

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «КИЇВСЬКИЙ АВІАЦІЙНИЙ ІНСТИТУТ», КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА БІЗНЕС-ТЕХНОЛОГІЙ
IMPERATYV PL SPÓŁKA Z OGRANICZONA ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
(ТОВ «ТОРГОВИЙ БУДИНОК ІМПЕРАТИВ», ВАРШАВА, ПОЛЬЩА)
MILTON FRIEDMAN UNIVERSITY (БУДАПЕШТ, УГОРЩИНА)
VILNIUS UNIVERSITY, DEPARTMENT OF ACCOUNTING AND AUDIT (ВІЛЬНЮС, ЛИТВА)
ТОВ «ХЛАДОПРОМ»

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

III Міжнародної науково-практичної конференції

«ВІДНОВЛЕННЯ ТА МОДЕРНІЗАЦІЯ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ: ВИКЛИКИ, ПРІОРИТЕТИ, ПРАКТИКИ»



2025

Харків,
3 квітня 2025 року

УДК 338.246.88
М 74

Редакційна колегія:

Гурова Капіталіна – в. о. директора, к. е. н., доцент, Заслужений працівник народної освіти України.
Савченко Ілля – заступник директора з навчально-методичної роботи, к. держ. упр., доцент.
Болотова Тетяна – завідувач відділення економіки та бізнесу, к. е. н., доцент.
Гібкін Кирило – завідувач відділення харчових технологій та сфери обслуговування.
Золотухіна Олена – заступник директора з навчально-методичної роботи.
Кулінченко Сергій – голова ради студентського самоврядування коледжу.
Домбровська Світлана – в. о. проректора з наукової роботи Національного університету цивільного захисту України, д. держ. упр., професор, Заслужений працівник освіти України.
Барішевський Олексій – Голова Наглядової ради ТОВ «ХЛАДОПРОМ».
Ніколенко Борис – директор ТОВ «Торговий будинок ІМПЕРАТИВ», Imperativ PL Sp. Z o.o, (Варшава, Польща).
Peter Szatmari – Dr., проректор з загальної роботи та зав'язків з громадськістю Milton Friedman University (Будапешт, Угорщина).
Rasa Subacienė – Dr., завідувач кафедри обліку та аудиту Вільнюського університету, професор (Вільнюс, Литва).
Чумак Оксана – завідувач кафедри економіки та бізнес-технологій Державного університету «Київський авіаційний інститут», д. е. н., професор.

Рекомендовано до оприлюднення Педагогічною радою ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» (протокол № 9 від 26.03.2025 р.).

Збірник тез доповідей містить матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Відновлення та модернізація економіки України: виклики, пріоритети, практики», в яких розглядається основні напрями створення умов для модернізації національної економіки, розробити підходи до формування політики модернізації економіки та пропозиції щодо механізму її реалізації.

Відповідальність за зміст і достовірність публікацій несуть автори наукових доповідей та повідомлень. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редакційної ради збірника.

М 74 **Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Відновлення та модернізація економіки України: виклики, пріоритети, практики».** – Харків : ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», 2025. – 226 с.

© ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», 2025.

Siedykh Kostiantyn, PhD, Kharkiv Trade and Economics
Professional College of State University of Trade and Economics

JUSTIFICATION OF THE CONCEPT FOR DEVELOPING CHEESECAKE TECHNOLOGY BASED ON COMBINED DAIRY RAW MATERIALS

Expanding the range of dessert products in the restaurant industry is a crucial area of development in the food sector. Cheesecake is one of the most popular desserts, characterized by high consumer appeal. However, traditional recipes require improvement to enhance their organoleptic and structural-mechanical properties. The combination of dairy raw materials, particularly the use of baked milk and baked curd mass, contributes to the creation of a unique flavor profile. Additionally, the use of corn starch allows for structural stabilization of the dessert, improving its quality and reducing the risk of deformation during baking.

The objective of this study is to develop a cheesecake technology based on combined dairy raw materials, including baked milk, baked curd mass, and stabilizing components, to obtain a product with improved organoleptic and textural characteristics.

