

**ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО  
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА  
«ВАПРА»**

**ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
ІНСТИТУТУ  
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

**Випуск 139**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
ХІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

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

**21 квітня 2022 року**

**Вінниця 2022**

**Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.** Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Вип.139. 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; політико-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-р філос. наук, професор  
Відповідальний секретар – **Мартінова Лілія**, д-р екон. наук, доцент

**Члени редакційної колегії:**

**Власенко Ірина**, д-р мед. наук, професор, **Іваницька Наталя**, д-р філол. наук, професор, **Громова Ольга**, д-р екон. наук, доцент, **Стратійчук Вікторія**, доктор філософії з економіки, ст. викладач, **Бондар Анна**, канд. наук фіз. виховання і спорту, доцент, **Гарбар Віктор**, канд. екон. наук, доцент, **Гулівата Інна**, канд. пед. наук, доцент, **Давидюк Людмила**, канд. екон. наук, доцент, **Китайчук Тетяна**, канд. екон. наук, доцент, **Кокарча Юлія**, канд. політ. наук, доцент, **Коцєруба Наталія**, канд. екон. наук, доцент, **Кульганік Оксана**, канд. екон. наук, доцент, **Маршук Ліна**, канд. екон. наук, доцент, **Махначова Наталя**, канд. екон. наук, доцент, **Романовська Юлія**, канд. екон. наук, доцент, **Тернова Алла**, канд. техн. наук, доцент, **Хом'яченко Світлана**, канд. юрид. наук, доцент, **Антонюк Катерина**, асистент, **Вівсюк Ірина**, асистент, **Горшков Максим**, ст. викладач.

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>Вероніка Курачихіна, 2 курс, група ГРС-22д</b> <b>Науковий керівник: Ірина Вівсюк</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>КУЛЬТУРА ПОВЕДІНКИ ТА ДІЛОВИЙ ЕТИКЕТ ПРАЦІВНИКІВ</b> <b>ГОТЕЛЮ.....</b>	<b>144</b>
<b>Вікторія Кухар, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Ольга Іваніщева</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>НІМЕЦЬКЕ ВИНОРОБСТВО: ТРАДИЦІЇ ТА НОВАЦІЇ.....</b>	<b>146</b>
<b>Вікторія Кухар, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Олена Пахомська</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ХАРЧОВІЙ</b> <b>ПРОМИСЛОВОСТІ.....</b>	<b>149</b>
<b>Вікторія Кухар, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Лариса Фіалковська,</b> <b>канд. техн. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ПРОЄКТ ЦЕХУ ВИРОБНИЦТВА ПИТНИХ ВИДІВ МОЛОКА .....</b>	<b>151</b>
<b>Інна Куцолабська, 2 курс, група Т-21д</b> <b>Науковий керівник: Алла Кізіон,</b> <b>канд. географ. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>СУЧАСНИЙ СТАН ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ В ПІВДЕННІЙ КОРЕЇ.....</b>	<b>152</b>
<b>Аліна Лавренюк, 2 курс, група Т-21д</b> <b>Науковий керівник: Алла Кізіон,</b> <b>канд. географ. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В НОРВЕГІЇ.....</b>	<b>155</b>
<b>Іван Ласнов, 2 курс, група Т-21д</b> <b>Науковий керівник: Алла Кізіон,</b> <b>канд. географ. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ ГІРСЬКОЛИЖНОГО ТУРИЗМУ В</b> <b>АВСТРІЇ.....</b>	<b>158</b>
<b>Лідія Лашенко, 2 курс, група Т-21д</b> <b>Науковий керівник: Алла Кізіон,</b> <b>канд. географ. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ КУЛЬТУРНО-ПІЗНАВАЛЬНОГО</b> <b>ТУРИЗМУ.....</b>	<b>160</b>
<b>Богдана Лисенко, 1 курс, група ХТ-11дс</b> <b>Науковий керівник: Лариса Фіалковська,</b> <b>канд. техн. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ПРОЄКТ ЦЕХУ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ .....</b>	<b>163</b>

## **ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

У багатьох країнах світу лікарські рослини чи їхні окремі фізіологічно-функціональні інгредієнти активно використовуються не лише як лікувальний засіб, але й як компоненти харчових продуктів для покращення раціону харчування людини. За оцінками фахівців, український споживач недоотримує з харчуванням цілу низку корисних есенціальних речовин. Одним із джерел сировини, що допоможе збагатити раціон людини необхідними речовинами, є дикорослі й культивовані лікарські рослини України.

