



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ
ASSO INTERNATIONAL
ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ ПЕКАРІВ
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ

МАТЕРІАЛИ
**Міжнародної науково-
практичної конференції**
**«Інноваційні технології у
хлібопекарському виробництві»**
та
**Міжнародної науково-
практичної конференції**
**«Здобутки та перспективи
розвитку кондитерської галузі»**



Київ 2025

МАТЕРІАЛИ

ІХ Міжнародної науково-практичної
конференції
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

23 вересня 2025 р.

та

ХІІ Міжнародної науково-практичної
конференції
**ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ**

24 вересня 2025 р.

Київ-2025

MATERIALS OF

IX INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL
CONFERENCE

**INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN
BAKERY PRODUCTION**

September 23, 2025

and

XII INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL
CONFERENCE

**ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR
THE DEVELOPMENT OF
CONFECTIONERY INDUSTRY**

September 24, 2025

Kyiv-2025

УДК 664.6

Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2025. – 196 с.

ISBN 978-966-612-385-8

Збірник включає в себе матеріали доповідей учасників міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві», яка відбулася 23 вересня 2025 року та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», яка відбулася 25 вересня 2025 року в м. Києві. Матеріали присвячено вирішенню актуальних питань хлібопекарської та кондитерської галузей, зокрема шляхам покращення якості хлібобулочних та кондитерських виробів, проблемам розширення асортименту, в тому числі і створенню нових виробів спеціального призначення.

Збірник призначений для фахівців хлібопекарської та кондитерської галузі, інженерно-технічних працівників, потенційних інвесторів, викладачів вищої школи, здобувачів вищих навчальних закладів та всіх, хто цікавиться актуальними проблемами хлібопекарської і кондитерської галузі.

Видається в авторській редакції

ISBN 978-966-612-385-8

© НУХТ, 2025



Укрхлібпром



**ІХ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

23 вересня 2025 р.

**Національний університет харчових технологій
Київ, Україна**



Укрхлібпром



**IX INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL
CONFERENCE**

**INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BAKERY
PRODUCTION**

September 23, 2025

**National University of Food Technologies
Kyiv, Ukraine**



ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

ГОЛОВА

Олександр ШЕВЧЕНКО – д.т.н., професор, ректор НУХТ

ЗАСТУПНИКИ ГОЛОВИ:

Сергій ТОКАРЧУК – к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи НУХТ,

Володимир КОВБАСА – д.т.н., професор, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ,

Олександр ВАСИЛЬЧЕНКО – генеральний директор об'єднання «Укрхлібпром»,

Олександр ТАРАНЕНКО - к.е.н., президент Всеукраїнської асоціації пекарів,

Ігор МЕЛЬНИК – генеральний директор ТОВ «АККО ІНТЕРНЕШНЛ»,

Любомир ХОМІЧАК - д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН

СЕКРЕТАРІ:

Олена КОХАН – к.т.н., доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ

Людмила БУРЧЕНКО – доктор філософії, доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ



Укрхлібпром



ORGANIZATIONAL COMMITTEE

Chairman:

Oleksandr SHEVCHENKO, Rector of NUFT, Dr.Sc., professor.

Vice Chairman:

Serhii TOKARCHUK, Vice-rector for scientific work of NUFT, Ph.D., associate professor

Volodymyr KOVBASA, Head of the Department of Bakery and Confectionary Goods Technology of NUFT, Dr.Sc., professor

Oleksandr VASYLCHENKO, General Director of the Association "Ukrkhliprom"

Oleksandr TARANENKO, President of the All-Ukrainian Association of Bakers, PhD

Ihor MELNYK, General Director of «ACCO International» LLC.

