

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



III МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. –228с.

ISBN 978-966-612-381-0

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництв і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 10 від «29» травня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-381-0

© НУХТ, 2025

ЗМІСТ

Матеріалів конференції

стор.

1	<i>Zhyvora H., Kotliar Ye. ONTU, Odesa, Ukraine.</i> Obtaining oil and fat products from sunflower seeds	11
2	<i>Лебська Т., Лебський С., Баль І, НУБіП України, м.Київ, Україна.</i> Критерії вибору сировини для виготовлення рибних пастоподібних продуктів. Білкова складова	13
3	<i>Шеховцов С., Мандра Д., Топчій О.А. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Стабілізація гелевої структури м'ясних желейних виробів за допомогою комбінованих гідроколоїдів	16
4	<i>Пасічний В., Шубіна Є., Бондаренко О. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Формування якості м'ясних напівфабрикатів з використанням рибної сировини	18
5	<i>Yudina T., Serenko A., SUTE, Kyiv, Ukraine.</i> Craft Alcoholic Beverages Market in Ukraine	20
6	<i>Волощук А., Чорна Л., ПНУ, м. Івано-Франківськ, Україна.</i> Привабливість туристичної дестинації	22
7	<i>Мірзодасва Т., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Роль освітніх програм з туристичного обслуговування для виробників харчових продуктів	24
8	<i>Verbytskyi S., Patsera N., Kozachenko O., Nedorizaniuk L., IFR NAAS, Kyiv, Ukraine</i> Ethnic sausages of the extended shelf life – a reasonable solution for craft butcheries	27
9	<i>Загорулько О., Загорулько А., Касабова К. ДБТУ, м. Харків, Україна.</i> Удосконалення технології виробництва функціональних плодово-ягідних напівфабрикатів для сфери HORECA	29
10	<i>Маринін А, Святненко Р., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Використання модифікованої упаковки для збільшення терміну зберігання філе курчат-бройлерів	32
11	<i>Кравченко М., Михайлик В., Італльянцев В., ДТЕУ, м. Київ, Україна.</i> Вплив шротів на збереженість пісочного печива	34
12	<i>Маслійчук О., Сімахіна Г., ЛНУ ім. І. Франка, м.Львів, Україна, НУХТ, м.Київ, Україна.</i> Вегетаріанське харчування військовослужбовців	36
13	<i>Пасічний В., Шубіна Є., Данилевич І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вплив ультразвуку на якісні показники м'яса птиці при маринуванні	38
14	<i>Примак Т. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Протидія зростанню харчових відходів у сфері туризму: інструменти для готельно-ресторанного бізнесу	40
15	<i>Кислиця Я., Менчинська А., НУБіП, м. Київ, Україна.</i> Інноваційні стратегії розвитку промислового та крафтового виробництва рибної продукції із застосуванням молочнокислої мікрофлори	42
16	<i>Мельник І., Ризун О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Ринок кулінарних майстер-класів у HORECA: ключові тенденції	44
17	<i>Черевко О.І., Самохвалова О.В., Касабова К. ДБТУ, м. Харків, Україна.</i> Інноваційна технологія мармеладу на основі овочево-фруктової пасти для функціонального харчування.	46
18	<i>Данилкович А., КНУТД, Сангінова О., НТУУ, Охмат О., КНУТД, м. Київ, Україна.</i> Коагуляційно-флокуляційні ефекти при очищенні відпрацьованих додублювальних-наповнювальних розчинів	48
19	<i>Tsykhanovska I., Gazzavi-Rogozina L., dmitry Kudin D., Educational and Scientific Institute "Ukrainian Engineering and Pedagogical Academy" of V.N. Karazin Kharkiv National University, Kharkiv, Ukraine.</i> Optimization of the prescription composition of cupcakes enriched with the food additive of the combined warehouse kombu	51
20	<i>Ощипок І., ЛНУ ім. І. Франка, м. Львів, Україна.</i> Вплив процесу окислення	53

