

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

23 вересня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :
Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 23 вересня 2025 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2025р. – 140 с.

ISBN 978-966-612-386-5

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей VI-ї Міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення днів харчової промисловості.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку м'ясної і молочної промисловості та крафтових виробництв, в галузі переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясо та молоко переробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції різних сфер ринку споживання.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясо та молокопереробної галузей, в тому числі крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харчових виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол №2 від«02» жовтня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-386-5

© НУХТ, 2025

	кондитерських виробів на основі рослинних полікомпонентних напівфабрикатів	
43	Galenko O.O., Kushnir B.O., NUFT, Kyiv, Ukraine. Symakavets in meat products for HoReCa	70
44	Soloviov N.A., Grek O.V., NUFT, Kyiv, Ukraine. Effect of Prunus padus fruits on the quality indicators of multicomponent albumin products	71
45	Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Романовська О.Л., м. Київ, Україна, м. Чернівці, Україна. Технологія здобного печива з підвищеним вмістом білка	72
46	Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Михавко Т.Р. НУХТ, Київ, Україна. Колороформуючі речовини як альтернатива нітриту у ковбасних виробках: антиоксидантні й безпекові аспекти	73
47	Святненко Р.С., Маринін А.І., Літвинчук С.І., НУХТ, м. Київ, Україна. Оцінка якості натурального меду та виявлення ознак його фальсифікації	75
48	Стабніков В.П., Белемець Т.О., Ковшар І.Д. НУХТ, м. Київ, Україна. Ентероцини, як перспективні біоконсерванти	76
49	Джус В.М., Бондаренко Л.В., БНАУ, м. Біла Церква, Україна. Амінокислотний склад та вміст мікроелементів у м'ясі фазанів як перспективного дієтичного продукту	78
50	Самілик М.М., Васильєв В.В., СНАУ, м. Суми, Україна. Перспективи використання перепелиного м'яса у виробництві м'ясних напівфабрикатів	79
51	Басс, О.О., Пухляк А.Г., НУХТ, м. Київ, Україна. Традиційні продукти на основі молока та молочної сировини у сучасних харчових технологіях	80
52	Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., ЛНУ ім. І. Франка, м. Львів, НУХТ, м. Київ, Україна. Удосконалення технології кабаносів для харчування військовослужбовців	81
53	Скороцька О.І., Жолобка О.В., НУХТ, м. Київ, Україна. Пакувальні матеріали з біогенними наночастинками селену для харчової промисловості	82
54	Гащук О.І., Ришканич Р.О., НУХТ, м. Київ, Україна. Значення харчових волокон у виробництві м'ясних продуктів	83
55	Корсун А.Я., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна. Використання функціональних інгредієнтів з контрольованим вивільненням омега-3 поліненасичених жирних кислот у технології м'ясних продуктів	84
56	Карпенко Л.К., ДБТУ, м. Харків, Україна, Литвин О.О., Цихановська І.В., Кудін Д., ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків, Україна. Інноваційні підходи до формування споживчих властивостей м'ясних продуктів із використанням добавки «КОМБУ»	85
57	Пасічний В. М., Вільцова Н.Р., НУХТ, м. Київ, Україна. Виробництво снєків комбінованого складу	87
58	Гіренко Н.І., ОНТУ, м. Одеса, Україна Роль інноваційних технологій у ресторанному бізнесі	88
59	Хоньків М.О., Стабніков В.П., НУХТ, м. Київ, Україна. Біодобавка до йогуртних заквасок на основі наночасток селену	89
60	Pasichnyi V. M., Shubina Ye. A., Danylevych I.O. NUFT, Kyiv, Ukraine. Ultrasonic processing of meat raw materials: influence of cavitation on meat fibers, texture and quality	90
61	Онищенко В.М., ДБТУ, м. Харків, Україна, Формування та методи оцінювання функціоналу ковбасних оболонки	92
62	Скворцова А.В., Крамаренко Д.П., ХНЕУ ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна використання цукрозамінників і підсолоджувачів у складі сучасних кондитерських виробів	93
63	Воронцов М., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна. Функціонально-технологічні властивості білково-жирових емульсій із застосуванням клітковини бамбука	95
64	Салєба Л.В., Сонічева С. ХНТУ, м. Херсон, Україна Інновації на ринку безлактозного молока	97