В Україні є значні невикористані ресурсні можливості, включаючи сировинну та промислову бази, для отримання функціональних інгредієнтів для покращення складу продуктів харчування. Незважаючи на наявні розробки та інтенсивні дослідження в цій галузі створення природних функціональних інгредієнтів є надзвичайно актуальним [1, ст.230].

З колекції генетичного різноманіття лікарських рослин Дослідної станції лікарських рослин ІАП НААН, яка налічує понад 900 зразків, поетапно були відібрані 45 перспективних. Основними критеріями добору були нетоксичність, достатнє поширення чи культивування в Україні, високий вміст біологічно активних речовин, позитивні органолептичні характеристики, новизна в харчовій технології.

Серед лікарських рослин колекції для розробки та виготовлення сухих і рідких екстрактів, сухих пряно-ароматичних сумішей та ароматичних компонентів на основі фізіологічно-функціональних інгредієнтів найчисленнішими виявилися традиційні фармакопейні лікарські рослини. Зокрема, родини *Lamiaceae* – меліса лікарська, м'ята перцева, материнка звичайна, чебрець звичайний, шандра звичайна, а також нефармакопейні рослини, нормативна документація на сировину яких відсутня, застаріла або недосконала: гісоп лікарський, змієголовник молдавський, лофант анісовий, м'ята довголиста, котяча м'ята звичайна.

Серед рослин родини *Asteraceae* – ехінацея пурпурова, ромашка лікарська, оман високий, нагідки лікарські, розторопша плямиста, лопух справжній, топінамбур, *Fabaceae* – козлятник лікарський, астрагал серпоплідний, десмодіум канадський тощо.

Для широкого їхнього використання у виробництві продуктів харчування необхідно не лише провести попереднє вивчення фізико-хімічних та органолептичних властивостей, а й встановити показники якості сировини, розробити рецептури композицій і технології екстрагування [2, ст. 15].

З давніх - давен народна медицина використовувала лікарські рослини переважно в сирому вигляді. Кулінарна обробка, консервування і деякі інші способи переробки продуктів приводять до великих втрат більшої кількості біологічно-цінних продуктів, викликаючи при цьому зміну їх природних властивостей. Останнім часом користуються популярністю соки із свіжих фруктів і ягід. Їх значення як профілактичного і лікувального засобу важко переоцінити. Соки багатьох рослин володіють широким спектром фармакологічних властивостей, вони з давніх часів використовувалися для лікування і профілактики багатьох захворювань.

Сучасна наука підтвердила лікувальні властивості більшості рослин, уточнила і в багатьох випадках розширила область їх використання. Розширення нового відростку народної медицини – фітотерапії, викликає необхідність детального вивчення нетрадиційних лікувальних засобів, в тому числі і соків лікарських рослин. Основними рослинними матеріалами, які вживаються і як харчові, і як лікувальні засоби, поряд з овочами, ягодами, фруктами, листовою зеленню, є лікарська та пряно-ароматична сировина, а також дикорослі ягоди.

Використання лікарських рослин у виробництві харчових продуктів масового та спеціалізованого харчування широко впроваджується зараз у Японії, США, Канаді, країнах близького зарубіжжя.

Уже стало традицією застосовувати у харчовій промисловості різні напівфабрикати фруктово-ягідних та лікарських рослин, а в останні роки з'явилося багато розробок виробів із використанням лікарських трав женьшеню, ромашки, календули тощо в різних агрегатних станах (порошки, водні, спиртові, ефірні екстракти, пюре) для збагачення різноманітних харчових середовищ [3, ст.57.].

Отже, інтерес до лікарських рослин, їхнього біокомпонентного складу, біологічної дії викликаний їх широким, практично необмеженим поширенням на планеті, що зумовлює доцільність використання таких матеріалів у харчовій промисловості під час виробництва оздоровчих харчових продуктів, дієтичних добавок, напоїв підвищеної біологічної цінності та інших складових необхідного раціону харчування людини.

#### **Список використаних джерел:**

1. Глущенко Л. Перспективи використання лікарських рослин у функціональному харчуванні. *Вісник Львівського університету*. Серія біологічна. 2016. Вип. 73. С. 437-439.

2. Олейник П.В., Долинская О.М., Шурин Р.М. Фитотерапия растений. Львов, 2014. 56 с.

3. Фалькович Б.А., Магомедов Г.О., Мирошникова Т.Н. Полуфабрикаты лекарственных трав для кондитерской промышленности. *Хранение и переработка сельхозсырья*. 2021. № 3. С. 56–58.