

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 1**

---

**Kyiv, NUFT, 2026**

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**92-а**  
**Міжнародна наукова**  
**конференція молодих учених,**  
**аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –**  
**вирішенню проблем**  
**харчування людства у ХХІ**  
**столітті"**

**20–24 квітня 2026 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 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 1. 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 978-966-612-420-6

© 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.1. – 385 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 978-966-612-420-6

© НУХТ, 2026

## Scientific Committee

Chairman:

Oleksandr Shevchenko, dr., prof., Ukraine

Members:

Ana Leahu, dr., prof., Romania

Bilal Khalid, dr., Thailand

Cristina Popovici, dr., assoc. prof.,  
Moldova

Dumitru Mnerie, dr, prof., Romania

Elza Omarova, dr., assoc. prof., Azerbaijan

Emmanuel Kehinde Oke, PhD, Nigeria

Eva Ivanišová, dr., Slovakia

Galyna Polishchuk, dr, assoc. prof.,  
Ukraine

Galyna Simakhina, dr., prof., Ukraine

Georgiana Codina, dr., prof., Romania

Greta Adamczyk, dr., assoc. prof., Poland

Huub Lelieveld, Netherlands

Igor Yakymenko, dr., prof., Ukraine

Jasmina Lukinac, dr., assoc. prof., Croatia

Lada Shirinian, dr., prof., Ukraine

Maciej Kluz, dr., Poland

Mircea Oroian, dr., prof., Romania

Margareta Coteata, dr., assoc. prof.,  
Romania

Nadiia Levytska, dr., prof., Ukraine

Nusrat Kurbanov, dr., assoc. prof.,  
Azerbaijan

Oleksandr Gavva, dr., prof., Ukraine

Sergii Tokarchuk, dr., assoc. prof.,  
Ukraine

Serhii Baliuta, dr., prof., Ukraine

Sonia Amariei, dr., prof., Romania

Stanka Damianova, dr., assoc. prof.,  
Bulgaria

Stefan Junge, dr., prof., Germany

Svitlana Bondarenko, dr., prof., Ukraine

Tetiana Pyrog, dr., prof., Ukraine

Valerii Myronchuk, dr., prof., Ukraine

Viktor Stabnikov, dr., prof., Ukraine

Volodymyr Kovbasa, dr., prof., Ukraine

Volodymyr Zavalov, dr., prof., Ukraine

Yevgen Shtefan, dr., prof., Ukraine

### Organizational committee

Anastasiia Shevchenko, Ukraine

Artur Mykhalevych, dr., Ukraine

Mykhailo Arych, dr., assoc. prof., Ukraine

Mychailo Grama, dr., Ukraine

Oleg Galenko, dr., assoc. prof., Ukraine

Oleh Bortnichuk, Ukraine

Oleksandr Liulka, dr., assoc. prof., Ukraine

Oleksii Gubenia, dr., assoc. prof., Ukraine

Roman Gryshenko, Ukraine

Sergii Tokarchuk, dr., assoc. prof., Ukraine

Viktor Udymovych, dr., Ukraine

Yaroslav Vdovenko, master student

## Науковий комітет

Голова:

