста цибуля, часник, морква, томат; ягідні/фруктові порошки чи вичавки — чорна смородина, яблука, виноградні вичавки, гранат; рослинні порошки – зелений чай, кориця, куркума, імбір, лемонграс, пряні суміші.

Під час використання рослинних кріопорошків у маринуванні м'ясних напівфабрикатів забезпечується: зниження рН маринадної системи, підвищення антиоксидантної активності, часткове пригнічення патогенної мікрофлори та плісняви, зменшення втрат при тепловій обробці, насичення кольору та аромату, а також зниження утворення гетероциклічних амінів (НСА) та поліциклічних ароматичних вуглеводнів (РАН) при смаженні чи грилюванні. Водночас під час використання кріопорошків без комбінування з іншою рослинною сировиною можуть виникати недоліки: небажане затемнення/зміна кольору, сторонній присмак, надмірна кислотність, нестабільність текстури при перевищенні дозувань.

Для вирішення цієї проблеми пропонуємо в подальших дослідженнях використовувати комбінації ягідного/овочевого порошку у поєднанні з органічною кислотою/ферментованою основою з безпечним пакуванням напівфабрикатів та готових кулінарних виробів, а також оптимізація дозувань для отримання якісної та безпечної продукції.

Висновок. Отже, використання маринадів на основі комбінованого поєднання рослинних компонентів допоможе отримати не тільки готовий продукт з покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, але й подовженого терміну зберігання.

Література:

1. Трембач, Н. В. Перспективи використання овочевого маринаду у технології м'ясних кулінарних виробів [Електронний ресурс] / Н. В. Трембач, Л. О. Шаран // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, 22 травня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – С. 118–119.
2. Agnieszka Latoch. Marinades Based on Natural Ingredients as a Way to Improve the Quality and Shelf Life of Meat: A Review / Agnieszka Latoch, Czarniecka-Skubina, Małgorzata Moczowska-Wyrwisz // Foods 2023, 12(19), 3638; <https://doi.org/10.3390/foods12193638>
3. Elif Esma Karaman. Effect of marination process with different formulation applied to beef on physio-chemical quality parameters and sensory properties of meat themed thesis /Elif Esma Karaman, Aybuke Ceyhun Sezgin // International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 38, December 2024. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101005>