

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет харчових технологій



**ЗБІРНИК**  
**наукових матеріалів**  
**V Міжнародної науково-практичної**  
**конференції**

**ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ВІД ДИТИНСТВА ДО**  
**ДОВГОЛІТТЯ: КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД, СТАН**  
**ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

*23—24 жовтня 2025 року, м. Київ, НУХТ*

**2025**

Збірник наукових матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи». Київ : НУХТ, 2025, 165 с.

До збірника увійшли матеріали і тези доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи» (23—24 жовтня 2025 р.). Тексти публікуються в авторській редакції. За науковий зміст і якість поданих матеріалів відповідають автори, а також (для студентів і аспірантів) наукові керівники.

Кожна доповідь, представлена на конференції, окреслила певні наукові нюанси, нове бачення тих проблем, які стоять перед медичною та харчовою галузями України і які потребують термінового вирішення. Матеріали відзначаються актуальністю, розумінням першочергових завдань, зокрема у поліпшенні харчування військовослужбовців, наукові і теоретичні дані вирізняються сучасним методологічним рівнем проведених досліджень, виявленням нових медико-біологічних ефектів біокомпонентів харчових продуктів і їх використанням у розробленні оздоровчого харчування.

Матеріали будуть актуальними для широкого кола фахівців: медиків, нутриціологів, технологів, біохіміків, виробничих структур тощо.

Посилання на сайт конференції:



Київ, НУХТ, 2025

**Міністерство освіти і науки України  
Національний університет харчових технологій  
Національна академія наук України  
Науково-технічне товариство харчової промисловості України  
Національна академія медичних наук України  
ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва НАМНУ»  
Швейцарсько-українська програма «Розвиток торгівлі з вищою  
доданою вартістю в органічному та молочному секторах України»  
Estonian Centre for International Development (ESTDEV)  
ДУ Інститут геронтології імені Д. Ф. Чеботарьова НАМН України  
Департаменту охорони здоров'я КМДА  
Українська діабетологічна асоціація  
Національний університет охорони здоров'я України ім. П. Л. Шупика  
Незалежна Асоціація Нутріціологів та Дієтологів України  
Департамент освіти і науки КМДА**

**V Міжнародна науково-практична  
конференція**

**ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ВІД ДИТИНСТВА ДО  
ДОВГОЛІТТЯ: КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД, СТАН  
ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

**23—24 жовтня 2025 року**

**Київ НУХТ**

## ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

### Голова:

**Шевченко О. Ю.** д.т.н., професор, ректор НУХТ

### Співголови:

**Токарчук С. В.** к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи НУХТ

**Гуліч М. П.** д.м.н., професорка, Інститут громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва НАМНУ

**Сімахіна Г. О.** д.т.н., професорка, НУХТ

### Заступники голови:

**Задніпряний Ю. В.** НТТХПУ, м. Київ

**Поліщук Г. Є.** д.т.н., професорка, завідувачка кафедри НУХТ

### Члени комітету:

**Блюм Я. Б.** д.б.н., академік НАН України, директор ІХБГ НАНУ

**Арсеньєва Л. Ю.** д.т.н., професорка, проректорка НУХТ

**Гінзбург В. Г.** д.м.н., ДОЗ КМДА

**Нагайцева Т. М.** генеральна директорка «Укрконсервмолоко», м. Київ

**Пстухова О. М.** д.е.н., професорка, завідувачка кафедри НУХТ

**Бохно О. В.** ДОН КМДА

**Корінний С. О.** к.ю.н., Верховна Рада України

**Воловик І. М.** начальниця відділу міжнародних зв'язків, НУХТ

### Секретаріат:

**Гумен С. М.** НТТХПУ, м. Київ

**Осьмак Т. Г.** к.т.н., доцентка, НУХТ

**Камінська С. В.** к.т.н., доцентка НУХТ

**Нізовських В. А.** магістр, НУХТ

**Клягін Ю. В.** інженер, НУХТ

## НАУКОВИЙ КОМІТЕТ

**Шевченко О. Ю.** д.т.н., професор, ректор НУХТ

**Маньківський Б. М.** д.м.н., професор, член-кореспондент НАМНУ, директор інституту геронтології НАМНУ

**Крижевський В. В.** д.м.н., професор, заслужений лікар України, директор КМКЛ 18

**Смець І. М.** д.м.н., професор, генеральний директор ДУ «НПМЦ дитячої кардіології та кардіохірургії» МОЗ України

**Magdalena  
Buniowska-Olejnik** Dr inż., Uniwersytet Rzeszowski, Kolegium Nauk Przyrodniczych, Instytut Technologii Żywności i Żywienia

