



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ
ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН



«ІНТЕГРАЦІЯ НАУКИ І ПРАКТИКИ У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

МАТЕРІАЛИ
VII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

23 КВІТНЯ

ТЕРНОПІЛЬ – 2026

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ**

ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

***«Інтеграція науки і практики у сфері харчових
технологій та індустрії гостинності»***

**МАТЕРІАЛИ
VII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

23 КВІТНЯ 2026 РОКУ

ТЕРНОПІЛЬ

2026

УДК 640.4(477.83/86)(06)

Інтеграція науки і практики у сфері харчових технологій та індустрії гостинності. -
Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції – Тернопіль, Тернопільський
фаховий коледж харчових технологій і торгівлі», 2026. – 99 с.

Науковий комітет конференції:

Голова – директор Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, кандидат педагогічних наук **Людмила КРУКЕВИЧ**.

Співголова – завідувач кафедри Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, д.е.н., доцент **Роман ШЕРСТЮК**.

Співголова - заступник директора з навчальної роботи Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, кандидат педагогічних наук **Тетяна КОГУТ**.

Організаційний комітет конференції:

Тетяна ДРОЗД – начальник відділу професійної, фахової передвищої, координаційної діяльності закладів вищої освіти та організаційної роботи управління професійної, фахової передвищої освіти, координаційної діяльності закладів вищої освіти, аналітичної роботи та управління фінансами бюджетної сфери департаменту освіти і науки Тернопільської обласної державної адміністрації, член наглядової ради.

Віталій МАРХИВКА – стейкхолдер, член Наглядової ради ТФКХТТ, директор пекарні «Ранет».

Богдан ЛОТОЦЬКИЙ - стейкхолдер, ФОП готельно-ресторанного комплексу «Женева».

Оксана СВИСТУН – стейкхолдер, технолог ТОВ «Центр пекарів Аріанта».

Редакційна колегія: Людмила КРУКЕВИЧ, Тетяна КОГУТ, Ірина ПИРИГ, Ганна ГОРШНА, Ольга СТЕЦЬ

За достовірність фактів, цитат, власних імен, географічних назв, інших відомостей та дотримання принципів академічної доброчесності відповідають автори публікацій.

Рекомендовано до друку методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі

Протокол № 8 від 14.04.2026 року

Комп'ютерна верстка: Ольга СТЕЦЬ

Марія САВКІВ РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ SMART-ДИЗАЙНУ ДЛЯ ГОТЕЛЬНИХ ІНТЕР'ЄРІВ.....	51
Анастасія ХАМЧУК СУЧАСНІ МЕТОДИ ЗАСТОСУВАННЯ РОБОТОТЕХНІКИ У ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСАХ РЕСТОРАНІВ.....	52

СЕКЦІЯ 3
ІННОВАЦІЙНІ ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ, МАКАРОННОЇ
ГАЛУЗЕЙ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Анастасія БУГАСЦЬ РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ МАФІНІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНОПЛЯНОГО БОРОШНА.....	55
Анастасія СЕРПОКРИЛ РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ПАРОВОЇ ОБРОБКИ.....	56
Євгенія БОГОМОЛОВА РОЗРОБКА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	57
Олександра БУРДЕНЮК МЕТОД ІНКАПСУЛЯЦІЇ. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ШОКОЛАДНИХ ТРЮФЕЛІВ ШЛЯХОМ ІНКАПСУЛЯЦІЇ.....	59
Наталія ЧЕРЕВИЧНА ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ В УКРАЇНІ.....	61
Ангеліна ЄМЕЦЬ ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ.....	63
Наталія ЗАЯЦЬ СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ПЕКАРЕНЬ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЛОГО БІЗНЕСУ.....	65
Мар'яна РАДІЙ ФІЗИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ...	66
Наталія КОРДІВСЬКА ВИКОРИСТАННЯ ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН У СУЧАСНІЙ УКРАЇНСЬКІЙ ГАСТРОНОМІЇ.....	68
Ганна ГОРІШНА СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ.....	69
Дарина ОСТРОЖИНСЬКА СУХІ КАВОВІ КОНЦЕНТРАТИ: ВИРОБНИЦТВО ТА ІННОВАЦІЇ.....	71