Lubomyr KHOMYCHAK, Director of the Institute of Food Resources of the National Academy of Sciences, Dr.Sc., professor

Secretariat:

Olena KOKHAN, PhD, associate professor

Liudmyla BURCHENKO, PhD, associate professor



МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

АДАМЧИК Грета, доктор наук, Жешувський університет (Польща)

ГАВРИШ Тетяна, к.т.н., доцент, зав. кафедрою технології зернопродуктів і кондитерських виробів, Державний біотехнологічний університет (Україна)

БІЛИК Олена, к.т.н., проф., Національний університет харчових технологій (Україна)

БОНДАРЕНКО Юлія, к.т.н., доц., Національний університет харчових технологій (Україна)

ГРИЦЕВИЧ Марія, д-р філософії, Федеральна вища технічна школа Цюриха (Швейцарія)

ДРОБОТ Віра, д.т.н., професор, Національний університет харчових технологій (Україна)

ЖИГУНОВ Дмитро, д.т.н., професор, зав. кафедрою технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, Одеський національний технологічний університет (Україна)

ІВАНІСОВА Єва, доктор наук, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина)

КОВБАСА Володимир, д.т.н., професор, зав. кафедрою технології хлібопекарських і кондитерських виробів, Національний університет харчових технологій (Україна)

КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО Оксана, д.т.н., проф., директор навчально-наукового інституту харчових технологій, Національний університет харчових технологій (Україна)

МАХИНЬКО Валерій, д.т.н., професор, Національний університет харчових технологій (Україна)

СІЛАГАДЗЕ Марія, д.т.н., заслужений професор, Державний університет ім. Акакія Церетелі (Грузія)

СОЦ Сергій, к.т.н., доц., директор навчально-наукового інституту зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза Одеський національний технологічний університет (Україна)

ФЕДОРОВА Діна, д.т.н., професор, зав. кафедрою ресторанних і крафтових технологій, Державний торговельно-економічний університет (Україна)



INTERNATIONAL SCIENTIFIC COMMITTEE OF THE CONFERENCE

Greta ADAMCZYK, PhD, Inż., associate professor, University of Rzeszow, (Poland)

Olena BILYK, PhD, professor, National University of Food Technologies (Ukraine)

Yuliia BONDARENKO, PhD, associate professor, National University of Food Technologies (Ukraine)

Tetiana HAVRYSH, PhD, associate professor, head of the Department of Grain and Confectionery Technology, State Biotechnological University (Ukraine)

Mariia HRYTSEVICH, PhD, Eidgenössische Technische Hochschule Zürich (Swiss Confederation)

Vira DROBOT, Dr.Sc., professor, National University of Food Technologies (Ukraine)

Dmytro ZHIGUNOV, Dr.Sc., professor, head of the Department of Technology of Cereal Products, Bread and Confectionery, Odessa National University of Technology (Ukraine)

Eva IVANISOVA, Dr.Sc., Slovak University of Agriculture in Nitra, (Slovak Republic)

Volodymyr KOVBASA, Dr.Sc., professor, head of the Department of Bakery and Confectionery Goods Technology, National University of Food Technologies (Ukraine)

Oksana KOCHUBEY-LYTVYNENKO, Dr.Sc., professor, Director of the Educational and Scientific Institute of Food Technologies, National University of Food Technologies (Ukraine)

Valery MAKHYNKO, Dr.Sc., professor, National University of Food Technologies (Ukraine)

Maria SILAGADZE, Dr.Sc., professor, Akaki Tsereteli State University (Georgia)

Serhii SOTS, Ph.D., associate professor, Director of the K.A. Bogomaz Educational and Scientific Institute of Grain, Processing and Baking Business Odessa National University of Technology (Ukraine)

Dina FEDOROVA, Dr.Sc., professor, head of the Department of restaurant and craft technologies, State University of Trade and Economics (Ukraine)