**Харченко Н. В.** д.м.н., професор, член-кореспондент НАМНУ, завідувачка кафедри гастроентерології дієтології та ендоскопії НУОЗ ім. Шупика

<b>Сімахіна Г. О.</b>	д.т.н., професорка, завікадувачка кафедри НУХТ
<b>Шульга С. М.</b>	д.б.н., професор, заступник директора ІХБГ НАНУ
<b>Шадрін О. Г.</b>	д.м.н., професор, завідувач відділення ПАГ НАМНУ
<b>Лапшин В. Ф.</b>	д.м.н., професор, заступник директора ПАГ НАМНУ
<b>Притульська Н. В.</b>	д.т.н., професорка, заслужена діячка науки і техніки України, ДТЕУ
<b>Хомічак Л. М.</b>	д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України, ІПР НААН України
<b>Сафронова Л. А.</b>	д.б.н., професорка, заступниця директора Інституту мікробіології і вірусології НАНУ

ємно підсилюється зі зростанням споживчого попиту на здорове та екологічне харчування. Ключовим напрямом інновацій є впровадження нових джерел рослинного білка.

Використання протеїнових концентратів та ізолятів бобових, зокрема *Vicia faba*, є однією з найбільш перспективних тенденцій. Цей інгредієнт дозволяє вирішувати не лише завдання підвищення харчової цінності, але й технологічні задачі, зокрема формування необхідної текстури та структури у ферментованих продуктах, таких як йогурти. Це підтверджує актуальність подальших досліджень у напрямку розробки технологій ферментованих напоїв і йогуртів на основі протеїнових концентратів бобових для вітчизняного ринку.

### Література

1. Valero-Cases, E., Cerdá-Bernad, D., Pastor, J. J., Frutos, M. J. (2020). Non-dairy fermented beverages as potential carriers to ensure probiotics, prebiotics, and bioactive compounds arrival to the gut and their health benefits. *Nutrients*, 12(6), 1666.
2. Abbasi, A., Sarabi-Aghdam, V., Fathi, M., Abbaszadeh, S. (2025). Non-Dairy Fermented Probiotic Beverages: A Critical Review on the Production Techniques, Health Benefits, Safety Considerations and Market Trends. *Food Reviews International*, 1—56.
3. Vinicius De Melo Pereira G. et al. (2020). A review of selection criteria for starter culture development in the food fermentation industry. *Food reviews international*, 36(2), 135—167.
4. Manna, M., Han, G., Seo, Y. S., Park, I. (2021). Evolution of food fermentation processes and the use of multi-omics in deciphering the roles of the microbiota. *Foods*, 10(11), 2861.
5. Gavahian, M., Mathad, G. N., Oliveira, C. A., Khaneghah, A. M. (2021). Combinations of emerging technologies with fermentation: Interaction effects for detoxification of mycotoxins? *Food Research International*, 141, 110104.
6. Roobab, U. et al. (2022). Applications of innovative non-thermal pulsed electric field technology in developing safer and healthier fruit juices. *Molecules*, 27(13), 4031.
7. Ринок безлактозних продуктів за типом, формою, категорією та регіоном — глобальний прогноз до 2025 року. URL: <https://www.marketsandmarkets.com/Market-Reports/lactose-free-products-market4457397.html>.
8. Liu, H. et al. (2023). Plant-based fermented beverages and key emerging processing technologies. *Food Reviews International*, 39(8), 5844—5863.

