

40  
років  
УСПІХУ



# АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

## ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками  
науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік

*(м. Полтава, 30–31 березня 2021 року)*

## Частина 2

Полтава  
2021

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)**

*Присвячується 60-річчю  
Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»*

# **АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за  
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік

*(м. Полтава, 30–31 березня 2021 року)*

**Частина 2**

**Полтава  
ПУЕТ  
2021**

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)  
А43

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено*

### **Редакційна колегія:**

**О. В. Манжура**, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ);

**К. Ю. Вергал**, к. е. н., доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

**А. С. Ткаченко**, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту бізнесу та сучасних технологій ПУЕТ;

**В. О. Скрипник**, д. т. н., професор, директор Навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;

**В. В. Саранин**, к. філол. н., доцент, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30–31 березня 2021 р.) : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – Ч. 2. – 401 с. – Текст укр., рос., англ., нім. мовами.**

ISBN 978-966-184-407-9

Збірник містить тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти.

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.  
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-407-9

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2021

## Список використаних інформаційних джерел

1. Вассерман А. Л., Шандала М. Г., Юзбашев В. Г. Ультрафиолетовое излучение в профилактике инфекционных заболеваний. Медицина. Москва, 2003. 208 с.
2. Семенов А. А., Семенова Н. В. Ультрафиолетовое излучение и бактерицидные облучатели для обеззараживания воздуха. *Инновационные технологии в производстве, науке и образовании: II Международная научно-практическая конференция*, г. Грозный, 19–21 октября 2012 года: тезисы доклада. Т. 2. С. 313–318.
3. Семенов А. О., Кожушко Г. М., Семенова Н. В. Використання ультрафіолетового випромінювання для бактерицидного знезараження води, повітря та поверхонь. *Науковий вісник Національного лісотехнічного університету України*: зб. наук.-тех. пр. Львів: РВЦ НЛТУ України. 2013. № 23.02. С. 179–186.
4. Semenov A. Device for disinfection of water by using ultraviolet radiation. *Physics of Liquid Matter: Modern Problems* (PLMMP 2018): 8-th International Conference. (Kyiv, Ukraine, 18–22 May). 2018. 1–20 P.
5. Семенов А. О. Особенности конструкции одноцокольных ламп для ультрафиолетового опроминювання. *Scientific Journal «ScienceRise»*. 2014. № 5/2 (4). С. 64–67.

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ОРГАНІЧНОГО МОРОЗИВА

**С. О. Залогіна**, студентка спеціальності Біотехнології та біоінженерія, група БТБ-41

**Л. В. Флока**, к. с.-г. н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи  
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Органічні продукти (від англ. organic food) – продукція сільського господарства та харчової промисловості, виготовлена відповідно до затверджених правил (стандартів), які передбачають мінімізацію використання пестицидів, синтетичних мінеральних добрив, регуляторів росту, штучних харчових добавок, а також забороняють використання ГМО [1].

Сектор виробництва морозива, як і всієї молочної продукції в Україні, є достатньо розвиненим та потужним. Попит на молочні продукти в усьому світі буде тільки зростати, бо такі продукти є стратегічно важливими для забезпечення повноцінного розвитку та життєдіяльності людей. Мода на здорове харчування диктує нові правила світовому виробництву харчових продуктів.

Органічне морозиво – це продукт, який користується великою популярністю в Європі і є відмінним способом залучення уваги до натуральної їжі без консервантів і численних проблем навколишнього середовища. У Турині (Італія) це морозиво навіть доставляють на велосипедах, що дуже символічно, адже саме велосипед вважається найбільш екологічно чистим видом транспорту [2].

В українських магазинах нарешті з'явилось українське органічне морозиво «Ескімос-Organic» ТМ «Рудь», виробництва ПАТ «Житомирський маслозавод», до складу якого входить усього 6 інгредієнтів, і всі – натуральні. Цікаво, що ж повинно і чого не повинно бути у процесі виробництва морозива, щоб його можна було вважати органічним.

У складі морозива «Ескімос-Organic» указано 6 інгредієнтів: знежирене молоко, вершкове масло, білий кристалічний цукор, вода питна, сухе знежирене молоко та натуральний стабілізатор – камедь рожкового дерева.

На упаковці перед кожним із інгредієнтів, окрім води та стабілізатора, стоїть визначення «органічне». Це значить, що на всіх етапах виробництва молока, масла та цукру не було використано жодних хімічних речовин: ні добрив для вирощування тростини або корму, ані антибіотиків або стимуляторів для збільшення кількості молока у корів. Упаковка морозива, до речі, паперова.

Виробництво органічного морозива сприяє підтримці та розвитку невеликих українських фермерських господарств. Корми також повинні бути органічними, догляд бережним, а корови – щасливими. Тільки так можна отримати ідеальне молоко, яке стане основним інгредієнтом органічного морозива.

Вважати органічними тільки ті продукти, які виростили на власному городі або на фермі «недалеко від дому» – не зовсім правильно. Імпортні продукти із тривалим природним терміном зберігання, на кшталт тростинного цукру, також можуть відповідати всім стандартам.

Проблема полягає не в самому імпорті інгредієнтів, а у контролі за умовами, у яких він був вирощений. ТМ «Рудь» запевняє: в «Ескімос-Organic» використовують колумбійський тростинний цукор, вирощений згідно зі всіма стандартами.

На підтвердження стандартів органічного виробництва м'яка упаковка морозива прикрашена органічним логотипом ЄС – Європейським Листком (Euro Leaf). Наявність логотипу на про-

дукції підтверджує, що всі задіяні в його створенні інгредієнти як мінімум на 95 % органічні.

Дослідження якості морозива «Ескімос-Organic» проводилося із визначенням органолептичних і фізико-хімічних показників якості. Також була проведена балова оцінка якості за стандартною 10- баловою шкалою.

Результати органолептичних досліджень показали, що зразок морозива був однорідним, рівномірного білого кольору, наявна ледь помітна сніжистість, структура щільна. Тане морозиво швидше, що також може бути свідченням його органічності. Результати фізико-хімічних досліджень свідчать, що всі показники були в межах чинних стандартів. Результати бальної оцінки якості свідчать, що обраний зразок морозива набрав 9,96 балів і має відмінну якість.

Отже, морозиво «Ескімос-Organic» відповідає вимогам стандарту ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» за органолептичними і фізико-хімічними показниками.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Пирог Т. П. Харчова біотехнологія: підручник.– Київ: Ліра-К, 2016. – 408 с.
2. Skorobogatova N. Macroeconomic instability: its causes and consequences for the economy of Ukraine [Електронний ресурс] / П EASTERN JOURNAL OF EUROPEAN STUDIES. – Vol. 7, Issue 1, June 2016. – P. 63–80. – Режим доступу: [http://ejes.uaic.ro/articles/EJES2016\\_0701\\_SKO.pdf](http://ejes.uaic.ro/articles/EJES2016_0701_SKO.pdf). – Назва з екрана.

## THE IMPORTANCE OF BIOTECHNOLOGY FOR VARIOUS SECTORS OF THE NATIONAL ECONOMY

*Whisper Benett, student of the specialty Biotechnology and bioengineering, BT-21 group*

*Liudmyla Floka, Associate Professor of the Department of Commodity science, Biotechnology and Expertise and Customs, Ph.D. Poltava University of Economics and Trade*

The modern stage of scientific and technological progress is characterized by revolutionary changes in biology, which is becoming the leader in natural science.

Biology has reached the molecular and subcellular level, it intensively uses the methods of related sciences (physics, chemistry, mathematics, cybernetics, etc.), systemic approaches. Such urgent