Оцінювання структурних та гідрофізичних властивостей може бути реалізовано за допомогою як стандартних вагових методів для пакувальних матеріалів, так і тензометричного методу, об'ємного методу на приладі Догадкіна тощо [9]. Не викликає складнощів оцінювання геометричних властивостей. Все це надає можливості для формування та узагальнення методів оцінювання функціоналу ковбасних оболонок, що дозволить забезпечувати ефективність технологій та управління якістю ковбасних оболонок і продукції з їх використанням.

Висновки. Формування та методи оцінювання функціоналу оболонок є актуальним підґрунтям обґрунтування прогнозів, проектів та ефективних техніко-технологічних рішень сучасного виробництва ковбасної продукції. До основних комплексних складових функціоналу ковбасних оболонок належать групи захисних властивостей (дифузійні, механічні, структурні, гідрофізичні), ідентифікаційних споживних ознак (геометричні, зовнішні) та безпечності (вміст шкідливих речовин різного походження). Виходячи із сучасного стану метрологічного забезпечення методів оцінювання функціоналу ковбасних оболонок, необхідні заходи з його теоретичного узагальнення та удосконалення.

Література.

1. Slobodianiuk N., Stetsiuk I., Sattarov K., Pozhuieva T., Shchegolevatykh D. Economic efficiency of sustainable food production // Scientific Horizons. 2025. № 28 (2). Pp. 89–103.
2. Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М. О. Наукові та практичні аспекти виробництва і застосування натуральних ковбасних оболонок: монографія. Харків: ХДУХТ, 2009. 149 с.
3. Savic Z., Savic I. Sausage Casings. Wien: Victus International GmbH, 2016. 612 p.
4. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Янчева М. О., Шубіна Л. Ю. Дослідження захисних властивостей і безпечності кишкових ковбасних оболонок: монографія. Харків: ХДУХТ, 2021. 107 с.
5. Wijnker J.J. Aspects of quality assurance in processing natural sausage casings. Ridderkerk: Ridderprint, 2009. 114 p.
6. Elisa dos Santos, Carmen M. O. Müller, João Borges Laurindo, José C. C. Petrus, Sandra R. S. Ferreira. Technological properties of natural hog casings treated with surfactant solutions // Journal of food engineering. 2008. Vol. 89. Iss. 1. Pp. 17–23.
7. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О. Удосконалення метрологічного забезпечення управління якістю продукції кишкових виробництв // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Державний біотехнологічний університет. Харків: ДБТУ, 2025. Вип. 1 (37). С. 138–148.
8. Онищенко В. М., Янчева М. О. Актуальність гармонізації державних стандартних вимог до кишкової продукції // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнар. наук.-практ. конф., 18 вересня 2024 р.: прогн. та тези матер. К.: НУХТ, 2024. С. 69–71.
9. Onishchenko V., Pak A., Goralchuk A., Shubina L., Bolshakova V., Inzhyyants S., Pak A., Domanova O. Investigation of hygroscopic properties and porosity of glued reinforced sausage casings // EUREKA: Life Sciences. 2021. No. 1. Pp. 31–36.

УДК 664.1:664.68

Скворцова А.В., бакалавр, **Крамаренко Д.П.,** к.т.н.

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця (ХНЕУ ім. С. Кузнеця), м. Харків, Україна

62. ВИКОРИСТАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКІВ І ПІДСОЛОДЖУВАЧІВ У СКЛАДІ СУЧАСНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Кондитерські вироби історично посідають важливе місце в культурі харчування людства, виконуючи подвійну функцію: вони є джерелом швидкої енергії та потужним фактором емоційного задоволення, що пов'язано зі стимуляцією вироблення ендорфінів. Ця

дихотомія створює фундаментальний конфлікт у сучасному суспільстві, де, з одного боку, зберігається попит на солодкі продукти, а з іншого – зростає усвідомлення ризиків для здоров'я, пов'язаних із надмірним споживанням сахарози, зокрема розвитку ожиріння, цукрового діабету 2-го типу та карієсу [1]. Відповіддю на цей виклик стала розробка та впровадження інноваційних технологій кондитерських виробів, що базуються на використанні цукрозамінників та підсолоджувачів. Ці інгредієнти дозволяють створювати продукцію, що відповідає гедоністичним очікуванням споживачів, водночас узгоджуючись із сучасними парадигмами здорового харчування.