УДК 664:634:613.293

## ЯГОДИ ШОВКОВИЦІ ЯК ПЕРСПЕКТИВНЕ ДЖЕРЕЛО БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ

**Крамаренко Д.**

*Харківський національний економічний університет  
імені Семена Кузнеця, Харків, Україна*

**Гіренко Н.**

*Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка, Полтава, Україна*

Сучасні тенденції в харчовій промисловості демонструють стійке зростання споживчого попиту на функціональні продукти, збагачені натуральними біологічно активними речовинами (БАР). Цей тренд стимулює науковий пошук нових,

недостатньо використовуваних джерел рослинної сировини [1]. У цьому контексті ягоди шовковиці (*Morus spp.*), що належать до родини Moraceae, представляють значний інтерес як багатогранна сировина, що поєднує високу харчову цінність, доведений оздоровчий потенціал та технологічну функціональність. Історично культивована для шовківництва, сьогодні шовковиця розглядається як перспективний компонент для створення нутрицевтиків та оздоровчих продуктів харчування, що відповідають концепції «чистої етикетки» (clean label). Метою дослідження є комплексний аналіз та узагальнення наукових даних щодо біохімічного складу, фармакологічного потенціалу й технологічних аспектів переробки ягід шовковиці для обґрунтування стратегій створення харчових продуктів з підвищеною біологічною цінністю та прогнозування їх ринкового потенціалу.

Ключова проблема промислового використання шовковиці полягає у значній варіабельності її хімічного складу й високій нестабільності ключових БАР у процесі переробки та зберігання. По-перше, існує суттєва біохімічна диференціація між основними видами. Чорна шовковиця (*Morus nigra*) є багатим джерелом поліфенолів, зокрема антоціанів, що зумовлює її високу антиоксидантну активність, проте характеризується високою титрованою кислотністю (до 1,4% у перерахунку на лимонну кислоту), що може обмежувати її використання у деяких продуктах. На противагу, біла шовковиця (*Morus alba*) має значно вищий вміст розчинних сухих речовин (до 21 Brix) та низьку кислотність (близько 0,25%), що надає їй солодкого смаку, але її вміст фенольних сполук є значно нижчим.

По-друге, найцінніші БАР шовковиці, зокрема антоціани, є вкрай чутливими до зовнішніх факторів. Вони зберігають стабільність та яскравий колір лише у сильноокислому середовищі ( $\text{pH} \leq 3$ ). Традиційні методи консервації, як-от термічна пастеризація, призводять до їх значної деградації, що може сягати 85% при обробці соку при 80 °C [2]. Особливо гострою є проблема їх руйнування у продуктах з нейтральним або близьким до нейтрального рН, наприклад, у молочних продуктах. Дослідження показують, що при зберіганні йогурту, збагаченого соком шовковиці, вміст антоціанів може знизитися до 40% протягом 28 днів. Це зумовлено комплексною дією ферментів (зокрема,  $\beta$ -глюкозидази), що виробляються молочнокислими бактеріями і гідролізують глікозидний зв'язок в молекулі антоціану, а також окислювальною дією перекису водню — побічного продукту метаболізму деяких штамів закваски [3]. Це призводить не тільки до втрати кольору, але й до нівелювання функціональної цінності продукту.

Вирішення проблеми збереження біологічної цінності шовковиці вимагає застосування комплексного, науково обґрунтованого підходу на всіх етапах виробництва. По-перше, необхідний *стратегічний вибір сировини*: використання сортів *M. nigra* для продуктів з максимальною антиоксидантною дією (функціональні напої, спортивне харчування), сортів *M. alba* — для продуктів, де пріоритетом є природна солодкість і низька кислотність (дитяче харчування, десерти без доданого цукру), або їх купажування для досягнення збалансованого органолептичного та функціонального профілю.

По-друге, критично важливим є *впровадження інноваційних нетермічних технологій* переробки. Обробка високим тиском (НРР, паскалізація) дозволяє не тільки зберегти термолабільні сполуки, але й, завдяки руйнуванню клітинних структур, підвищити екстрагованість та вимірювану кількість антоціанів (наприклад, на

37% для ціанідин-3-глюкозиду). Інші методи, як-от ультразвукова обробка та мембранна фільтрація, також є перспективними для збереження БАР [4].

