

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
ІНСТИТУТУ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Випуск 111

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
Х ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

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

21 квітня 2021 року

Вінниця 2021

Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип.111. 284 С.

У Віснику розглядаються глобальні імперативи підприємницького потенціалу компаній на внутрішньому та зовнішньому ринках; проблеми та перспективи соціального забезпечення громадян; сучасні моделі, стратегії, технології менеджменту; стан, виклики та перспективи розвитку публічного управління в Україні. 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 якості та безпеки сучасного товарознавства; регіональний та національний виміри тенденцій розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; правові, історичні та соціально-психологічні тенденції державотворення в Україні. Досліджуються проблеми та перспективи фізичної підготовки студентської молоді; передумови професійної самореалізації молоді в умовах ринкової економіки: мовний, соціальний та міжкультурний аспекти.

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

Редакційна колегія: Голова редакційної колегії – **Замкова Наталія**, д.філос.н., проф.
Відповідальний секретар – **Мартинова Лілія**, д.е.н., доц.

Члени редакційної колегії:

Власенко Ірина, д.мед.н., проф., **Іваницька Наталя**, д.філол.н., проф., **Бандура Валентина**, к.т.н., проф., **Бондар Анна**, к.н.фіз.вих. і спорту, доц., **Гулівата Інна**, к.пед.н., доц., **Давидюк Людмила**, к.е.н., доц., **Демченко Оксана**, к.е.н., доц., **Іванченко Галина**, к.е.н., доц., **Коцеруба Наталія**, к.е.н., доц., **Кудирко Олена**, к.е.н., доц., **Маскевич Олена**, к.філос.н., ст. викладач, **Махначова Наталя**, к.е.н., доц., **Павлюк Тетяна**, к.е.н., доц., **Панькевич Василь**, к.ю.н., доц., **Піп'як Микола**, к.ю.н., доц., **Смагло Ольга**, к.е.н., доц., **Тернова Алла**, к.т.н., доц., **Довгань Юрій**, ст. викладач, **Лук'янець Алла**, ст. викладач, **Середницька Людмила**, ст. викладач, **Стратійчук Вікторія**, асистент.

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.

Владислав Косарєв, 1 курс, група ХТ-11дс Науковий керівник: Олена Пахомська, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ХАРЧОВА ТА БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ М'ЯСА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ.....	124
Андрій Кошель, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Валентина Бандура, к.т.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВИГОТОВЛЕННЯ ВІТАМІНІЗОВАНОГО МОЛОКА.....	126
Максим Крижак, 1 курс, група РТ-11д(м) Науковий керівник: Валентина Бандура, к.т.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	128
Богдан Крижанівський, 1 курс, група ГРС-11д(м) Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ І ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЙОГО ФОРМУВАННЯ.....	131
Христина Кучанська, Карина Хомченко, 4 курс, група Т-41д Науковий керівник: Ірина Мазуркевич, к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВИМОГИ ДО ПЕРСОНАЛУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.....	134
Жанна Кучер, 4 курс, група Т-41д Науковий керівник: Ірина Мазуркевич, к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ В СУЧАСНИХ УМОВАХ ГОСПОДАРЮВАННЯ.....	136
Олена Кушнір, Вікторія Бородій, 3 курс, група ГРС-32д Науковий керівник: Катерина Антонюк, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	138
Ангеліна Лайдольф, 2 курс, група ГРС-22д Науковий керівник: Катерина Антонюк, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕС-ГОТЕЛІВ.....	141
Владислава Липницька, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Валентина Бандура, к.т.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВИРОБНИЦТВО КИСЛОМОЛОЧНИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	143

Список використаних джерел:

1.Характеристика та особливості готельних послуг URL: https://tourlib.net/books_ukr/rucentejlo91.htm (дата звернення 03.04.2021).

2.Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії: навч. посібник, Київ: Атіка, 2006. 264 с.;

3.Заміський комплекс відпочинку «Баттерфляй». URL: <https://butterfly.vn.ua/ru/>. (дата звернення 03.04.2021).