ЗМІСТ
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ
ВИРОБНИЦТВІ

1	<i>Махинько В. М., Беспалий В. Г.</i> Оцінювання структури хліба: від сенсорного аналізу до машинного зору	13
2	<i>Сильчук Т.А.</i> Спонтанні закваски в технології житньо-пшеничних сортів хліба	15
3	<i>Кочубей-Литвиненко О.В.</i> Освітні тренди: нові виклики і можливості у системі підготовки фахівців з харчових технологій	17
4	<i>Погорелов І.С., Михонік Л.А.</i> Дослідження впливу борошна зеленої гречки на вуглеводно-амілазний комплекс борошняних сумішей	20
5	<i>Білик О.А., Бондаренко Ю.В.</i> Наукова траєкторія освітньої програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»	22
6	<i>Hryshchenko A., Semak Yu., Rvachova E.</i> Research on the quality of sourdough ciabatta depending on dough moisture content using short-time dough processes	24
7	<i>Simakova O.O., Rogowyj G.W., Safronov W.A.</i> Verwendung von Granatapfelkernpulver in der Brotherstellungstechnologie	25
8	<i>Slashcheva Alina, Lanska Vita, Skliar Margarita.</i> Basic principles of creating gluten-free baked goods	26
9	<i>Артамонова М.В., Гавриш Т.В., Воронкін А.О.</i> Підвищення харчової цінності макаронних виробів: аналіз сучасних досліджень та перспективи впровадження	29
10	<i>Бараболя О.В.</i> Перспективи використання альтернативної сировини, зокрема нутового борошна	33
11	<i>Бурченко Л.М., Білик О.А., Мельник Н.А.</i> Роль харчових волокон у харчуванні людей усіх верств населення та хлібопеченні	37
12	<i>Годунко Є.В., Бондаренко Ю.В., Жигун Б.А.</i> Використання нутової закваски у виробництві безглютенового хліба	40
13	<i>Горайнова Ю.А., Філіпова О.Ю., Бальвас Д.Г., Соловійова К.С.</i> Кваліметрична оцінка показників якості хліба функціонального призначення	41
14	<i>Ємцев В.І., Ємцева Г.Ф.</i> Сутність та основні напрямки інноваційного розвитку підприємств хлібопекарської галузі України	43
15	<i>Карпачов О.Ю., Стукальська Н.М.</i> Біологічна цінність удосконалених хлібців для військовослужбовців	45
16	<i>Ковальчук О.В., Сукманов В.О.</i> Субкритичний водний екстракт соєвого шроту як функціональний інгредієнт у технології хлібобулочних та кондитерських виробів	48
17	<i>Кухар А., Заброда А.В., Білик О.А.</i> Використання томатного порошку у технології тостового хліба	49

- 18 *Лазоренко Є.С., Сильчук Т.А.* Удосконалення технологій виробництва хлібобулочних виробів з використанням пшонаного борошна 51
- 19 *Маковський А.М., Фалендиш Н.О.* Використання борошна з кіноа у виробництві органічного хліба 52
- 20 *Мигулько С.М., Боковець С.П.* Інноваційні підходи до створення напівфабрикатів для піци з підвищеною харчовою цінністю 54
- 21 *Науменко О.В., Гетьман І.А., Чиж В. М., Лук'янчук І.В.* Дослідження антагоністичної активності хлібопекарської мікробіоти 56
- 22 *Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Болховітіна О.І., Степанькова Г.В., Лапицька Н.В.* Науково-практичні аспекти застосування побічних продуктів олійного виробництва у технологіях хлібобулочних виробів 57
- 23 *Пархомець І.В., Сильчук Т.А.* Продукти переробки амаранту як альтернативна сировина в хлібопеченні аглютеневих виробів 60
- 24 *Самілик М.М., Нагорний Я.В.* Застосування кіноа у виробництві безглютенового хліба 62
- 25 *Степанькова Г.В., Васюков Б.С.* Вплив каштанового борошна на органолептичні та фізико-хімічні показники якості пшеничного хліба 64
- 26 *Сукманов В.О., Ліхоліп І.А.* Дослідження властивостей здобних булочних виробів, виготовлених із використання борошна з кісточок авокадо 66
- 27 *Ткаченко В.В., Стукальська Н.М.* Дослідження реологічних та орагнодептичних властивостей удосконаленої пици категорії Free From 71
- 28 *Хомич Г.П., Бородай А.Б.* Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням порошку з вичавок порічки червоної 74
- 29 *Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В., Касамара А.С.* Резистентний крохмаль типу RS3 у виробництві хліба 77
- 30 *Шилко С.А., Юрчак В.Г., Бахмач В.О., Волощук Г.І., Горобей М.Ю.* Використання борошна амаранту у виробництві макаронних виробів швидкого приготування 80
- 31 *Шевченко А.О.* Вплив лляної та рижієвої олії на показники якості хліба з пшеничного борошна з вівсяними висівками та фітосировиною 82