По-третє, для захисту БАР у складних харчових матрицях єдиним надійним рішенням є *застосування технології мікрокапсуляції*. Такі методи, як розпилювальне сушіння з використанням захисних носіїв (наприклад, ізоляту сироваткового білка) або гаряча екструзія з альгінатом натрію, створюють фізичний бар'єр, що ізолює чутливі сполуки від агресивного середовища (наприклад, ферментів у йогурті) та забезпечує їх контрольоване вивільнення у шлунково-кишковому тракті. Доведено, що такий підхід може підвищити біодоступність фенольних сполук у 10—20 разів [4].

По-четверте, надзвичайно перспективним є *синергетичне використання різних частин рослини*. Поєднання плодів (джерело смаку, кольору, антоціанів) з листям (концентроване джерело унікального алкалоїду 1-дезоксинаїриміцину (1-DNJ) та флавоноїдів) дозволяє створювати продукти з унікальним, розширеним функціональним профілем, як це було продемонстровано на прикладі ферментованих напоїв, де вміст 1-DNJ зріс у 2,5 раза, а кверцетину — у 44 рази [5].

Ягоди шовковиці мають унікальний біохімічний склад, що вигідно вирізняє їх з-поміж іншої ягідної сировини. Вони є джерелом високоякісного білка (до 12% у сушеному вигляді) з повноцінним амінокислотним профілем (співвідношення незамінних амінокислот до загальних становить 42%), а також містять значну кількість заліза (1,85 мг/100 г) та вітаміну С (до 36,4 мг/100 г). Жирнокислотний профіль характеризується переважанням незамінної для людини поліненасиченої лінолевої кислоти [6].

Основу біологічної цінності шовковиці складає потужний комплекс поліфенолів: антоціани (переважно ціанідин-3-О-глюкозид (C3G) та ціанідин-3-О-рутинозид (C3R), що складають 54—78% та 19—44% від загальної кількості антоціанів відповідно), флавоноли (рутин, кверцетин), стильбени (ресвератрол) та фенольні кислоти (хлорогенова). Унікальною особливістю шовковиці є наявність іміноцукрового алкалоїду 1-дезоксинаїриміцину (1-DNJ). Ця сполука є потужним інгібітором кишкового ферменту  $\alpha$ -глюкозидази, що уповільнює процес розщеплення та засвоєння вуглеводів і, як наслідок, сприяє регуляції постпрандiального рівня глюкози в крові [2].

Висока антиоксидантна активність шовковиці пов'язана не тільки зі здатністю поліфенолів безпосередньо нейтралізувати вільні радикали, але й з їхньою здатністю модулювати ендогенну антиоксидантну систему: підвищувати активність ключових ферментів (супероксиддисмутази (SOD), каталази (CAT)) та знижувати рівень маркерів перекисного окислення ліпідів, зокрема малонового діальдегіду (MDA). Протизапальна дія реалізується на молекулярному рівні через інгібування продукції прозапальних цитокінів (фактор некрозу пухлини-альфа (TNF- $\alpha$ ), інтерлейкін-1-бета (IL-1 $\beta$ )), пригнічення експресії ферментів (індуцибельної NO-синтази (iNOS), циклооксигенази-2 (COX-2)) та блокування ключових прозапальних сигнальних шляхів, як-от NF- $\kappa$ B та MAPK. Завдяки цим властивостям та наявності 1-DNJ, шовковиця є перспективною для профілактики та корекції станів, пов'язаних з метаболічним синдромом, включаючи дисліпідемію та інсулінорезистентність [2].

На основі шовковиці вже розроблено та досліджено низку функціональних продуктів. У категорії напоїв оптимальною визнано рецептуру готового до вживання напою з 25% вмістом пюре чорної шовковиці, що отримала найвищі сенсорні оцінки (8,6 з 9 балів) [6]. Ферментація суміші соку плодів і 2% порошку листя дріжджами *Saccharomyces cerevisiae* дозволила збільшити вміст 1-DNJ у 2,5 раза, а кверцетину — у 44 рази, демонструючи синергетичний ефект. У виробництві йогуртів додавання порошку білої шовковиці (оптимально 2%) або осмосушених ягід чорної шовковиці не тільки підвищує антиоксидантну активність, але й виконує важливу технологічну функцію — значно зменшує синерезис (небажане виділення сироватки) завдяки високому вмісту пектинів та інших харчових волокон, що дозволяє позиціонувати шовковицю як натуральний стабілізатор. Крім того, екстракти листя шовковиці продемонстрували ефективність як природні антиоксиданти у м'ясних продуктах, ефективно сповільнюючи окислення жирів у паштетах і дозволяючи замінити синтетичні консерванти [7].

