

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО  
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА  
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
ІНСТИТУТУ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

**Випуск 86**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

*«Актуальні проблеми ефективного соціально-  
економічного розвитку України: пошук молодих»*

**23 квітня 2020 року**

**Вінниця 2020**

**Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.** Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип.86. С.248

У Віснику розглядаються стратегічні аспекти розвитку вітчизняних підприємств в умовах євроінтеграції та глобалізації; сучасні моделі, стратегії, технології менеджменту. Значна увага приділяється стратегічним напрямкам розвитку бухгалтерського обліку, аналізу та аудиту в контексті динамічних євроінтеграційних процесів; фінансовим механізмам забезпечення соціально-економічного розвитку країни; моделюванню та проектуванню процесів управління в соціально-економічних системах; маркетинговим технологіям в умовах інноваційного розвитку бізнесу. Висвітлюються проблеми розвитку ринку послуг індустрії гостинності; якості та безпеки сучасного товарознавства; правові, історичні та соціально-психологічні тенденції державотворення в Україні. Досліджується роль молоді в соціально-економічному розвитку України та передумови професійної самореалізації в умовах ринкової економіки: мовний, соціальний та міжкультурний аспекти, проблеми та перспективи фізичної підготовки студентської молоді.

Розраховано на аспірантів, молодих вчених, здобувачів вищої освіти, що цікавляться проблемами соціально-економічного розвитку суспільства.

**Редакційна колегія:** Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д.філос.н., проф.  
Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д.е.н., доц.

**Члени редакційної колегії:**

**Власенко І.Г.**, д.мед.н., проф., **Бондар А.А.**, к.н.фіз.вих. і спорту, ст. викладач, **Гладь С.В.**, к.філол.н., доц., **Демченко О.П.**, к.е.н., доц., **Довгань Л.І.**, к.пед.н., доц., **Китайчук Т.Г.**, к.е.н., доц., **Ковтун Е.О.**, к.е.н., доц., **Майстер Л.А.**, к.е.н., доц., **Маршук Л.М.**, к.е.н., ст. викладач, **Маскевич О.Л.**, к.філос.н., ст. викладач, **Онищук Н.В.**, к.е.н., доц., **Осіпова Л.В.**, к.е.н., доц., **Павлюк Т.І.**, к.е.н., доц., **Семенюк І.Ю.**, к.е.н., ст. викладач, **Смагло О.В.**, к.е.н., доц., **Тернова А.С.**, к.т.н., доц., **Довгань Ю.В.**, ст. викладач, **Копняк К.В.**, ст. викладач, **Лук'янець А.В.**, ст. викладач, **Середницька Л.П.**, ст. викладач.

Друкується за ухвалою Вченої Ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Свідоцтво Вінницького обласного управління юстиції про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації № 662-20-р серія ВЦ від 14 грудня 2006 року.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

---

<b>Таранюк Ірина</b> <b>Науковий керівник: Іваніщева О.А., ст. викладач</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІЙ У</b> <b>ПРЯНИЧНОМУ ТІСТІ.....</b>	<b>165</b>
<b>Турченко Дмитро</b> <b>Науковий керівник: Рябенка М.О., к.е.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ПРИРОДНА ТА ТЕХНОГЕННА БЕЗПЕКА.....</b>	<b>167</b>
<b>Федоришена Яна, Яремчук Анастасія</b> <b>Науковий керівник: Лук'янець А.В., ст. викладач</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>РОЗВИТОК ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ В СВІТІ.....</b>	<b>170</b>
<b>Цимбалюк Катерина</b> <b>Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ГАСТРОТРЕНД «FROMFARMTOTABLE».....</b>	<b>172</b>
<b>Цимбалюк Катерина</b> <b>Науковий керівник: Чорна Н.М., д.і.н., професор</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА</b> <b>ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ.....</b>	<b>173</b>
<b>Шевчук Уляна</b> <b>Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>СОЄВІ ПРОДУКТИ, ЯК ФОРМА АЛЬТЕРНАТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ .....</b>	<b>176</b>
<b>Шеленкова Дарія</b> <b>Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ГЕРОДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ОСНОВНИЙ ЧИННИК</b> <b>ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ .....</b>	<b>178</b>
<b>Шнайдер Лілія</b> <b>Науковий керівник: Риндюк С.В., к.т.н., ст. викладач</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В УСТАТКУВАННІ ЗАКЛАДІВ</b> <b>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>180</b>
<b>Шнайдер Лілія</b> <b>Науковий керівник: Сюмка Ю.В., асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....</b>	<b>182</b>
<b>Юркова Аліна</b> <b>Науковий керівник: Іваніщева О.А., ст. викладач</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ В СУЧАСНИХ УМОВАХ .....</b>	<b>185</b>

---

## **СОЄВІ ПРОДУКТИ, ЯК ФОРМА АЛЬТЕРНАТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ**

Забезпечення населення України високобілковими продуктами харчування - одна з найактуальніших проблем, які стоять перед харчовою промисловістю країни. У зв'язку з цим, певна роль належить зернобобовим культурам, серед яких за хімічним складом і харчовою цінністю помітно відрізняється соя.

