

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ФЕДЕРАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО РУХУ УКРАЇНИ**

**МАТЕРІАЛИ
І ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНИХ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: РЕАЛІЇ ТА
МАЙБУТНЄ**

17 квітня 2024 р.

КИЇВ-2024

ЗМІСТ

1	Юлія Камбулова ПРО ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНУ ПРОГРАМУ «ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»	6
2	Ірина Бандура ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ШТУЧНО ВИРОЩЕНИХ ГРИБІВ У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ ПРОДУКТІВ	8
3	Сергій Грін, Валерій Махинько ЕНЕРГІЯ СОНЦЯ: СУЧАСНИЙ ДОСВІД І НАЙКРАЩІ ПРАКТИКИ ЗАСТОСУВАННЯ СОНЯЧНОЇ ЕНЕРГІЇ У ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ В КОНТЕКСТІ ЗАГАЛЬНОЇ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ	10
4	Альона Комарчук, Наталія Фалендиш ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ БОРОШНА КОНОПЕЛЬ НА ПЕРЕБІГ БІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ В ТІСТІ ТА ЯКІСТЬ ОРГАНІЧНОГО ХЛІБА З ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА	12
5	Ольга Король, Аня Божок, Олена Кохан РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРНОЇ КОМПОЗИЦІЇ ОРГАНІЧНИХ КОЗИНАКІВ ЗНИЖЕНОЇ ЦУКРОЄМНОСТІ НА ОСНОВІ НАСІННЯ СОНЯШНИКА	14
6	Anastasiia Shevchenko STATE, PROBLEMS AND PROSPECTS OF THE DEVELOPMENT OF ORGANIC AGRICULTURE IN UKRAINE	16
7	Олена Шидакова-Каменюка, Ганна Новік, Алла Рогова ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ В ТЕХНОЛОГІЯХ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	17
8	Олександра Філіппова, Олександр Трухін, Олена Романова РОЗВИТОК ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ	19
9	Аліна Святська, Юлія Камбулова ОРГАНІЧНІ БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ З ПОРОШКОМ БАНАНУ	21
10	Олександр Сокот, Ірина Бандура ПЕРСПЕКТИВИ КУЛЬТИВУВАННЯ <i>GRIFOLA FRONDOSA</i> НА ВІДХОДАХ ОРГАНІЧНОГО ЗЕМЛЕРОБСТВА	24
11	Анна Грищенко, Богдан Ганзина, Антон Космик ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНІЧНИХ СТОЛОВИХ ГАРБУЗІВ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	26
12	Ольга Мамай, Владислав Мерхель ПРОБЛЕМИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЧНОГО ВИНОРОБСТВА	28
13	Галина Степанькова ІНЖИНІРИНГ: КЛЮЧ ДО РОЗВИТКУ ОРГАНІЧНОГО ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА	30
14	Галина Андронович, Юлія Бондаренко ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ ЛИСТКОВИХ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	31
15	Ольга Душак АНАЛІЗ ЧИННКІВ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА УКРАЇНСЬКИЙ РИНОК ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	33

16	Соїч Дарина, Наталія Фалендиш ОРГАНІЧНІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КОКОСОВОГО БОРОШНА	35
17	Маріанна Павлишин, Олександр Кундицький, Євгенія Буряк РОЗВИТОК СЕГМЕНТУ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ: РЕАЛІЇ ТА МАЙБУТНЄ	36
18	Антон Ткаченко, Ірина Бандура КУЛЬТИВУВАННЯ ШИЇТАКЕ НА ОСНОВІ ВІДХОДІВ ОРГАНІЧНОГО ЗЕМЛЕРОБСТВА ТА ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ВРОЖАЮ	39
19	Олександра Філіппова, Олена Романова СУЧАСНЕ ВИРОЩУВАННЯ ОРГАНІЧНИХ ОВОЧІВ	42
20	Людмила Пузік, Тетяна Гавриш СУЧАСНИЙ СТАН ОРГАНІЧНОГО ОВОЧІВНИЦТВА	44
21	Юрій Богачов, Сніжана Полозун, Людмила Бурченко, Олена Білик ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАХОДИ З ПОДОВЖЕННЯ СВІЖОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	47
22	Валерія Сичкова, Тетяна Громик, Олена Кохан РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ОРГАНІЧНОГО ЗДОБНОГО ПЕЧИВА ШЛЯХОМ ВНЕСЕННЯ ДО ЙОГО СКЛАДУ ПОРОШКІВ ЯГІД ТА ОВОЧІВ	50
23	Анастасія Яриловець, Наталія Фалендиш БАНАНОВЕ БОРОШНО У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	52
24	Антон Левін, Юлія Бондаренко ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІДЕКСТРОЗИ У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	53
25	Anna Hryshchenko, Yuliia Somak, Yelyzaveta Rvachova GLOBAL TRENDS IN THE PRODUCTION OF FOOD ADDITIVES FOR ORGANIC PRODUCTS	56

25. GLOBAL TRENDS IN THE PRODUCTION OF FOOD ADDITIVES FOR ORGANIC PRODUCTS

Anna Hryshchenko, Yuliia Somak, Yelyzaveta Rvachova
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Email: grischenko_anna@ukr.net

The use of food additives in production solves many technological problems related to regulating the rheological characteristics of the product, improving the technological characteristics of raw materials, extending the freshness of products, etc. In organic production there are significant restrictions on the use of food additives. According to the legislation, it is allowed to use only a small number of the entire list of food additives permitted in the EU [1]. Given the requirements to produce products from organic raw materials, manufacturers face problems in ensuring the desired characteristics of the product (in particular bakery, confectionery and dairy products, etc.) that consumers prefer.

Therefore, global manufacturers are developing technologies for food additives for organic production and labeling them in a special way, indicating this feature in food additive certificates.

The ADM company pays significant attention to the production of dyes from plant materials. The manufacturer notes that extracting dye from plant materials is difficult and requires the development of special technologies. Equally important is testing natural dyes and determining their stability in production.

The manufacturer positions dyes that can be used in organic production, as well as for vegan products and indicates certification according to many certification systems [2]. Food additives manufacturers also help address the complex challenges of producing clean label products containing multiple raw materials and multiple additives [3]. KERRY offers solutions for the use of dyes, flavors and sweeteners.

Thus, global manufacturers are paying more and more attention to this issue. In addition to the above, some companies conduct research on the production of structure-forming additives, enzymes etc. Establishing the production of food additives allowed in organic production will not only solve the problems of many producers but will also contribute to the implementation of the sustainable development program. However, there remain certain differences in the legislation governing the use of food additives in different markets, which should also be taken into account in matters of export.

Reference:

1. Імплементацийний регламент комісії (ЄС) 2021/1165 URL : <https://www.kmu.gov.ua/translates/shcho-dozvoliaie-vykorystannia-v-orhanichnomu-vyrobnytstvi-okremykh-produktiv-i-rechovyn-ta-stvoriuie-ikh-spysky>

2. Colors from nature URL: https://www.adm.com/globalassets/products--services/human-nutrition/products/colors/colors-sell-sheet_emeai.pdf

3. Boxed macaroni and cheese reformulated with a clean label URL: <https://www.kerry.com/insights/case-studies/boxed-macaroni-and-cheese-reformulated-with-a-clean-label>