Актуальність дослідження зумовлена стрімким зростанням глобального ринку кондитерських виробів зі зниженим вмістом або повною відсутністю цукру. Ця тенденція підкріплюється як підвищенням обізнаності населення про шкоду надлишкової сахарози, так і збільшенням поширеності метаболічних розладів. За даними аналітичних звітів, виробництво таких солодоців демонструє щорічне зростання, що свідчить про довгостроковий та стійкий характер цього тренду. [2] Розробка та вдосконалення рецептур кондитерських виробів з використанням цукрозамінників є ключовим стратегічним напрямом для харчової промисловості, що дозволяє не лише задовольнити попит, але й підвищити конкурентоспроможність продукції. Попри значні досягнення у розробці таких продуктів для масового ринку, наукові дослідження, присвячені їх впровадженню та адаптації у сфері готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa), залишаються недостатньо висвітленими. Таким чином, вивчення технологічних та споживчих аспектів застосування цукрозамінників у закладах ресторанного господарства є вкрай актуальним завданням.

Дослідження базується на аналізі сучасних підходів до заміни цукру в кондитерських výroбах. Основними матеріалами виступають альтернативні підсолоджувальні речовини, які класифікують на дві основні групи: цукрозамінники та підсолоджувачі.

Цукрозамінники (цукрові спирти, поліолі) – речовини вуглеводної природи, що мають солодкий смак, калорійність та виконують структуроутворюючу функцію у виробі. До них належать ксиліт, сорбіт, мальтит, ізомальт та еритритол.

Підсолоджувачі – речовини переважно неуглеводної природи з інтенсивним солодким смаком, що в сотні разів перевищує солодкість сахарози. Їх використовують у мінімальних кількостях. Поділяються на натуральні (глікозиди стевії, тауматин) та синтетичні (аспартам, сукралоза, сахарин).

У межах дослідження особливу увагу приділено натуральним інгредієнтам – цукрозаміннику еритритолу та підсолоджувачу стевії, вибір яких обґрунтований комплексом унікальних переваг. Обидва мають природне походження, нульовий глікемічний індекс, що робить їх безпечними для людей з цукровим діабетом, та не провокують розвиток карієсу. Еритритол вирізняється високою термостабільністю, що є критично важливим для виробництва випічки, та найкращою серед поліолів переносимістю травною системою. [3] Стевія, у свою чергу, забезпечує високу інтенсивність солодкого смаку без додавання калорій. Ефективність технологічних рішень значно підвищується при комбінованому використанні цих компонентів. Еритритол, маючи солодкість на рівні 70% від сахарози, забезпечує необхідний об'єм та структуру, тоді як високоінтенсивний стевіозид компенсує недостатню солодкість і дозволяє досягти профілю, максимально наближеного до цукру, нівелюючи при цьому потенційний післясмак кожного з компонентів.

Заміна цукру в рецептурах кондитерських виробів є складним технологічним завданням, оскільки сахароза виконує не лише функцію підсолоджувача, а й виступає як структуроутворюючий агент, консервант, регулятор вологості та субстрат для реакції Майяра, що відповідає за колір та аромат випечених виробів. Просте виключення цукру або його заміна одним компонентом часто призводить до погіршення органолептичних та фізико-хімічних показників готового продукту: зміни текстури, смаку, скорочення терміну придатності. Результати аналізу показують, що успішна розробка кондитерських виробів без цукру вимагає комплексного підходу до реформуляції. Використання комбінації еритритолу та стевії дозволяє вирішити ключові технологічні проблеми. Еритритол забезпечує кристалічну структуру та об'єм, подібні до цукру, що важливо для таких виробів, як печиво, бісквіти та зефір. Стевія дозволяє досягти необхідного рівня солодкості без значного впливу

на інші властивості.