Взагалі можна зробити висновок, що ягоди шовковиці є багатогранною сировиною з науково доведеним оздоровчим потенціалом та вираженою технологічною функціональністю. Їх унікальний біохімічний профіль, що поєднує високий вміст білка, мінералів, поліфенолів і специфічних алкалоїдів, відкриває широкі перспективи для створення інноваційних харчових продуктів. Однак успішна інтеграція шовковиці у промислове виробництво залежить від вирішення ключових проблем, пов'язаних з варіабельністю складу та нестабільністю БАР. Це вимагає впровадження науково обґрунтованого підходу, що включає диференційований вибір сортів (*M. nigra* або *M. alba*), застосування щадних нетермічних технологій обробки (зокрема, НРР), використання мікрокапсуляції для стабілізації БАР у складних харчових матрицях і синергетичне поєднання різних частин рослини. Реалізація цих стратегій дозволить не тільки максимально зберегти біологічну цінність сировини, але й створити інноваційні продукти з подвійною (біологічною й технологічною) функціональністю, що повністю відповідає сучасним вимогам споживачів до здорового харчування та «чистої етикетки». Подальші дослідження мають бути спрямовані на проведення клінічних випробувань на людях для підтвердження фармакологічних ефектів і вивчення біодоступності БАР з різних харчових матриць.

## Література

1. Крамаренко, Д. П., Гіренко, Н. І., Дуб, В. В. (2017). Дослідження емульгуючих властивостей добавок гідробіонтів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. ХДУХТ, 26, 77—85.
2. Fracassetti, D., Del Bo', C., Simonetti, P., Gardana, C., Klimis-Zacas, D., & Ciappellano, S. (2013). Effect of Time and Storage Temperature on Anthocyanin Decay and Antioxidant Activity in Wild Blueberry (*Vaccinium angustifolium*) Powder. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(12), 2999—3005. <https://doi.org/10.1021/jf3048884>.
3. Cheng, X., Zhu, J., Chen, Z., Wu, Z., Zhang, F., & Wu, C. (2023). Color stability and degradation kinetics of anthocyanins in mulberry stirred yoghurt fermented by different starter cultures. *Food Science and Biotechnology*, 32(5), 1389—1400. <https://doi.org/10.1007/s10068-023-01271-8>.
4. Przeor, M., Mhanna, N. I. A., Drożdżyńska, A., & Kobus-Cisowska, J. (2024). The Application of Mulberry Elements into a Novel Form of Easy-to-Prepare Dried Smoothie. *Applied Sciences*, 14(22), 10432. <https://doi.org/10.3390/app142210432>.

5. Sirait, M., & Oktaviani, E. (2018). The properties and stability of anthocyanins in mulberry fruits. *Turkish Journal of Food and Agriculture Sciences*, 6(2), 45—50.
6. Gao, T., Chen, J., & Xu, F. (2022). Mixed Mulberry Fruit and Mulberry Leaf Fermented Alcoholic Beverages: Assessment of Chemical Composition, Antioxidant Capacity In Vitro and Sensory Evaluation. *Foods*, 11(9), 3061. <https://doi.org/10.3390/foods11193061>.
7. Gunnars, K. (2019). Mulberries 101: Nutrition Facts and Health Benefits. *Healthline*, 21.02.2019. <https://www.healthline.com/nutrition/foods/mulberries>.
8. Chen, H., Pu, J., Liu, D., Yu, W., Shao, Y., Yang, G., Xiang, Z., & He, N. (2016). Anti-Inflammatory and Antinociceptive Properties of Flavonoids from the Fruits of Black Mulberry (*Morus nigra* L.). *PLOS ONE*, 11(4), e0153080. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0153080>.