Перспективи використання альтернативної сировини, зокрема нутового борошна

Бараболя О.В.

Полтавський державний аграрний університет

Загострення екологічних проблем, динамічне зростання чисельності населення та постійне підвищення попиту, зокрема на продукти харчування, обумовлюють потребу у розширенні асортименту продукції з високими споживчими якостями та конкурентними перевагами [1]. Хліб, як традиційна складова щоденного раціону, потребує вдосконалення рецептур з орієнтацією на збагачення поживними компонентами.

У контексті зростаючого антропогенного навантаження на організм, спричиненого несприятливими умовами довкілля, зменшуються можливості організму до адаптації й саморегуляції, що може провокувати функціональні розлади різних систем органів [2]. Враховуючи значну частку хлібобулочних виробів у харчуванні сучасної людини, зміна їхнього складу є ефективним підходом до створення функціональних продуктів, які відповідають актуальним потребам населення [3].

Використання альтернативної рослинної сировини, зокрема нутового борошна (*Cicer arietinum* L.), відкриває нові перспективи для поліпшення якісних характеристик хліба. Нут багатий на білки, жири, харчові волокна, мінерали, вітаміни (А, В₁, В₂, В₆, С, Е, РР), бета-каротин і біологічно активні речовини з антиоксидантними та імуномодулювальними властивостями [4,5]. Особливо важливими є такі мікроелементи, як калій, кальцій і селен, що відіграють суттєву роль у кровотворенні та профілактиці низки захворювань, включаючи онкопатології. Регулярне включення нуту до раціону сприяє стабілізації артеріального тиску, покращує роботу серцево-судинної та ендокринної систем, сприяє виведенню конкрементів з жовчного і сечового міхурів, а також підтримує нормальне функціонування нервової системи [1].

Додавання нутового борошна до рецептур хлібобулочних виробів відкриває можливості для збагачення продукції цінними біоактивними речовинами та формування нових органолептичних властивостей готового хліба [1]. Однак впровадження альтернативної сировини потребує ретельно вивіреного технологічного підходу, оскільки заміна частини пшеничного борошна на борошно з нуту змінює реологічні характеристики тіста, впливає на інтенсивність мікробіологічних та ферментативних процесів і, відповідно, на якість готової продукції.

Для досягнення стабільно високих показників якості хлібобулочних виробів доцільно використовувати вітчизняні добавки на основі рослинного походження, що поєднують кілька функцій [2]. Такі компоненти сприяють підвищенню харчової цінності хліба, покращують стабільність технологічних процесів, розширюють асортимент виробів і подовжують термін їх зберігання [3, 4].

У цьому контексті актуальним є науково-практичне завдання розробки оптимізованої технології виробництва хліба з використанням нутового

борошна. Така технологія має забезпечувати високу якість, безпечність та привабливість продукції для споживача, з урахуванням повного використання функціональних і технологічних властивостей доданої сировини.

