

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 Сєрьогін, 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

Ясміна 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

## 19. Наукове обґрунтування вихідних даних для розробки рецептурної композиції соняшниково-арахісової пасту з композицією прянощів для підтримання рівноваги Пітта-доша

Валерій Новіков, Наталія Ющенко

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** За положеннями Аюрведи відповідальними за всі біологічні, психологічні та фізіологічні, патологічні функції тіла, розуму і свідомості відповідають три Доші – Вата, Пітта і Капха. Розглядаючи Пітта-дошу, ми опитаємося на її домінуючі властивості. Страви рекомендовані для людей чистого Пітта-типу включають в собі такі смаки як гіркий, солодкий та терпкий, а також надання переваги їжі холодній та теплій. Окрім того уникати гарячих продуктів. В такому випадку значення набувають такі фактори, як період року, вік особи, час доби тощо, за якими необхідно підбирати раціони харчування, розробляти меню та рецептури страви.

**Матеріали та методи.** Концепції та аспекти Аюрведи щодо харчування, таблиці сумісності продуктів щодо конституційних ознак людини, збірники страв аюрведичної кулінарії.

**Результати.** Не дивлячись на те, що запропонована страва є доволі калорійною й масляною (горіхова паста, зокрема арахіс), нам вдалося розробити ідеальну страву саме за канонами Пітта-раціону.

Враховували сезонність страви, вона має бути холодною та не надто калорійною. Не слід забувати про те, що є людини з подвійною Дошею, тому слід враховувати загальні правила організму.

Наступним важливим фактором є ефект, який чинить їжа після перетравлювання (або віпак). Для регулювання Пітта-доші варто уникати смаків, які її збуджують, а саме солоного, кислого та терпкого.

Не слід забувати і про Вір'я (зігріваючий чи охолоджуючий ефект їжі). Арахісова паста має зігріваюче вір'я, тому слід додати соняшникового екстракту (в нашому випадку, халва масляна), а також спеції.

Також важливим фактором є час доби, який виявляє прив'язку до енергії дош. Сніданок припадає на період Капхи, вечеря – на період Вати, а обід – на період Пітти. Найкращий час для прийому запропонованої страви є обід. Час, коли найкраще працює Агни а процеси Пітта-доші домінують в організмі.

Отже, обрано арахісову пасту із додаванням соняшникової макухи із вмістом фінікового цукру, який є натуральним підсолоджувачем найсолодшим у природі, при цьому не має специфічного смаку. Для зменшення калорійності страви та набуття більшого аромату додаємо м'яту й шафран в ролі прянощів. М'ята володіє охолоджувальним ефектом (вір'я), та стабілізує баланс між компонентами.

В склад пасту входять: арахісова паста (зігріваюча, В↓ П↑ К↑); соняшникова макуха (охолоджуюча, В↓ П↓ К↓); фініковий цукор (охолоджуючий, В↓ П↓ К↑); м'ята (охолоджуюча, В↓ П↓ К↓); шафран (зігріваючий, В↓ П↓ К↓).

**Висновки.** Запропонована страва для людей конституції Пітта-доша цілком і повністю відповідає вимогам балансу та сумісності для Пітта-доші. Підібрано рецептуру страви, інгредієнти, проаналізовано аюрведичну та дієтичну властивість, обґрунтовано доцільність. Були розроблені технологічна карта та функціональна схема.

### Література.

1. Амадеа Морнингстар Аюрведическая кулинария для западных стран. Перевод с английского: Айрапетян М. «Святослав», 2005, 355 с