	м'яса на його органолептичні та харчові властивості	
21	<i>Вільцова Н., Пасічний В., Ратушний Р., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Використання гарбузового та яблучного пюре у виробництві м'ясних снєків	55
22	<i>Сидоренко Р.В., Піценко Б.І., Шевченко І.І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Дотримання принципів концепції НАССР у крафтових технологіях	56
23	<i>Хромова М., Паска М., Іжевська О. ЛДУФК ім. І.Боберського, м. Львів, Україна.</i> Інноваційні м'ясні продукти із сучасним функціональним рішенням для закладів ресторанного господарства	58
24	<i>Баєв В. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні в повоєнний період	61
25	<i>Белінський О., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Функціональні ковбаски для смаження з рослинними інгредієнтами: технологічні аспекти та переваги для HoReCa	63
26	<i>Кравченко М., Данилюк І., ЧТЕІ ДТЕУ, м. Чернівці, Україна.</i> Вплив нетрадиційної сировини на структурно-механічні властивості прісного тіста та його якість	65
27	<i>Пасічний В., Гармаш А., Полоз Д., Ратушний Р., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Використання гарбузового пюре у виробництві м'ясних снєків	68
28	<i>Паска М., Гілецький І., ЛДУФК ім. І.Боберського, м. Львів, Україна.</i> Розробка технологічних рішень інтеграції біотехнологічних процесів у виробництво пероксидази з хрону звичайного на ТОВ «Арморация»	70
29	<i>Рябко В., Топчій О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Виробництво крафтових ковбас з екологічного м'яса дичини.	72
30	<i>Святненко Р., Літвинчук С., Бандура У., Маринін А., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Застосування меду в якості функціональної добавки в йогурт	74
31	<i>Мухаровець С., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Нагетси як популярний та різноманітний снєк: порівняльний аналіз заморожених, MCDONALD'S та KFC	76
32	<i>Тимощук С., Неміріч О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Застосування морквяного, бурякового соку та гарбузового пюре при розробленні сирників функціонального призначення	78
33	<i>Kotliar Ye, Iegorov V. ONTU, Odesa, Ukraine.</i> Craft technology for processing cherry pits	80
34	<i>Фастовець О. м. Київ, Україна.</i> Особливості розробки імерсивних екскурсій на крафтових підприємствах.	82
35	<i>Чорненький В.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Застосування ультразвуку в технологіях заморожування харчових продуктів.	84
36	<i>Пасічний В., Гармаш А., Полоз Д., Чернюшок О., Ратушний Р. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Використання яблучного пюре у виробництві м'ясних снєків	86
37	<i>Hnitsvych V., Rubanovych K. SUTE, Kyiv, Ukraine</i> Desserts with foam structure - functional solutions for production	88
38	<i>Гащук О., Москалюк О., Меркулова Ю., Думан Є., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Удосконалення технології паштєтів в оболонці з використанням білково-жирової емульсії на основі курячого жиру	90
39	<i>Galenko O., Kushnir B., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Special purpose pathets for HoReCa	92
40	<i>Рибачук О., Шевченко І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Мікробіологічна стабільність ковбас вареної групи	93
41	<i>Пасічний В., Михно А. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Оптимізація амінокислотного складу консервів з використанням текстуроформуєчих наповнювачів	96
42	<i>Кравченко М., ДТЕУ, м. Київ, Україна, Романовська О., ЧТЕІ ДТЕУ, м. Чернівці, Україна.</i> Інноваційній технології овочевих напівфабрикатів для кондитерських виробів	97