Владислав Косарєв, 1 курс, група ХТ-11дс

Науковий керівник: Олена Пахомська,

асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ХАРЧОВА ТА БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ М'ЯСА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

Проблема харчування є однією з найважливіших соціальних проблем. Життя людини, його здоров'я і праця неможливі без повноцінної їжі. Відповідно до теорії збалансованого харчування в раціоні людини повинні міститися не тільки білки, жири і вуглеводи в необхідній кількості, але і такі речовини, як незамінні амінокислоти, вітаміни, мінерали у визначених, вигідних для людини пропорціях. У організації правильного харчування першорядна роль відводиться м'ясним продуктам. М'ясо птахи також відіграють важливу роль у раціональному харчуванні людини, оскільки харчова цінність м'яса птиці вище, ніж м'яса тварин. Страви з птиці легко засвоюються організмом. Вони містять 11 - 25% білків, від 5 до 53% жиру, 0,5 - 1, 2% мінеральних солей, вітаміни В₁, В₂, РР, А і екстрактивні речовини. Особливо цінуються страви з філе птиці, так як вони мають більш ніжну консистенцію і містять більше азотистих речовин[1, ст.15].

Хімічний склад м'яса птиці залежить від тих же факторів, що і склад м'яса забійних тварин. У порівнянні з м'ясом забійних тварин м'ясо птиці містить більше повноцінних білків, екстрактивних речовин, жир має невисоку температуру плавлення (23-40⁰ С). М'ясо птиці легко засвоюється. Його засвоюваність становить 93%.

У м'ясі птиці містяться мінеральні речовини - калій, натрій, фосфор, кальцій, залізо, мідь та інші елементи. М'ясо курей та індичок відноситься до дієтичних продуктів харчування. Бульйон, приготований з нежирних курей та індиків, викликає посилене виділення травних соків і сприяє хорошему засвоєнню їжі. Використовують м'ясо птиці у відвареному, паровому, тушкованому і смаженому видах

Найбільшою харчовою цінністю володіє м'язова тканина, так як вона містить переважно повноцінні білки з найбільш сприятливими для організму людини незамінних амінокислот[2, ст.76].

М'ясо птахів – важлива складова в харчуванні людини. М'ясо птиці поживне і легко засвоюється (на 93%). Воно містить білки (15-22%), жири (5-39%), мінеральні солі, екстрактивні речовини, а також вітаміни А, D, РР, групи В. Жир птиці плавиться при низькій температурі (23-39⁰С), в ньому багато насичених кислот. При тепловій обробці він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак. У м'ясі птиці переважають повноцінні білки. З мінеральних речовин м'ясо містить солікалію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді. В м'ясі птиці багато екстрактивних речовин, тому бульйони, особливо з курей, ароматні, викликають посилення виділення травних соків, а це сприяє кращому засвоєнню їжі [3, ст. 125].

Біологічна ефективність є показником якості жирових компонентів харчових продуктів, що відображає вмістполіненасичених жирних кислот. Вони містять всі незамінні амінокислоти. Амінокислотний складм'яса птиці представлений різними амінокислотами.Найбільше значення з них мають лізин (8,7%), лейцин(7,8%), ізолейцин (3,6%), валін (4,8%) та ін. Вміст неповноцінних білків (еластин, колаген) в м'ясі птиці становить 1,5%, в яловичині 3% і свинині 5%. Лімітуючими амінокислотами є сірковмісні амінокислоти, ізолейцин, валін.

Біологічна ефективність є показником якості жирових компонентів харчових продуктів, що відображає вмістполіненасичених жирних кислот. Вони містять всі незамінні амінокислоти.

Страви із птиці мають приємний смак, високу поживність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин. За вмістом азотистих речовин найціннішим є філе птиці. Краще засвоюється і володіє хорошими смаковими властивостями м'ясо з рівним вмістом білків і жирів.Порівняно з м'ясом свійських тварин сполучної тканини у м'ясі птиці менше, вона ніжніша і пухкіша. Страви з нежирної птиці широко вживаються у лікувальному харчуванні

Отже,харчова цінність м'яса птиці характеризується кількістю і співвідношенням білків, жирів,вітамінів, мінеральних речовин і ступенем їх засвоєння організмом людини; вона зумовлена також енергетичним вмістом і смаковими властивостями м'яса.

Список використаних джерел:

- 1.Рогов Н. Н. «Технологиямясамясопродуктов». Москва: Агропромиздат, 2018. 576 с.
- 2.Віннікова Л.Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. Київ: фірма «ІНКОС», 2006.600 с.
3. Бандура В.М., Гунько І.В. та ін. Проектування технологічних процесів та підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції: Навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 266 с.