УДК 664.951.6

## ДРІЖДЖІ ЯК БІОНОСІЙ ЗАЛІЗА ДЛЯ ФОРТИФІКАЦІЇ ХЛІБА: СЕНСОРНІ ВИКЛИКИ І ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ

**Бондар Г., Красінько В., Пархомова О.**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Незважаючи на постійний прогрес у сфері громадського здоров'я, дефіцит мікроелементів, таких як залізо, цинк і вітамін А, поширений у країнах з низьким і середнім рівнем доходу. Це явище суттєво погіршує фізичні й когнітивні здібності мільйонів людей, ставлячи під загрозу їхнє здоров'я та якість життя. Дефіцит мікроелементів найчастіше виникає через бідний раціон і втрати поживних речовин, пов'язані з незбалансованим харчуванням, інфекціями та менструальними кровотечами у жінок репродуктивного віку. Потреба в мікроелементах особливо висока в періоди раннього розвитку, під час вагітності та грудного вигодовування. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) та Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО) виділяють чотири головні способи покращення раціону: фортифікація харчових продуктів, застосування добавок, просвітницькі програми з харчування та контроль хвороб [1].

Фортифікація харчових продуктів — це цілеспрямоване додавання вітамінів і мінералів до харчової матриці, щоб підвищити її поживну цінність і отримати вигоди для громадського здоров'я за мінімальних ризиків. Завдяки здатності охоплювати більшість населення, цей підхід є економічно виправданим способом підвищення споживання мікронутрієнтів.

Збагачення харчових продуктів залізом — один із ключових способів подолання його дефіциту. Цей стан, відомий як залізодефіцитна анемія, є поширеним у світі розладом харчування і негативно впливає на фізичну працездатність, когнітивні функції та імунну систему. Проблема особливо актуальна в країнах, де раціон переважно зерновий.

Хліб є одним з найпоширеніших харчових продуктів, який щодня споживають більшість людей у різних країнах, тому протягом багатьох років харчова промисловість зосереджувалася на підвищенні харчової цінності зернових продуктів. У

<i>Юдіна Т., Серенко А., Баджелідзе Е.</i>	Персоналізоване харчування: низьколактозний акцент	55
--	---	----

**Напрямок 3. Оздоровчі продукти з використанням натуральних харчових інгредієнтів. Сучасні технології перероблення сільськогосподарської, лікарської, пряно-ароматичної сировини як медико-соціальна складова оздоровчого харчування**

<i>Зубкова К., Стоянова О., Калініна О. Омельченко А., Омельченко М., Кузьмін О., Хареба В., Хареба О.</i>	Покращення якості маринованих овочів через застосування біоактивних компонентів Інноваційні підходи до створення десертів функціонального призначення на основі побічної сировини гарбуза	59 61
<i>Михайленко М. М., Нестерова Н. Г.</i>	Дослідження дії екстракту <i>Viburnum opulus</i> на мікробіологічні та якісні характеристики кисломолочних продуктів	65
<i>Бажай-Жежерун С.</i>	Хліб оздоровчого спрямування, збагачений рослинними добавками	67
<i>Пазюк О. В., Корецька І. Л., Польовик В. В. Шевченко А.</i>	Морські водорості як перспективна сировина для холодних закусок Антиоксидантні властивості концентрату рисового протеїну як цінної сировини для збагачення хлібобулочних виробів білком	69 72
<i>Кохан О., Камбулова Ю., Карповець К.</i>	Використання продуктів переробки плодів кизилу при розробці кондитерських виробів покращеної харчової цінності	74
<i>Махинько В., Афанасьєва К.</i>	Органічні та оздоровчі продукти: подібність і відмінності	77
<i>Сімакова О., Гоманкова С.</i>	Оздоровчі хлібобулочні вироби з натуральними інгредієнтами: сучасні технології та виклики	79
<i>Стеценко Н.</i>	Ферментовані функціональні напої геродієтичного призначення	82
<i>Stetsiak L., Khlibyshyn Y. Y.</i>	Functional potential of nutritional yeast in developing healthy food products	84

