

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 Мнеріє, 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 Серьогін, 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

21. Economics and management	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
22. Accounting and financial activity	200
22.1. Accounting, auditing and analysis in enterprises	201
22.2. Finance	226
23. Hotel and restaurant business and tourism	248
23.1. Hotel and restaurant business	249
23.2. Organization of hotel and tourist services	296
23.3. Technology of restaurant products.....	351
24. Humanities	396
24.1. History of Ukraine.....	397
24.2. Culturology.....	431
24.3. Philosophy and psychology.....	450
25. Foreign languages	485
25.1. English language of professional orientation.....	486
25.2. English for Business and International.....	561

Зміст

21. Економіка та управління	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
22. Обліково-фінансова діяльність	200
22.1. Облік, аудит та аналіз на підприємствах.....	201
22.2. Фінанси.....	226
23. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес	248
23.1. Готельно-ресторанна справа.....	249
23.2. Організація готельного та туристичного обслуговування.....	296
23.3. Технологія ресторанної продукції.....	351
24. Гуманітарні дисципліни	396
24.1. Історія України.....	397
24.2. Культурологія.....	431
24.3. Філософія і психологія.....	450
25. Іноземні мови	485
25.1. Іноземні мови професійного спрямування.....	486
25.2. Ділова англійська мова і міжнародна комунікація.....	561

20. Наукове обґрунтування вихідних даних для розробки рецептурної композиції овочевих паштетів з додаванням суміші горіхів та композицією прянощів для підтримання рівноваги Пітта-доша

Вікторія Чернова, Наталія Ющенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В Аюрведі вважається, що всі хвороби походять від шлунку, і здоров'я людини залежить від здатності організму перетравлювати і засвоювати продукти харчування. Пітта-доша має найсильніший травний вогонь Агні, тому їй рекомендовано вживати багато холодних страв та продуктів.

Матеріали та методи. Рекомендації Аюрведи щодо вибору та поєднання овочів відповідно до сезону, таблиці сумісності овочевої сировини, горіхів та прянощів щодо конституційних ознак людини даного типу, збірники страв аюрведичної кулінарії.

Результати. Проаналізувавши аюрведичну літературу, встановлено характеристики людини Пітта-типу. Ця Доша гаряча, гостра, легка, масляниста, текуча, яка прагне поширюватися. Вона володіє кислим, гірким, їдким смаком і різким запахом. Людям конституції Пітта слід надавати перевагу продуктам харчування із солодким, гірким та терпким смаками.

Лише люди з конституцією Пітта-доша, завдяки своєму гарному травленню, добре перетравлюють сирі овочі і салати у великій кількості. Овочі можна також злегка припустити або швидко обсмажити з Гхі. Найкраще підходять гіркі і солодкі, тобто всі зелені овочі: кольорова капуста, броколі, пророщені зерна, листові овочі, батат, свіжий коріандр, цикорій, артишоки, баклажани, авокадо, стиглі помідори, огірки, брюссельська капуста, капуста білокачанна, свіжий горох, гарбуз, гриби.

Щоденно вживаючи свіжі овочі, організм отримує необхідну кількість вітамінів, достатньо заліза, калію, магнію, кальцію, фосфору та інших мікроелементів. Завдяки цим речовинам відбуваються процеси кровотворення, зміцнюється імунітет, забезпечується нормальна діяльність всіх органів та систем. Щоб дотримуватися норми споживання овочів, гарним рішенням буде збагатити раціон овочевими паштетами з композицією прянощів і горіхів, що балансуватимуть Пітта. Типовий асортимент овочевих паштетів: з томатами та оливками, грибний, з травами, мексиканський, з томатом і часником тощо. Як видно, поєднання овочів у паштеті дуже цікаве та різноманітне.

Висновки. Наукова новизна полягає в тому, що на даний момент в Україні, овочеві паштети персоналізовано для Пітта майже не розробляються. Тому, було обґрунтовано введення овочевих паштетів у денний раціон для Пітта. Проаналізовано найкращі показники овочевої сировини, щоб збалансувати Дошу. Доведено користь та доречність від щоденного вживання овочів та методи збільшення їх у раціоні.

Література.

1. Маюн О.Ю. Національний університет харчових технологій «Стан та перспективи розвитку технології закусок, збагачених рослинною сировиною» Київ 2018.

2. Безкоровайна В., Максименко О. Національного університету харчових технологій працювали над темою «Дослідження протекторних властивостей паштету печінкового збагаченого волоським горіхом та чорносливом щодо Плюмбу (II)».