Комплексні дослідження, присвячені вивченню впливу нутового борошна на якість хлібобулочних виробів, засвідчили його позитивний внесок у формування органолептичних властивостей і суттєве підвищення біологічної цінності кінцевого продукту. Зокрема, у дослідницьких працях Калини В.С. та колективу авторів було розроблено технологічно обґрунтовану рецептуру кексів, до складу якої включено нутове борошно та плоди журавлини. Такий підхід дав змогу створити безглютеновий виріб із вираженими функціональними властивостями та високою споживчою привабливістю [1].

Актуальні наукові підходи до застосування альтернативної сировини у виробництві борошняних виробів зумовлені прагненням до впровадження інноваційних технологій, які сприяють оптимізації обмінних процесів в організмі, підвищенню імунної стійкості та формуванню основ здорового харчування [3, 4]. У цьому аспекті нутове борошно позиціонується як функціональний інгредієнт з високим вмістом поживних речовин і сприятливими технологічними характеристиками.

Досвід зарубіжних країн у використанні нуту в харчовій промисловості демонструє сталу тенденцію до зростання виробництва хлібобулочних виробів з його додаванням, зокрема в Європі та США [5]. Така практика обумовлена не лише підвищеним інтересом до продуктів здорового харчування, а й економічною ефективністю застосування локальної рослинної сировини для розробки харчових виробів із підвищеною біологічною цінністю.

У таблиці 1 представлено результати органолептичної оцінки як контрольного, так і дослідних зразків хліба, виготовлених із різним вмістом нутового борошна — як із додаванням функціональних компонентів (солону та аскорбінової кислоти, АК), так і без них. Аналіз отриманих показників дозволяє простежити, як рівень заміни пшеничного борошна на нутове впливає на сприйняття споживачем зовнішнього вигляду, кольору, консистенції, смакових і ароматичних властивостей, а також загального сенсорного враження від продукції.

У контрольному зразку всі органолептичні показники отримали найвищу можливу оцінку — 5,0 бала, що свідчить про високий рівень якості за всіма критеріями. У дослідних зразках із 6–12 % заміщення пшеничного борошна нутовим (зразки №1 та №2) було зафіксовано незначне зниження сенсорних характеристик, що, втім, залишалось в межах статистичної похибки. Проте при збільшенні частки нутового борошна до 24 % (зразок №3) спостерігалось помітне погіршення таких параметрів, як зовнішній вигляд (4,2 бала), еластичність м'якушки (3,9), пористість (4,0) та смак (4,1). Це вказує на негативний вплив надмірної кількості бобової сировини на органолептичну якість виробу.

Запровадження функціональних добавок — солону та аскорбінової кислоти — у зразках №4–6 частково нейтралізувало негативні ефекти підвищеного вмісту нуту. Зокрема, у зразку №4 з 6 % заміщенням усі сенсорні

показники відповідали рівню контрольного зразка, що підтверджує доцільність комплексної рецептурної модифікації. У зразках із 12 % і 24 % нутового борошна, доповнених технологічними добавками, також відзначено покращення органолептики порівняно з відповідними зразками без добавок, хоча їх рівень залишався дещо нижчим за контрольний, що вказує на лише часткову ефективність використаних модифікаторів.

Таблиця 1- Результати оцінки органолептичних показників якості контрольного та дослідних зразків хліба

Показник	Контрольний зразок	Зразок №1 (6 % нуту)	Зразок №2 (12 % нуту)	Зразок №3 (24 % нуту)	Зразок №4 (6 % нуту + солод + АК)	Зразок №5 (12 % нуту + солод + АК)	Зразок №6 (24 % нуту + солод + АК)
Зовнішній вигляд, бали	5,0	4,9	4,8	4,2	4,9	4,8	4,5
Колір скоринки (ΔE)	42,6	43,5	45,8	51,2	44,1	46,2	52,3
Колір м'якушки (ΔE)	68,4	66,9	63,7	58,3	67,2	64,5	59,1
Пористість (органолептично), бали	5,0	4,9	4,7	4,0	5,0	4,8	4,3
Еластичність м'якушки, бали	5,0	4,8	4,6	3,9	4,9	4,8	4,2
Смак, бали	5,0	4,9	4,8	4,1	5,0	4,9	4,4
Запах, бали	5,0	4,9	4,7	4,2	5,0	4,8	4,5
Загальна оцінка, бали	5,0	4,9	4,7	4,1	5,0	4,8	4,4