<i>Гезь Я.</i>	Технологія безглютенового печива на основі горіхового борошна	87
<i>Станєжицький М., Неміріч О., Силка І.</i>	Формування принципів оздоровчого харчування для підтримки когнітивної працездатності фахівців ІТ-сфери	89
<i>Сичова О., Завгородній М., Поліщук Галина</i>	Новий вид пробіотичного йогурту	92
<i>Товстоног Д., Неміріч О., Мамченко Л., Кузьмін О.</i>	Теоретичне обґрунтування взаємодії білкових і гідроколоїдних стабілізаторів у системі з купажем рослинних олій для харчової емульсії	94
<i>Дорохович В.</i>	Доцільність та можливість розроблення вафельних виробів на рисовому борошні	98
<i>Синиця О., Шлапак Г., Тельпашов К.</i>	Формування оздоровчих властивостей паштетів за рахунок використання рослинних олій	100
<i>Сімакова О., Бальвас Д.</i>	Використання ферментованих напоїв на основі овочів та фруктів у харчуванні людини	102
<i>Грабовська О., Літвінов А., Даниленко С.</i>	Інноваційні технології та ринкові тенденції виробництва ферментованих напоїв на рослинній основі	105
<i>Крамаренко Д., Гіренко Н.</i>	Ягоди шовковиці як перспективне джерело біологічно активних речовин для створення оздоровчих продуктів	107
<i>Бондар Г., Красінько В., Пархомова О.</i>	Дріжджі як біоносій заліза для фортифікації хліба: сенсорні виклики та технологічні рішення	111
<i>Черевична Н., Ярошенко І.</i>	Аналіз функціональних властивостей поліпшувачів у виробництві дієтичних хлібобулочних виробів	114
<i>Гіренко Н., Крамаренко Д.</i>	Застосування комбінованих харчових продуктів в оздоровчому харчуванні	117

V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ



КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД, СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ»  
V INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE  
"HEALTHY EATING FROM CHILDHOOD TO LONGEVITY:  
INTEGRATED APPROACH, STATUS AND PROSPECTS"

23—24 жовтня 2025 р., НУХТ, м. Київ



## ПАРТНЕРИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

- Українська гастроентерологічна асоціація
- Державний торговельно-економічний університет
- Національний університет охорони здоров'я України ім. П. Л. Шупика
- Команда Реформи Шкільного Харчування
- ГО "Національна асоціація громадського харчування"
- Національна медична академія післядипломної освіти ім. П. Л. Шупика
- Автоматизований проєкт харчової промисловості «СУПК: система управління продуктами і кухнею 2»
- ДУ Інститут геронтології імені Д. Ф. Чеботарьова НАМН України
- Інститут фізіології імені О. О. Богомольця НАН України
- Асоціація дитячого харчування
- Незалежна асоціація нутриціологів та дієтологів України
- Інститут продовольчих ресурсів НААН України
- Ічнянський завод сухого молока і масла
- ТОВ «Бейкері Фуд Інвестмент»
- Веганське кафе «Loving Hut»
- Медичний центр Eurolab
- Науково-виробниче підприємство ТОВ «Житомирбіопродукт»
- Компанія Foodicine
- ГО «Академія харчування пацієнтів»
- ТОВ «КЕНПАК Україна»
- ТОВ «АКВА МИРГОРОД»
- ТОВ «Фавор»

Технічний партнер:

- ТОВ «ВОРЛДСЕРВІС ГРУП»

Посилання на сайт конференції:





V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
«ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ВІД ДИТИНСТВА ДО ДОВГОЛ  
КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД, СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ»

V INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE  
“HEALTHY EATING FROM CHILDHOOD TO LONGEVITY:  
INTEGRATED APPROACH, STATUS AND PROSPECTS”

23—24 жовтня 2025 р., НУХТ, м. Київ



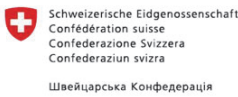
ESTONIAN  
CHAMBER OF COMMERCE  
AND INDUSTRY



ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
ІЧНЯНСЬКИЙ ЗАВОД  
СУХОГО МОЛОКА ТА МАСЛА



Національна Асоціація  
Громадського Харчув



Швейцарська Конфедерація



Академія  
Харчова  
Пацієнтів

ENZYM Group