Олександр Шевченко, д.т.н., проф.,  
Україна

Ана Леаху, д-р, проф, Румунія

Біلال Халіб, Таїланд

Валерій Мирончук, д.т.н., проф.,  
Україна

Віктор Стабніков, д.т.н., проф., Україна

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

Грета Адамчик, д-р, доцент, Польща

Думітру Мнеріе, д-р, проф., Румунія

Ева Іванішова, д-р., Словаччина

Ельза Омарова, к.т.н., доц.,

Азербайджан

Еммануель Кехінде Оке, д-р, Нігерія

Ігор Якименко, д.б.н., проф., Україна

Крістіна Попович, к.т.н., доц., Молдова

Лада Шірінян, д.е.н., проф., Україна

Маргарета Котяте, д-р, доцент, Румунія

Мачей Клуж, д-р, проф., Польща

Мірча Ороян, д-р, проф, Румунія

Нусрат Курбанов, к.т.н., доц.,

Азербайджан

Олександр Гавва, д.т.н., проф., Україна

Олексій Губеня, к.т.н., доцент

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

Стефан Юнге, д-р, проф, Німеччина

Тетяна Пирог, д.б.н., проф., Україна

Хууб Лелівелд, д-р, Нідерланди

Ясміна Лукінак, д-р, доц., Хорватія

## Організаційний комітет

Артур Михалевич, PhD

Віктор Удимович, PhD

Михайло Арич, к.е.н., доцент

Михайло Грама, PhD

Олег Бортнічук, к.т.н, доцент

Олег Галенко, к.т.н, доцент

Олександр Люлька, к.т.н, доцент

Олексій Губеня, к.т.н, доцент

Роман Грищенко, доцент

Сергій Токарчук, к.т.н., доцент

Ульяна Бандура, к.т.н., доцент

Ярослав Вдовенко, магістрант

## **Зміст**

<b>1. Technology of functional ingredients and new food.....</b>	<b>7</b>
<b>2. Foodstuff expertise .....</b>	<b>46</b>
<b>3. Achievements and development prospects in technologies of flour, confectionery and food concentrates.....</b>	<b>93</b>
<b>4. Grain processing technology .....</b>	<b>125</b>
<b>5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....</b>	<b>142</b>
<b>6. Technology of fermentation and wine.....</b>	<b>162</b>
<b>7. Technology of preservation .....</b>	<b>192</b>
<b>8. Technology of meat and meat products.....</b>	<b>216</b>
<b>9. Innovations in the dairy industry.....</b>	<b>275</b>
<b>10. Oil raw material technologies: protein, lipid and cosmetic products.....</b>	<b>298</b>
<b>11. Ecology and sustainable development .....</b>	<b>311</b>
<b>12. Biotechnologies and bioengineering.....</b>	<b>338</b>

## **Content**

<b>1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....</b>	<b>7</b>
<b>2. Експертиза харчових продуктів.....</b>	<b>46</b>
<b>3. Здобутки та перспективи розвитку в технологіях борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів.....</b>	<b>93</b>
<b>4. Технологія переробки зерна.....</b>	<b>125</b>
<b>5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....</b>	<b>142</b>
<b>6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....</b>	<b>162</b>
<b>7. Технологія консервування.....</b>	<b>192</b>
<b>8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....</b>	<b>216</b>
<b>9. Інновації у молокопереробній галузі.....</b>	<b>275</b>
<b>10. Технології олійної сировини: білкові, ліпідні та косметичні продукти.....</b>	<b>298</b>
<b>11. Екологія і сталий розвиток .....</b>	<b>311</b>
<b>12. Біотехнології та біоінженерія.....</b>	<b>338</b>

# Section 1

## **Technology of functional ingredients and new food**

# Секція 1

## **Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів**

## 29. Дослідження органолептичних показників зернового батончика оздоровчого спрямування

Єлизавета Харь, Світлана Бажай-Жежерун

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Зважаючи на зміни в харчових звичках населення, все більшої актуальності набуває проблема збагачення організму збалансованими продуктами. Тому важливим є розроблення продуктів функціонального та оздоровчого призначення, здатних не лише задовольняти енергетичні потреби організму, але й забезпечувати есенціальними речовинами, цінними мікронутрієнтами. Одним із перспективних напрямів є створення батончиків на основі зернової сировини, джерела біологічно активних сполук [1].

**Матеріали і методи.** Досліджуваний об'єкт – батончик на зерновій основі, виготовлений в лабораторних умовах. Органолептичний аналіз здійснювали описовим методом.

**Результати.** Ми розробили рецептуру батончика оздоровчого спрямування основою якого є запечені зернові пластівці – 40 %, додатковими функціональними інгредієнтами - горіхи (мигдаль та кеш'ю) – 15 %, сухофрукти – 15 %, мед – 10 %, розчин желатину – 15 %, вершкове масло – 5%. Зразки батончиків оздоровчого спрямування виготовлено у лабораторних умовах. Визначено органолептичні показники готових виробів, табл.

Таблиця

Органолептичні показники батончика оздоровчого спрямування

Показник				
Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір	Смак	Запах
Форма прямокутна без деформацій, компоненти рівномірно розподілені за всією масою продукту	В міру щільна, гармонійна структура, не ламка	Виріб кремового-пісочного кольору з помітними компонентами сухофруктів.	Властивий даному виробу; приємний, зерновий з відтінком горіхового та ягідного компонентів, в міру солодкий.	Властивий даному виробу; зерновий з горіховим відтінком, приємний.

Вміст основних енергогенних речовин у 100 г продукту складає: білків – 11,4 г, жирів – 10,6 г, вуглеводів – 165,6 г. Вміст харчових волокон, природних харчових сорбентів становить 8,95 г на 100 г батончика.

Використовуючи норми фізіологічних потреб людини в основних харчових речовинах та енергії, розраховано що 100 г батончика дозволяє забезпечити потребу у білках – на 20,7 %, у жирах – 18,9 %, у вуглеводах – 14,5 %. Зважаючи, що маса одного батончика складає 50 г, відповідно забезпечення у основних нутрієнтах за рахунок споживання даного продукту складає у білках – на 10,35 %, у жирах – 9,45 %, у вуглеводах – 7,25 %, у харчових волокнах – на 12 %. Батончик містить важливі вітаміни групи В – тіамін, рибофлавін, ніацин, токоферолі, фенольні сполуки, мінеральні речовини: Zn, P, Cu, Se, Mg Mn.

**Висновок.** Батончик оздоровчого спрямування, на основі зернової сировини, це не лише смачний поживний перекус, але й джерело біологічно активних сполук – вітамінів, мінеральних речовин, складних полісахаридів, поліфенолів тощо.

### Література

1. Бажай-Жежерун С., Береза-Кіндзерська Л. Природні харчові сорбенти зерна. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія «Технічні науки»*. 2022. Т.33 (72). № 6. С.233-237