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. – 347 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 ресурсоощадних 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

12. Від традицій до інновацій у технології традиційного українського кондитерського виробу - вергунів із використанням насіння льону

Вікторія Салата Володимир Захаров, Володимир. Польовик
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Стародавні українські кондитерські вироби є важливою частиною національної гастрономічної спадщини. Особливого значення набуває збереження традиційних виробів шляхом адаптації до сучасних вимог здорового харчування. Така модернізація дозволяє зберегти впізнаваність і культурну цінність виробу, роблячи його привабливішим для сучасного споживача.

Одним із перспективних напрямів є вдосконалення традиційних українських кондитерських виробів, зокрема вергунів є вергуни - традиційний український кондитерський виріб, з глибоким історичним корінням.

Матеріали та методи. У роботі використано метод системного аналізу історичних і наукових джерел, порівняльний аналіз традиційної та інноваційної технологій, органолептичний метод оцінки якості.

Результати та обговорення. Удосконалення технології вергунів реалізовано шляхом введення насіння льону, що впливає на склад і властивості тіста та готового виробу [1]. Вміст харчових волокон у льоні підвищує водопоглинальну здатність тіста, що призводить до збільшення його вологості та формування більш пластичної структури [2]. Функціональна цінність виробу визначається наявністю омега-3 жирних кислот, харчових волокон, лігнанів і мікроелементів а саме магнію, калію та заліза. Зазначені компоненти беруть участь у регуляції метаболічних процесів організму [3]. Експериментально визначено оптимальне співвідношення насіння льону до інших компонентів рецептури, при якому забезпечується збереження структурно-механічних властивостей тіста та стабільна якість готового виробу. Необхідна кількість насіння льону становила 3 г на 100 г тіста.

Також було проведено бальну органолептичну оцінку за основними показниками якості а саме: зовнішній вигляд (4 – класичні, 5 – удосконалені), колір (5 – класичні, 4 – удосконалені), смак (5 – класичні, 5 – удосконалені), аромат (4 – класичні, 5 – удосконалені), консистенція (4 – класичні, 4 – удосконалені), а середня оцінка становила 4,4 – класичні, 4,6 - удосконалені, що підтверджує збереження характерних для вергунів органолептичних властивостей при одночасному покращенні текстури виробу.

Висновок. Удосконалення технології вергунів шляхом введення насіння льону дозволило підвищити їх харчову цінність без втрати традиційних органолептичних властивостей. Встановлене оптимальне співвідношення інгредієнтів забезпечує належні структурно-механічні характеристики тіста та стабільну якість готового виробу, а визначені критичні точки технологічного процесу гарантують формування його фізико-хімічних і органолептичних показників. Отримані результати підтверджують доцільність використання льону для поліпшення традиційних кондитерських виробів.

Література

1. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти. – Одеса: Друк, 2011.
2. Дорохович В.В. Технологія борошняних кондитерських виробів. – Київ: КНТЕУ, 2013.
3. Ganorkar P.M., Jain R.K. Flaxseed – a nutritional punch // International Food Research Journal. – 2013.