43	<i>Рожко З., ВСП «Вінницький фаховий коледж НУХТ», м. Вінниця, Україна.</i>	100
	Переваги і недоліки штучного інтелекту в індустрії гостинності	
44	<i>Овчарук М.Т., Топчій О.А., Петрина А.Б., НУХТ, м. Київ, Україна</i>	103
	Застосування гомогенізатора малої потужності для виготовлення емульсій	
45	<i>Pasichnyi V., Harmash A., Poloz D., Cherniushok O., NUFT, Kyiv, Ukraine. Use</i>	105
	<i>of applesauce in the production of meat snacks</i>	
46	<i>Горин Я., Булій Ю., Мукоїд Р., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	108
	Перспективи використання нетрадиційної рослинної сировини у крафтовому пивоварінні.	
47	<i>Moskalyuk O., Haschuk O., Kolomiets I., NUFT, Kyiv, Ukraine</i>	110
	Expansion of the range of meat products for special nutrition	
48	<i>Рогова А., ХНУ, м. Хмельницький, Україна, Шидакова-Каменюка О., ДБТУ, Харків, Україна.</i>	112
	Інновації в гастрономічному туризмі: сучасні тенденції та перспективи розвитку.	
49	<i>Урбанський Ю., Шевченко І. НУХТ, м. Київ Україна.</i>	114
	Використання композиції тваринних білків у складі ковбас вареної групи	
50	<i>Авдєєва Л., Макаренко А., ІТТФ НАН України, м. Київ, Україна</i>	116
	Реологічні характеристики композицій на основі гарбузового пюре для застосування у продуктах харчування сегменту HoReCa	
51	<i>Ткаченко Л., Кириленко Ю., (НУБіП), м. Київ, Україна.</i>	119
	Використання сухих дріжджів у виробництві крафтового пива.	
52	<i>Пасічний В., Шубіна Є., Михаєвко Т., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	121
	Перспективність використання натуральних барвників у крафтових виробництвах м'ясних продуктів	
53	<i>Мартиновська О., Мукоїд Р., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	123
	Виробництва крафтового органічного вина	
54	<i>Кравченко М., Михайлик В., Італльянцев В., ДТЕУ, м. Київ, Україна.</i>	125
	Харчова і біологічна цінність конопляного борошна	
55	<i>Миронюк А., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	127
	М'ясні снеки: різноманіття, характеристики, виробництво та вплив на здоров'я	
56	<i>Гащук О., Ришканич Р., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	130
	Аналіз структуроутворюючих інгредієнтів для виробництва ковбас	
57	<i>Новченков І., Топчій О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	132
	Якісні характеристики та споживчі переваги джерків на українському ринку	
58	<i>Дорохович В.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	134
	Доцільність виробництва крафтових борошняних кондитерських виробів зниженої глікемічності	
59	<i>Басв В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	135
	Ринок HoReCa в Україні: проблеми та перспективи розвитку	
60	<i>Haschuk O., Moskalyuk O., Pazyun V., NUFT, Kyiv, Ukraine. Innovative</i>	137
	<i>technologies of meat products using non-traditional raw materials</i>	
61	<i>Pasichnyi V., Harmash A., Poloz D., Cherniushok O. NUFT, Kyiv, Ukraine. Use</i>	139
	<i>of pumpkin puree in the production of meat snacks</i>	
62	<i>Іллячок А., Шаран Л. НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	141
	Удосконалення технології м'ясної кулінарної продукції шляхом використання PULLED BBQ	
63	<i>Чехун М., Ковальчук В., ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», Київ, Україна</i>	143
	Підготовка води у виробництві крафтових алкогольних напоїв	
64	<i>Шевченко І.І., Тунік О.В., НУХТ, м. Київ, Україна</i>	145
	Кріопротекторні суміші у технології ковбас вареної групи	
65	<i>Ціганок К., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	148
	Дослідження впливу різних видів м'яса на якість та органолептичні властивості мікс саямі	
66	<i>Galenko O., Fedchenko O., NUFT, Kyiv, Ukraine. Poultry processing innovations in</i>	151
	<i>the horeca sector in war conditions</i>	