Перевагами таких виробів є знижена калорійність, можливість споживання людьми з порушенням вуглеводного обміну та профілактика карієсу. Водночас існують і певні недоліки, зокрема вища вартість сировини, що впливає на ціну кінцевого продукту, та необхідність адаптації технологічних процесів. Вибір конкретного цукрозамінника чи їх комбінації залежить від типу виробу, цільової аудиторії та економічної доцільності, що формує складну матрицю прийняття рішень для технолога.

Практичним результатом застосування цих підходів є можливість створення широкого асортименту десертів, як це продемонстровано на прикладі розробленого меню для ресторану при готелі, що включає чіа-пудинги, муси, желе, сорбети, а також складніші вироби, як-от зефір на еритритолі, мигдалево-апельсинове печиво та торти. Це підтверджує високу технологічну гнучкість та універсальність обраних цукрозамінників для створення повноцінної десертної карти, орієнтованої на здорове харчування.

Висновок. Стратегічне використання сучасних цукрозамінників та підсолоджувачів, зокрема натуральних, таких як еритритол і стевія, є науково обґрунтованим та комерційно перспективним напрямом розвитку кондитерської галузі. Це дозволяє створювати продукти з високими органолептичними показниками та покращеними нутриціологічними характеристиками, що відповідає глобальним трендам здорового способу життя. Успішна реформуляція вимагає не простої заміни інгредієнтів, а комплексного перегляду рецептур та технологічних процесів для збереження текстури, смаку та стабільності виробів. Враховуючи виявлений дефіцит досліджень щодо імплементації таких технологій у секторі HoReCa, подальша наукова робота має бути спрямована на вивчення економічних, технологічних аспектів та споживчого сприйняття кондитерських виробів без цукру в закладах ресторанного господарства, що сприятиме поширенню інновацій у харчовій індустрії.

Література.

1. Сисоєва, А., Крамаренко Д, Г. Н., & Гіренко, Н. (2025). Інноваційні технології виробництва здобних булочок з використанням борошна чіа.
2. Чмут, А. В. (2024). Аналіз розвитку підприємств кондитерської галузі України в умовах військового стану. *Scientific Bulletin of Kherson State University. Series Economic Sciences*, (51), 45-50.
3. Alferez Luna, M. P., Neumann, H., & Gschwander, S. (2021). Stability study of erythritol as phase change material for medium temperature thermal applications. *Applied Sciences*, 11(12), 5448.

УДК: 664. 8

Воронцов М., аспірант., **Галенко О.,** к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

63. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ БІЛКОВО-ЖИРОВИХ ЕМУЛЬСІЙ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ КЛІТКОВИНИ БАМБУКА

Актуальність досліджень. Пошук нових джерел харчових інгредієнтів, що не лише мають вищі функціонально-технологічні показники порівняно з наявними на ринку, але й характеризуються меншим ризиком кросконтамінації алергенами, стає дедалі актуальнішим. Це зумовлено розвитком двох паралельних тенденцій: з одного боку — зростанням зацікавленості споживачів до безалергенних (безглютенних, безлактозних та інших) продуктів, а з іншого — потребою у створенні оптимізованих рецептур, які забезпечують продукти з кращими функціонально-технологічними характеристиками [1, 2]. У літературі неодноразово розглянуто властивості виробів із додаванням різних видів клітковини, проте малодослідженою залишається клітковина з бамбука та її застосування в емульгованих м'ясопродуктах [3–5].

У даній роботі досліджено вплив різних видів харчової клітковини — пшеничної, вівсяної та бамбукової — на технологічні та функціональні властивості білково-жирових емульсій. Метою дослідження було визначити пластичність гідратованої клітковини, а також реологічні параметри й стабільність емульсій після охолодження, термічної обробки та циклів заморожування-відтавання.

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

**VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»

23 вересня 2025р.

Відповідальний за випуск В.М.Пасічний

Підп. до друку 02.10.25 р. Обл.-вид. арк. 12,266. Наклад 100 пр. Зам.
№ НУХТ 01601 Київ-33, вул.Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua
Свідоцтво прореєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04р.