Соя - це рослина сімейства Бобові. Її батьківщиною є Східна Азія. Сою вирощують в основному в Азії, Південній, Північній Америці, Африці і Австралії. В Європі сою вперше стали вживати в їжу французи тільки в 18 столітті. Це єдина рослина, яка здатна по своїх харчових показниках замінити м'ясо і інші продукти тваринного походження, так як основними компонентами соєвих бобів є білок (40%), вуглеводи (15%) і жири (15%).

Лікувальні властивості сої відомі давно, але тільки останні наукові клінічні дослідження, які підтвердили значення корисних для здоров'я компонентів сої, сприяли визнанню сої як продукту здорового харчування нашого століття. За останні двадцять років результати дослідження показали, що продукти на основі сої мають властивість зміцнювати здоров'я. У багатьох країнах соєві продукти включені в щоденний раціон харчування[1].

Результати досліджень свідчать, що ізофлавоїни, які містяться в сої, знижують ризик онкологічних захворювань, зокрема раку грудей. Завдяки низькому вмісту жирів і вуглеводів у продуктах з сої, особливо в сирі Тофу, сою рекомендовано вживати тим, у кого є проблеми шлунково-кишкового тракту, адже вона легко засвоюється організмом. Низькокалорійна соя абсолютно не містить холестерину, але при цьому досить ситна. Тому її включають до складу дієтичного харчування при схудненні. Соя в раціоні людей з цукровим діабетом - це можливість природним шляхом коригувати вуглеводний обмін і нормалізувати білковий і жирно-кислотний склад дієти. Для християн соя замінює м'ясо і молоко під час посту, щоб урізноманітнити раціон, в якому відсутні продукти тваринного походження[1].

В результаті переробки сої отримують широкий асортимент продуктів харчування:

- тофу - соєвий сир. Тофу виробляють шляхом коагуляції соєвого молока та пресуванням сиру в блоки. Тофу має прісний смак, його подають, як другу страву з різними соусами. Це загальне джерело рослинного білку в вегетаріанських дієтах.

- темпех - продукт соєвого бродіння, що виник в Індонезії. Він такий популярний продукт як тофу, але є популярним джерелом протеїну в вегетаріанських дієтах.

- соєве м'ясо - продукт з знежиреного соєвого борошна. За своєю консистенцією він імітує м'ясо тварини. Після спеціальної обробки може виглядати як справжнісінький біфштекс, а може нагадувати висівки. У його складі близько 70% білка, проте відсутня холестерин, як в м'ясі тварини. У магазинах соєве м'ясо продається в сухому вигляді. Тому, щоб його приготувати, спершу потрібно залити водою на кілька хвилин, а потім можна відправляти на сковороду, додавши до нього бажаний соус.

- соєве борошно - порошок біло-кремового кольору. Його використовують для приготування соєвого молока, різної випічки і як згущувач різних соусів. - соєвий соус - рідка приправа, виготовлена із зброженого соєвого смаженого зерна, солоної води та цвілі. Соєвий соус є основним компонентом азійської кухні. Він містить в собі багато амінокислот, вітамінів і мінеральних елементів.

- соєве молоко - виробляється шляхом замочування і подрібнення цілих соєвих бобів, кип'ятіння їх у воді, а потім фільтруванням твердих часток. Соєве молоко використовується як альтернатива молока для людей, які мають непереносимість молочних продуктів. Гаряче соєве молоко використовується в якості ранкового напою в Китаї, Японії, Тайвані та Таїланді. Соєве молоко багате білками, вітамінами і мінералами, не містить лактози. Соєве молоко містить близько 7-8% сухої речовини. З соєвого молока виробляють йогурт (творог) або тофу (панір).

- м'ясо - це традиційна японська приправа, виготовлена з соєвих бобів, солі та певного виду грибів[2].

Виходячи з вище сказаного можна казати, що соєві продукти є потенційним заміником білків та жирів тваринного походження через досить високий вміст білків, які добре засвоюються організмом. Соєві продукти дають організму людини досить позитивної енергії для активної та здорової життєдіяльності, відповідають повноті задоволення споживачів комплексом і співвідношенням нутрієнтів, що підтримують адекватний матеріальний та енергетичний баланс організму.

#### **Список використаних джерел:**

1. Соя та її роль у довголітті людства URL: [grobusiness.com.ua/agro/ekspertna-dumka/item/8198-soia-ta-ii-rol-u-dovholitti-liudstva.html](http://grobusiness.com.ua/agro/ekspertna-dumka/item/8198-soia-ta-ii-rol-u-dovholitti-liudstva.html)(дата звернення: 05.04.2020).

2. Соя: користь чи шкода для вашого здоров'я URL: <https://kalushnews.city/read/promo/47375/soya-korist-chi-shkoda-dlya-vashogo-zdorovya> (дата звернення: 07.04.2020).

3. Соя - користь чи шкода для вашого здоров'я URL: <https://ukr.media/medicine/379522/>(дата звернення: 07.04.2020).