

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації  
Харківська торгово-промислова палата  
Державний біотехнологічний університет,  
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю  
Харківська торгово-промислова палата  
Краківський економічний університет (Польща)  
Варшавський університет наук про життя (Польща)  
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)  
Стамбульський університет Айдин (Туреччина)  
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)  
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»  
Сумський національний аграрний університет  
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет»  
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства  
внутрішніх справ України



**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ  
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,  
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей  
IV Міжнародної науково-практичної конференції**

*4 листопада 2025 р.*

Харків

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації  
Харківська торгово-промислова палата  
Державний біотехнологічний університет,  
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю  
Харківська торгово-промислова палата  
Краківський економічний університет (Польща)  
Варшавський університет наук про життя (Польща)  
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)  
Стамбульський університет Айдин (Туреччина)  
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)  
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»  
Сумський національний аграрний університет  
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет»  
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства  
внутрішніх справ України

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ  
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,  
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей  
IV Міжнародної науково-практичної конференції**

*4 листопада 2025 р.*

Харків  
ДБТУ  
2025

УДК [338.4+339](082)

A43

**Організаційний комітет:**

**Голова оргкомітету:** *Михайлов В.М.*, д.т.н., проф.

**Заступники голови:** *Пенкіна Н.М.*, к.т.н., доц.; *Одарченко Д.М.*, д.т.н., проф.; *Савицька Н.Л.*, д.е.н., проф.; *Омельченко Г.Ю.*, к.е.н., доц.

**Члени оргкомітету:** *Сорокіна С.В.*, к.т.н., доц.; *Пахуча Е.В.*, к.е.н., доц.; *Хлопоніна-Гнатенко О.І.*, к.е.н., доц.; *Худавердієва В.А.*, к.е.н., доц.; *Полупан В.В.*, к.т.н., доц.; *Татар Л.В.*, к.т.н., доц.; *Карбівнича Т.В.*, к.т.н., доц.

**Міжнародний науковий комітет:** *Agnieszka Żbikowska*, Asst. Prof. Dr. Hab.; *Agata Malak-Rawlikowska*, Prof. Dr. Hab.; *Anzor Devadze*, Cand. of Economic Sciences, Prof.; *Насібов Афіг Джаваншир огли*, PhD of Economic, Assoc. Prof.; *Esma Tezcan*, Assist. Prof. Dr.; *Ита Arbidane*, Dr. Оес.; *Інна Шурдук*, канд. техн. наук.; *Діана Райко*, д-р екон. наук, проф.; *Маргарита Лищенко*, д-р екон. наук, проф.; *Наталія Габчак*, канд. геогр. наук, доц.; *Наталія Кузьминчук*, д-р екон. наук, проф.

*Друкується відповідно до наказу в.о. ректора ДБТУ про проведення Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі» (№ 01-01/358 від 09.10.2025 р.).*

A43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі** [Електронний ресурс] : тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конф., 4 листопада 2025 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2025. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Збірник містить тези доповідей, у яких розглянуто проблеми методології та практики маркетингу та менеджменту підприємницької діяльності, індустрії туризму та готельно-ресторанного бізнесу, перспективи застосування сучасних інформаційних систем управління підприємствами і напрямки вдосконалення експертних механізмів збалансованого розвитку України в умовах глобалізаційних викликів інформаційної економіки.

УДК [338.4+339](082)

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний  
університет, 2025

<b>Полупан В.В., Колесник В.В., Сагайдакова О.С.</b> Сучасні особливості та перспективи розвитку глемпінгу	386
<b>Полупан В.В., Колесник В.В., Чайка Л.Д.</b> Фізична безпека в готелі як запорука безпечного середовища	387
<b>Прилепа Н.В., Андрійчук В.О.</b> Локальні продукти як стратегічний елемент розвитку сучасного ресторанного бізнесу	389
<b>Пушкар М.І.</b> Адаптивність закладів готельно-ресторанного господарства в контексті євроінтеграції	391
<b>Рогова А.Л.</b> Роль food-коучингу у формуванні стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу	393
<b>Скриннік В.І., Каленік К.В., Одарченко Д.М.</b> Гостинність як іміджевий та стратегічний чинник розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах інтеграційних процесів	395
<b>Соловійова Т.О., Червоний В.М.</b> Вплив соціальних факторів на формування гастроентенцій у ресторанному господарстві	397
<b>Сорокіна В.П., Костенко О.Г., Шашко І.Є.</b> Аналіз експлуатаційних ризиків будівель готелів у контексті інтеграції до європейських стандартів безпеки	399
<b>Сподар К.В.</b> Просування готельного підприємства в онлайн-середовищі як ключовий елемент сучасної комунікаційної стратегії	401
<b>Томалья Т.С., Теляча В.С.</b> Менеджмент якості обслуговування як інструмент уніфікації стандартів у закладах ресторанного господарства	403
<b>Федющенко І.В., Пенкіна Н.М.</b> Моделювання процесу обслуговування в сучасному ресторані при готелі	405
<b>Черевична Н.І.</b> Штучний мед як альтернатива гіпоалергенних солодощів для ресторанних закладів	407
<b>Черевична Н.І., Гуцін А.В.</b> Перспективи впровадження тренду здорового харчування в закладах ресторанного господарства	409

## **Секція 5. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ, ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ**

