



**ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ:
ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

12 листопада 2025 р.

КИЇВ НУХТ 2025

Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, 12 листопада 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. 166 с.

У матеріалах конференції наведено тези доповідей за актуальними напрямками розроблення, виробництва та споживання принципово нового покоління харчових продуктів – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального та спеціального призначення.

Актуальність тематики конференції визначається новітніми науковими дослідженнями і практичними завданнями в галузях технологій оздоровчих продуктів як сучасного світового тренду здорового харчування на світовому ринку.

Мета конференції полягає в обміні досвідом, обговоренні результатів досліджень, налагодженні співпраці з науковими установами, закладами вищої освіти, підприємствами харчової промисловості.

Коло наукових інтересів учасників конференції сформовано за такими напрямками: актуальні питання наукового забезпечення технологій оздоровчих продуктів; нутриціологічне корегування та профілактика хвороб засобами оздоровчого харчування; медико-біологічні та технологічні аспекти виробництва оздоровчих продуктів; нетрадиційні ресурси (рослинного і тваринного походження) у виробництві оздоровчих продуктів; пріоритетні напрями комплексної проблеми здорового харчування населення України; оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців; крафтові технології оздоровчих продуктів; екобезпека технологій та пакувальні матеріали у виробництві оздоровчих продуктів; технології натуральних дієтичних добавок: вектори розвитку.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень запропоновано науково обґрунтовані, технологічно доцільні та економічно вигідні способи вирішення прикладних завдань формування, створення та розвиток в Україні індустрії оздоровчих продуктів, які відповідають основним принципам харчування XXI століття – ефективність, якість та безпека.

Матеріали конференції стануть у нагоді фахівцям різних галузей харчової промисловості, інженерно-технічним працівникам, потенційним інвесторам, студентам вищих навчальних закладів та всім, хто цікавиться проблемами здорового харчування.

Автори поданих матеріалів несуть повну відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, економіко-статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.

Матеріали подаються в авторській редакції. Електронна версія збірника доступна на сайті університету у рубриці «Наукова діяльність / Наукові конференції / Матеріали конференцій».

Секція 8 ЕКОБЕЗПЕКА ТЕХНОЛОГІЙ ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ У ВИРОБНИЦТВІ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ

УДК 638.163:504:613.292

РОЛЬ ЕКОЛОГІЧНОГО ПАКУВАННЯ У ПІДВИЩЕННІ БЕЗПЕЧНОСТІ СПОЖИВАННЯ МЕДУ

Світлана Літвинчук, Аліна Сірик, Ольга Євтушенко

Національний університет харчових технологій,

м. Київ, Україна

Екологічний слід у довкіллі від діяльності харчових підприємств є досить вагомим у загальній частці всіх галузей промисловості. Чим більше натуральної та непереробленої сировини використовує харчове підприємство, тим, відповідно, менше екологічне навантаження і менший екологічний слід це виробництво залишає в навколишньому природному середовищі [1].

Екологічний підхід у бджільництві передбачає мінімізацію впливу на довкілля та підтримання сталих екосистем, збереження біорізноманіття, де живуть бджоли, а також виробництво безпечних, натуральних продуктів без шкоди довкіллю. Екологічне виробництво означає не повне відновлення та повернення екосистем до стану багаторічної давнини, а їх відновлення та підтримку відповідно до поставлених цілей. Останні визначаються пошуком балансу між збереженням природних ресурсів для майбутніх поколінь і необхідністю задоволення харчових потреб зростаючого населення планети [2].

Виробництво меду, як оздоровчого продукту, тісно пов'язане з екосистемними функціями, зокрема, з діяльністю бджіл-запилувачів, а отже, має екологічний і соціально-економічний контекст. У межах глобальних Цілей сталого розвитку [3] споживання якісних харчових продуктів і відповідальне виробництво набуває ключового значення. Також контроль ланцюга якісного виготовлення, пакування, маркування, постачання споживачам продукції є невід'ємними складовими для забезпечення безпеки та якості натуральних продуктів, що відповідає 12-ій Цілі сталого розвитку «Відповідальне споживання і виробництво».

У сучасних умовах високої конкуренції на ринку меду екологічність пакування набуває не меншого значення, ніж якість самого бджолопродукту, адже саме упаковка визначає ступінь екологічного виробництва та формує сприйняття бренду споживачем. Вибір пакувальних матеріалів і способи збуту меду визначають рівень його збереженості та

підтримання якісних характеристик. Скло є поширеним пакувальним матеріалом для меду. Воно має такі переваги, як висока хімічна стабільність, відсутність реакції з медом та добра прозорість, що дозволяє споживачам чітко бачити колір і текстуру меду. Проте скляна тара є відносно важкою та крихкою, що вимагає додаткової обережності під час транспортування та зберігання, збільшуючи витрати та ризики. Порівняно із скляною тарою, пластикова упаковка має такі переваги, як легкість, небиткість та нижчу вартість. Поліетилен і поліпропілен, як поширені пакувальні матеріали, забезпечують належний бар'єрний захист меду. Водночас за несприятливих умов деякі пластики можуть виділяти небажані речовини, що негативно позначаються на якості продукту. При детальнішому розгляді пластикових матеріалів швидко стає зрозуміло, що ця група матеріалів включає широкий спектр різних складових, включаючи поліолефіни, такі як поліетилен, поліпропілен та поліетилентерефталат, кожен з яких має дуже різні властивості. Відповідно вони також мають широкий спектр переваг і недоліків [4]. Пластикова упаковка переважно підходить для масштабного виробництва та продажів, наприклад, для меду під власною торговою маркою в супермаркетах. Втім, виробники, орієнтовані на високу якість продукції та екологічний імідж, зазвичай більш виважено підходять до використання пластикової тари. У контексті сталого розвитку надзвичайно важливо забезпечити споживання саме якісних, безпечних і натуральних продуктів, у тому числі меду.

Сучасною упаковкою є біопластики – альтернативні групи матеріалів, які частково або повністю виробляються з відновлюваних джерел. Деякі біопластики є біорозкладними або навіть компостованими за певних умов [4]. Таким чином, для сумлінних виробників бжолопродуктів, зокрема меду, варто звернути увагу на тенденції та інновації в екологічному пакуванні цього оздоровчого продукту, а саме із застосуванням біопластику. У майбутньому, з розвитком технологій та подальшим підвищенням потреб споживачів, екопакування продовжуватиме відігравати важливу роль, створюючи більше можливостей та викликів для медового бізнесу.

Література

1. Загоруй Л.П., Мазур Т.Г., Калініна Г.П. Екологічні підходи до технології крем-меду та перспективи використання фітоекстравактів. *Екологічні науки*. 2020. № 5(32) С. 58-61. DOI <https://doi.org/10.32846/2306-9716/2020.eco.5-32.9>
2. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року: Указ Президента України від 30.09.2019 №722/2019 / Верховна рада України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text> (дата звернення: 21.10.2025).

3. Гаркавий В.В. Теоретичні основи розробки стратегії сталого розвитку сільського господарства. *International Science Journal of Management, Economics & Finance*. 2023. Vol. 2, No. 4. P. 5-9. URL: <https://dspace.dsau.dp.ua/handle/123456789/8110>

4. Cruz R., Krauter V., Krauter S., Agriopoulou S., Weinrich R., Herbes C. & Varzakas T. Bioplastics for Food Packaging: Environmental Impact, Trends and Regulatory Aspects. *Foods*. 2022. Vol. 11. Article ID 3087. URL : <https://doi.org/10.3390/foods11193087>