Особливо помітні зміни простежено у кольорових характеристиках скоринки та м'якушки. Підвищення показника ΔE для скоринки (до 52,3) та його зниження для м'якушки (до 58,3) свідчать про виражені зміни зовнішнього вигляду, спричинені введенням нутового борошна до рецептури.

Узагальнюючи результати дослідження, можна зробити висновок, що оптимальною з точки зору органолептичної привабливості є часткова заміна пшеничного борошна нутовим у межах 6–12 %, особливо за умови додавання солоду та аскорбінової кислоти. Збільшення частки нуту до 24 % супроводжується зниженням сенсорної якості, однак це зниження можна частково компенсувати за допомогою функціональних добавок, які стабілізують властивості кінцевого продукту.

Проведений аналіз дозволяє узагальнити результати досліджень щодо змін технологічних і споживчих властивостей хліба при збагаченні рецептури нутовим борошном у межах 6–12 % (таблиця 2).

Включення нутового борошна до складу пшеничного хліба позитивно впливає на реологічні властивості тіста, сприяє активізації процесів бродіння та

забезпечує формування більш вираженої пористої структури і збільшеного об'єму м'якуша.

Таблиця 2- Порівняння впливу додавання нутового борошна до пшеничного хліба

оказник	Без нутового борошна (контроль)	З додаванням нутового борошна (6–12 %)
Реологія тіста	Класична еластичність, в'язкість	Зростає водопоглинання, тіло м'якіше
Кінетика бродіння	Стандартна	Активніша ферментація, вищий об'єм
Об'єм хліба	Базовий	Збільшується до 10–15 %
Пористість м'якуша	Рівномірна, середня	Покращується, структура м'якушки
Колір м'якуша	Світло-кремовий	Жовтуватий відтінок
Смак та аромат	Нейтральний	Горіховий, приємний
Білок у готовому хлібі	~8–10 %	Зростає до ~11–13%
Клітковина, мінерали	Низький вміст	Покращується (залізо, магній, цинк)
Глікемічний індекс	Вищий	Зменшується завдяки клітковині

Крім того, відбувається збагачення готової продукції білками, харчовими волокнами та важливими мікроелементами, що супроводжується зниженням глікемічного індексу — показника, який має ключове значення для дієтичної оцінки хліба. Незначні зміни кольору та поява легкого горіхового відтінку в смаку сприяють розширенню органолептичного профілю виробу, підвищуючи його привабливість для кінцевого споживача. Отримані дані свідчать про ефективність використання нутового борошна як функціонального компонента в технологічних розробках пшеничного хліба.

Список використаної літератури:

1. Демян'юк О.С. Зміни клімату – глобальна екологічна і продовольча проблема людства. *Збалансоване природокористування*. 2016. № 4. С. 6–13.
2. Киш Л.М. Продовольча безпека України: актуальні питання якості та доступності продуктів харчування. *Причорноморські економічні студії*. 2018. № 27. С. 59–63.
3. Бараболя О. В. Вплив сировини на якість хліба та хлібобулочних виробів. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи*: матеріали VI Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, 15 жовтня 2024 року, Полтава: ПДАУ, 2024 С. 26-28
4. Бараболя О.В. Якість хліба в залежності від якості борошна. *«Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»*. Мат. Міжн. наук.-практ. конференції Київ 17 вересня 2024 р. К. НУХТ, 2024. С.41-43
5. Бараболя О.В. Використання конопляного борошна в хлібопеченні. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв*. Матеріали міжн. наук.-практ. Конференції. Полтава, 19 грудня 2023. Полтава ПДАУ. С. 92-95