67	<i>Топчук С., Ткачук О., Кожевнікова В., ОНТУ, м. Одеса, Україна. Роль дикоросів у формуванні гастрономічних трендів</i>	152
68	<i>Чернюшок О. А., Ризун О.В., Корсун В.К., Якуц М., Рожок Ю, НУХТ, м. Київ, Україна Розробка технології крафтових м'яких сирів з пряно-ароматичними добавками</i>	155
69	<i>Strashynskiy I., Pasichnyi V., Kobyletsky N., Tkachuk L., NUFT, Kyiv, Ukraine. Prebiotic attributes of jerusalem artichoke tuber</i>	157
70	<i>Антоненко І., Ратушний К., НУХТ, м. Київ, Україна. Досвід Канади з розведення бізонів для харчування та туризму</i>	159
71	<i>Медведева А., Антонюк І., ДТЕУ, м. Київ, Україна. Крафтові булочні вироби з використанням гречаного борошна</i>	162
72	<i>Семко Т.В., Пахомська О.А., Іваніщева О.А., ВТЕІ ДТЕУ, м. Вінниця, Україна. Інноваційні технології приготування м'ясних страв</i>	164
73	<i>Ткаченко Л., НУБіП, м. Київ, Україна, Вітряк О., ДТЕУ, м. Київ, Україна, Чехун М., ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», Київ, Україна. Вимоги до води у виробництві напоїв згідно НАССР</i>	168
74	<i>Chaika T., Klimentko E. Vasilenko A., NTU 'KhPI', Kharkiv, Ukraine. The Online Ordering System as a Promising Application of Digital Technologies for Serving Customers Outside the Restaurant's Dining Area</i>	170
75	<i>Тищенко В., Божко Н., СНАУ, м. Суми, Україна. Розробка комбінованих посічених напівфабрикатів на основі м'яса малоцінної прісноводної аквакультури з рослинними компонентами</i>	173
76	<i>Яковенко З., Пасічний В. НУХТ, м. Київ, Україна. Натуральні колоранти для виробництвапастеризованих м'ясних продуктів</i>	176
77	<i>Леценко К., Серік М., Пивоваров Є. Державний біотехнологічний університет (ДБТУ), м. Харків, Україна. Інноваційні підходи до використання білково-мінеральної добавки у м'ясних фаршевих виробках для галузі HoReCa.</i>	178
78	<i>Лініченко А., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна. Удосконалення технології напівфабрикатів в тістові оболонці з використанням грибів та трюфельної олії для сегменту HoReCa</i>	180
79	<i>Тимошенко Т., Дмитрієва Д., Оніщенко Н., КНЕУ ім. Вадима Гетьмана, Київ, Україна, Модель 1 відновлення туризму – модель відбудови (smart-модель)</i>	182
80	<i>Бабанова О.І., НУХТ, м. Київ, Україна; Шевченко А.О., ДБТУ, м. Харків, Україна. Електро-контактний нагрів у сфері HoReCa – інноваційне рішення для сучасних кухонь</i>	185
81	<i>Igor Strashynskiy, Olha Nezhyva, Daria Moroz, Karina Tuktarova NUFT, Kyiv, Ukraine. Using pre-cooked chicken skin in saltines</i>	188
82	<i>Салєба Л.В., Слуцька М.В., ХНТУ, м. Хмельницький, Україна Безглютоєні круасани у харчових технологіях для HoReCa</i>	190
83	<i>Сологуб Ю., НУХТ, м. Київ, Україна. Івано-Франківщина як гастрономічний сегмент туристичного ринку України</i>	192
84	<i>Воронцов М., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна. Моделювання харчової цінності паштетів із заміною жиру та застосуванням клітковини бамбука</i>	195
85	<i>Гацук О., Москалюк О., Цирфа Є., В. Мельниченко НУХТ, м. Київ, Україна Використання білків тваринного походження у виробництві ковбас</i>	197
86	<i>Танчик Р., Бахмач В. НУХТ, Король О. ККІБП, Київ, Україна. Удосконалення крафтової технології майонезу на основі купажу олій</i>	198
87	<i>Чернюшок О. А., Копитко О.В. НУХТ, м. Київ, Україна Розробка технології вершкового масла до стейків як інноваційного гастрономічного продукту</i>	200

88	<i>Петлін І., ЛНУ імені І. Франка, м. Львів, Україна. Рекомендації щодо формування маркетингової стратегії підприємствами готельного бізнесу в сучасних умовах</i>	202
89	<i>Чебаненко Х., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна. Удосконалення технологій м'ясних фабрикатів для крафтових виробництв</i>	207
90	<i>Степанова О., Топчій О.А., НУХТ, м. Київ, Україна. Craft & care: інтеграція нутриціології у крафтове виробництво для створення якісних продуктів харчування.</i>	209
91	<i>Чернюшок О. А., Ющенко Н.В., Бондаренко А., Кучеренко Д., Морар А., НУХТ, м. Київ, Україна. Перспективи впровадження крафтових кисломолочних напоїв з наповнювачами.</i>	212
92	<i>Galenko O., Sheshorac V., NUFT, Kyiv, Ukraine. Editive smykavtsya flour in craft meat products technology</i>	214
93	<i>Шилко С., Бахмач В., НУХТ, Король О., ККІБП, Київ, Україна. Проектний підхід, як інструмент розвитку крафтових та малих харчових виробництв</i>	215
94	<i>Чорна Н., ВТЕІ ДТЕУ, м. Вінниця, Україна. Локальна кухня в діяльності закладів ресторанного господарства: тенденції використання</i>	217
95	<i>Чернюшок О. А., Кушнір А.О., Якуц М.М., НУХТ, м. Київ, Україна. Впровадження крафтових технологій напоїв з молочної сироватки</i>	220
96	<i>Galenko O., Sandratskyi T., NUFT, Kyiv, Ukraine. 3D-printing of meat in craft technologies of meat products</i>	222
97	<i>Карпетян А.А., Поварова Н.М., ОНГУ, м. Одеса, Україна. Огляд ринку виробництва м'ясних напівфабрикатів</i>	224
	МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК	227

53. ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВОГО ОРГАНІЧНОГО ВИНА

Роман МУКОЇД, доцент к.т.н., Ольга МАРТИНОВСЬКА, магістрант

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

Любителі вина все частіше обирають органічні напої. Чим же вони відрізняються від інших вин? Чи довше вони зберігаються? Чи смачніші? Сьогодні органічне виноробство процвітає не лише у Франції (в Ельзасі, Бордо, Бургундії, Провансі, Шампані та інших регіонах), а й по всьому світу [1]. Органічне виноробство – це екологічно чистий підхід до виробництва вина, що базується на принципах збереження природних ресурсів та захисту довкілля. У процесі органічного виноробства забороняється використання синтетичних хімічних речовин, таких як пестициди, гербіциди та штучні добрива, що забезпечує високу якість продукції.