УДК 664.8.047:620.2:339.13

Наталія ЧЕРЕВИЧНА

доцент кафедри готельного,
ресторанного бізнесу і крафтових технологій,
канд. техн. наук, доцент
Харківський національний економічний
університет ім. С. Кузнеця

ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ В УКРАЇНІ

Харчові концентрати – продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з подальшим висушуванням. Це в основному багатокомпонентні суміші, що мають низку переваг порівняно з іншими харчовими продуктами. Використовуючи їх, можна швидко і з мінімальними затратами праці приготувати їжу. В їхньому складі з малим об'ємом і масою сконцентровано багато поживних речовин, які повніше засвоюються організмом людини.

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості та перетворення споживчих звичок категорія харчових концентратів набуває важливого значення. Історично харчові концентрати розглядалися як продукти, що пройшли промислово кулінарну обробку з подальшим зневодненням, головною перевагою яких була швидкість приготування та тривалий термін зберігання.

Проте сьогодні актуальність дослідження сучасного асортименту харчових концентратів в Україні зумовлена одразу кількома факторами. Прискорений ритм життя людини диктує попит на продукти категорії «Ready-to-eat» (готові до вживання) та «Just add water» (просто додай води). Глобальний тренд на здорове харчування змушує виробників відмовлятися від штучних консервантів, підсилювачів смаку та надлишку цукру на користь функціональних інгредієнтів. А головне, що є важливим саме для України, – це вплив воєнного стану, періодичні енергетичні кризи (блекаути) та необхідність забезпечення якісним, легким і поживним харчуванням Збройних Сил України, волонтерів та внутрішньо переміщених осіб у польових чи екстремальних умовах [1].

Сучасний асортимент неможливо розглядати у відриві від інноваційних технологій консервування та зневоднення, які застосовуються виробниками. Традиційна дегідратація (термічне сушіння) була і залишається актуальною завдяки відносно низькій собівартості. Її застосовують для сушіння овочів, грибів, недорогих видів локшини та круп. Проте цей метод призводить до часткової втрати вітамінів (особливо вітаміну С) та зміни текстури продукту.

Основною технологією для виробництва сухих сніданків та снєків (кукурудзяних пластівців, подушечок, круп'яних паличок тощо) є екструзія. Вона дозволяє отримати пористу, хрустку структуру за рахунок впливу високого тиску і температури на зернову масу протягом короткого часу.

Передовою технологією сучасного ринку преміум-концентратів та туристичного і військового харчування є сублимаційне сушіння (ліофілізація). Процес полягає у швидкому заморожуванні продукту з подальшим видаленням льоду у вакуумній камері (він випаровується, оминаючи рідку фазу). Цей метод дозволяє зберегти до 95 % поживних речовин, макро- та мікроелементів, а також початкову форму, колір, смак та аромат страви. Вага сублимованої страви зменшується у 5–10 разів порівняно зі свіжою.

Сьогодні асортимент харчових концентратів на українському ринку поділений на певні сегменти та чіткі напрямки згідно цільової аудиторії.

Сухі готові страви (повноцінні раціони) – це складні багатокомпонентні перші та другі страви. Якщо раніше цей сегмент обмежувався «локшиною швидкого приготування», то сьогодні українські бренди, такі як «ІДЛО», «Харчі», «James Cook», виробляють лінійку продукції у форматі дой-паків. Асортимент включає борщ з яловичиною, бограч, пасту

карбонара, банош з бринзою та м'ясом, кускус з овочами. Ці продукти стали основою раціону туристів та військовослужбовців [2, 3].