<b>Sorokina S., Akmen V., Lashevsky E.</b> The role of Classification of Goods under the UCG FEA during customs control and clearance	412
<b>Акмен В.О., Кудряшов А.І., Богданов С.М.</b> Формування бебі-економіки в контексті екологічного підприємництва	414

## ШТУЧНИЙ МЕД ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ГІПОАЛЕРГЕННИХ СОЛОДОЩІВ ДЛЯ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ

**Черевична Н.І.**, канд. техн. наук, доц.  
Харківський національний економічний університет  
ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна

Штучний мед – це сиропоподібний продукт, який виробляють з цукру шляхом його інверсії з додаванням ароматизаторів, іноді натурального меду та крохмальної патоки. Виробництво штучного меду в Україні здійснюється за такою технологією: цукрова сировина (очеретяний або бураковий цукор, кукурудза або кавун) нагрівається, розчин підфарбовується натуральними або штучними барвниками. Алергенність натурального меду зазвичай пов'язана з домішками пилку, бджолоїної отрути та білків із залоз бджіл.

Позитивною стороною штучного меду є відсутність у його складі природних алергенів. Виготовлення десертів із використанням штучного меду – відмінне рішення для сучасних підприємств ресторанного господарства.

Штучний мед за калорійністю близький до натурального, але відрізняється негармонійним букетом, підвищеним вмістом оксиметилфурфуролу, який є джерелом вуглеводів з обмеженими споживчими властивостями, відсутністю вітамінів, бактерицидних і мінеральних речовин [1].

Плоди шипшини – це полівітамінний продукт, що за вмістом вітаміну С займає пальму першості серед усіх дикорослих вітаміноносіїв. На Україні росте більш 40 видів шипшини, але промислове значення мають тільки декілька видів: роза корична, роза голчаста, роза Федченко та інші.

У плодах шипшини коричної міститься вітаміну С у 10 разів більше ніж у чорній смородині, у 40–50 разів – ніж у плодах лимону, у 100 разів – ніж у яблуках. Свіжі ягоди шипшини містять до 650 мг вітаміну С. Крім аскорбінової кислоти плоди шипшини містять бета-каротину 0,01–0,7%. В плодах містяться також вітаміни РР, К, рутін. У м'якоті плодів містяться у %: цукру 8–14, органічних кислот (лимонна, яблучна) 3, пектину 2,7–11, таніну 2–3, ефірного масла 0,03–0,07, флавонові глюкозиди (ізокверцитрин, кемпферол, кверцетин), барвні речовини (лікопін, арумін, ксантофіл). Із мінеральних речовин багато заліза, є марганець, фосфор, магній, кальцій. Листя містять вітаміну С, насіння багате маслом (9,27 %), яке містить каротин і вітаміну Е [2].

З давніх-давен плоди шипшини використовували для профілактики

і лікування багатьох хвороб. Плоди шипшини також використовують у харчуванні: з них готують настої, відвари, сиропи, цілющі чаї, джеми, варення, поре, киселі, компоти, соки, начинки для пирогів.

До штучного меду для надання смакових властивостей додають до 20 % натурального меду. У дослідженому зразку частка натурального меду була замінена сиропом шипшини з додатком м'яти перечної. М'ята містить ефірні масла (1,5–3,5 %), що складається на 50–80 % з ментолу, на 9–25 % з ментону, на 4–11 % з ефірів оцтової і валеріанової кислот. Крім цього вона містить каротин, гесперидин, беталін, кетони, терпени, терпенові вуглеводи (лімонен, цинеол), урсолову й олеанолову кислоти, дубильні речовини (6–12 %). Найціннішою складовою частиною є ментол [2].

Ці два компонента рослинної сировини (шипшина і м'ята перечна) різні за своїм хімічним складом, але при їх з'єднанні продукт поповнюється харчовими кислотами, дубильними речовинами, ефірними маслами, терпеновими вуглеводами і що найважливіше вміст вітаміну С підвищується, а масло м'яти додає продукту приємний запах ментолу.

Отриманий штучний мед з додатком рослинних компонентів (шипшини і м'яти перцевої) за органолептичними показниками значно гармонійний. Він має прозору, без каламуті і осадку, в'язку консистенцію. Колір насичений, рожевий відтінок йому надає сироп шипшини. Смак солодкий приємний з м'яким м'ятним присмаком і ароматом. За фізико-хімічними показниками зразок значно збільшив вміст аскорбінової кислоти (до 36 мг %) порівняно з контрольним.

В Україні практично немає виробників штучного меду. Пошуки інформації показали, що в Харкові є ТМ «Серпень», яка спеціалізується на виробництві штучного меду саме для кондитерських виробів. Як барвники вони використовують звіробій, шафран, відвар чаю [3].

Таким чином, розроблена рецептура штучного меду з шипшиною і м'ятою є вигідною і перспективною альтернативою гіпоалергенних солодоців і наповнювачів для виробництва кондитерських виробів і десертної продукції у закладах ресторанного господарства.

#### Список використаних джерел

1. Штучний мед. URL: <https://medar.ua/posts/22-shtuchnyy-med>.
2. Лікарські рослини. URL: <https://surl.lu/utvcon>.
3. ТМ Серпень. URL: [https://tm-avgust.com/products/med-shtuchnyj/?utm\\_](https://tm-avgust.com/products/med-shtuchnyj/?utm_).