Research Methods. The study utilized the following methods:

1. Analysis of modern cheesecake production technologies.
2. Laboratory studies on the properties of combined dairy raw materials.
3. Organoleptic and rheological analysis of baked curd mass.
4. Investigation of the effect of corn starch on the structural stability of cheesecake.
5. Evaluation of quality and safety indicators of the final product in accordance with regulatory documentation.

As a result of the research, a new cheesecake recipe based on combined dairy raw materials was developed, allowing for a product with enhanced organoleptic and physicochemical properties. The study demonstrated that using baked milk in a 1:4 ratio with curd mass imparts a distinct creamy-caramel flavor and increases the plasticity of the structure.

Experimental determination of the optimal corn starch content (3%) revealed the following benefits:

1. Reduction of thermal losses by 10–12% compared to the control sample without a stabilizer.
2. Ensuring structural stability and absence of surface cracks after baking.
3. Retention of moisture content, enhancing the dessert's organoleptic properties.

During organoleptic assessment, the cheesecake with combined dairy raw materials scored 85 out of 100 points on the sensory evaluation scale, indicating high quality. The highest ratings were given for «taste», «color», and «texture».

The proposed technology also demonstrated economic efficiency:

1. Reduced production costs due to the partial replacement of expensive cream cheese with more affordable baked curd mass.
2. Expansion of the consumer audience, as the product is suitable for the restaurant sector, fast-food chains, and the hotel industry.
3. Increased technological stability of production, as the use of stabilizers helps extend the shelf life up to 12 hours without quality loss.

Thus, implementing this new technology enables the production of a competitive product that meets modern consumer and restaurant market demands.

Conclusions. The developed cheesecake technology based on combined dairy raw materials allows for the production of a high-quality product with enhanced organoleptic characteristics. The use of baked milk enhances the dessert's flavor profile, while corn starch ensures structural stability. This technology holds promise for implementation in the restaurant industry and can be adapted for industrial production.

З М І С Т

СЕКЦІЯ 1

ІННОВАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ	3
Мазур Н. А., Місюк К. М.	3
РОЛЬ ТА ЗНАЧЕННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В МАРКЕТИНГУ	3
Котвицька Н. М.	6
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РОЗВИТКУ ТА УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ В СУЧАСНИХ АГРАРНИХ І ПРОМИСЛОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	6
Карпенко А. В., Юртаєв Д. М.	9
ДЕРЖАВНА ПОЛІТИКА СТИМУЛЮВАННЯ В СФЕРІ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ ТА ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	9
Дибчук Л. В.	11
ТЕХНОЛОГІЧНІ ТРЕНДИ В МАРКЕТИНГОВИХ СТРАТЕГІЯХ УКРАЇНИ.....	11
Siedykh Kostiantyn	14
JUSTIFICATION OF THE CONCEPT FOR DEVELOPING CHEESECAKE TECHNOLOGY BASED ON COMBINED DAIRY RAW MATERIALS	14
Сторожилова У. Л., Девід Хельбек	15
ЦИФРОВІ ІННОВАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ.....	15
Гензера О. В., Кучерявенко М. Ю.	17
МАЙБУТНЄ ОСВІТИ: КОЛЕДЖІ НА ШЛЯХУ ДО ЦИФРОВОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ ...	17
Ашгаєва Н. Л., Ашгаєв О. С.	19
АНАЛІЗ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ В ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ	19
Бабак М. І.	21
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ЛОГІСТИЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.....	21
Бережна Ю. Г.	24
МАРКЕТИНГ ІННОВАЦІЙ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ ЯК КЛЮЧОВИЙ ФАКТОР ІННОВАЦІЙНОГО РІШЕННЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ.....	24
Бичкова С.-А. С.	26
ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ У РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ	26
Буревич С. С.	29
ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ ОСВІТИ: КЛЮЧОВИЙ ФАКТОР РОЗВИТКУ ВИСОКОТЕХНОЛОГІЧНИХ ГАЛУЗЕЙ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ	29