Структура попиту на функціональні сухі сніданки (Cereals & Granola) зберігає позитивну динаміку, проте змінюється. Класичні солодкі пластівці, орієнтовані на дітей, поступаються місцем продукції для дорослих, які підтримують здоровий спосіб життя. Найбільш зростаючий сегмент – мюслі та гранола (бренди «Galeks-Agro», «АХА»), збагачені сублімованими ягодами, горіхами, насінням чіа, льону, протеїновими кульками тощо.

Снеками нового покоління можна назвати енергетичні та протеїнові концентрати для спортивного харчування. Компактні батончики від українських брендів «Fizi», «Nutrix», «АХА» виготовляють методом холодного пресування фініків, горіхів, сироваткового або рослинного (горохового, соєвого) ізоляту білка. Вони виконують функцію швидкого, концентрованого перекусу з високою енергетичною цінністю (до 400-500 ккал на 100 г).

Енергетичні батончики, які відносять до групи снекової продукції, набувають все більшої популярності в Україні як складові продуктових наборів для харчування військовослужбовців. Снеки можна застосовувати як альтернативу хлібобулочним і кондитерським виробам та як самостійну страву для перекусів. Особливо актуально це стало у період воєнного стану, тому що ці вироби, як правило, дрібновагові, упаковані в індивідуальне пакування, мають тривалий термін зберігання, зручні у використанні. При цьому вони повністю зберігають корисні властивості вихідної сировини, мають високу енергетичну цінність, багатий вітамінно-мінеральний склад, також не вимагають спеціальних умов зберігання і, що найголовніше, їм не потрібна теплова обробка [4, 5].

Окрім традиційної розчинної кави, какао та киселів, на ринку зростає популярність концентрованих або сухих функціональних напоїв та крафтових сумішей на основі перетертих ягід (обліпіха, малина, журавлина) з імбиром та медом (бренди «Welvart», «Yogoda»), які достатньо залити гарячою або холодною водою.

Важливим соціальним трендом є інклюзивність асортименту. Виробники харчоконцентратів пропонують лінійки для людей з дієтичними потребами (безглютенові каші та снеки; веганські страви без продуктів тваринного походження, використання рослинного м'яса або рослинного сиру тофу; безлактозні та альтернативні види молока (кокосове, вівсяне, ванільне, мигдалеве тощо).

Таким чином, харчові концентратів в Україні позбулися стереотипу «дешевої та шкідливої їжі для студентів», а перетворилися на високотехнологічний, безпечний та нутриціологічно збалансований продукт. Основними напрямками подальшого розвитку ринку харчоконцентратів є збагачення продукції вітамінними комплексами, адаптогенами, пробіотиками та колагеном для задоволення потреб прихильників здорового способу життя, а також подальше вдосконалення раціонів сухпайків для потреб оборонного сектору.

Список використаних джерел

1. Українці змінюють харчові звички: зростає попит на здорові продукти та функціональні інгредієнти. URL : <https://allretail.ua/news/80984-ukrajinci-zminyuyut-harchovi-zvichki-zrostaye-popit-na-zdorovi-produkti-ta-funkcionalni-ingrediyenti>.

2. Сублімована їжа для походів. URL : <https://gra.travel/rozmovy-v-nameti/yizha-v-rokhodi/>.

3. Про похідну їжу. Сушені страви від James Cook. URL : <https://propohody.com/james-cook-dehydrated-food-review/>.

4. Їжа на фронт. Як українських воїнів годують волонтери. URL : <https://www.dw.com/uk/iza-na-front-ak-ukrainskih-voiniv-goduut-volonteri/a-62938294>

5. У ЗСУ запровадять уніфіковану систему меню харчування за НАТОвським зразком. URL : <https://www.unian.ua/society/u-zsu-zaprovadyat-unifikovanu-sistemu-menyu-harchuvannya-za-natovskim-zrazkom-12122532.html>.