Вино отримує органічний сертифікат і маркується «зеленим листочком» на етикетці, якщо виготовлене з винограду, вирощеного на плантаціях, що пройшли спеціальну перевірку. Це свідчить про те, що під час вирощування винограду не застосовували пестицидів, використовували виключно органічні добрива, обмежували використання техніки, здійснювали ручний збір урожаю та дбали про біорізноманіття. На таких плантаціях, окрім винограду, висаджували інші рослини для підтримки популяцій комах і птахів [2].

Тренд на екологічність та натуральність продовжує набирати обертів, і все активніше проявляється у виноробній культурі. Якщо ще кілька років тому на полицях наших магазинів практично неможливо було зустріти вин із позначкою «еко» чи «органік», то зараз вони вже досить представлені. Але розвиток органічного виноробства – це не тільки відповідь на запити аудиторії, це також підхід усвідомлених виноробів, які зауважують, що агресивна обробка ґрунту, активне використання хімічних добрив, які були характерні для землеробства в останні сторіччя, призводять до збіднення землі, а біологічне виноробство – це гуманний метод використання природних ресурсів [3].

Основні принципи органічного виноробства включають:

- ✓ використання органічних добрив: Це сприяє збереженню родючості ґрунтів та їхньому природному відновленню;
- ✓ мінімізація втручання в природні процеси;
- ✓ виноград вирощується з урахуванням природного циклу росту та розвитку;
- ✓ збереження біорізноманіття, виноградники інтегруються в місцеві екосистеми без шкоди для рослин та тварин;
- ✓ сертифікація органічного вина: для того щоб продукція могла носити ярлик «органічне», вона повинна відповідати суворим стандартам, що контролюються міжнародними

організаціями та державними органами. Сертифікація включає перевірки на всіх етапах виробництва, починаючи від вирощування винограду і закінчуючи його пакуванням.

Органічне вино є результатом сталого землеробства, яке має низку переваг. По-перше, воно захищає ґрунти від деградації, зберігаючи їх природний склад та структуру. По-друге, органічне виробництво знижує негативний вплив на водні ресурси, оскільки відсутні хімічні стоки. По-третє, органічне виноробство підтримує локальні громади, створюючи робочі місця та сприяючи розвитку агротуризму. Деякі виноробні спеціалізуються майже виключно на органічному виробництві, тоді як великі компанії зосереджуються переважно на індустріальному виноробстві, але випускають невеликі партії органічних вин, щоб залучити нову аудиторію та забезпечити присутність на полицях супермаркетів.

Органічне вино демонструє найвищі темпи зростання серед усіх органічних алкогольних напоїв. Багато супермаркетів, які пропонують вина власних брендів, вже включили в асортимент продукцію з маркуванням Organic. На етикетках таких вин можна побачити позначення «bio», «oecologisch», «issue d'agriculture biologique» або «organic», що підтверджує їх відповідність органічним стандартам [4].

Висновок. Органічне виноробство стає дедалі популярнішим завдяки своїм екологічним перевагам та позитивному впливу на здоров'я. Вирощування винограду та виробництво вина за органічними стандартами гарантують високу якість продукції та сприяють збереженню природних ресурсів і біорізноманіття. Відмова від синтетичних хімікатів, застосування природних методів догляду та мінімальне втручання у виробничий процес дозволяють створювати продукцію, що відповідає вимогам безпеки для здоров'я та навколишнього середовища. Таким чином, органічне виноробство є не лише сучасним трендом, але й важливим кроком до більш сталого та свідомого споживання.

Література.

1. Органічне вино: усе, що вам потрібно знати. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://nataliiawines.com.ua/ua/orhanichne-vyno-use-shcho-vam-potribno-znaty>. (дата звернення 04.05.2025).

2. Топчій О. А., Пасічний В. М., Грек О. В., Тимчук А. В., Мукоїд Р. М. Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa: Навчальний посібник. — К.: ВД «Дакор», 2024. — 368 с.

3. Що таке органічне вино. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://alcomag.ua/ua/news/chto_takoe_organicheskoe_vino/?srsltid=AfmBOorGbwTRUKGeqAUXWHVVn-WnvMuM7-rtG7NV3jngIdsCV9L5NDbd (дата звернення 04.05.2025).

4. Органічне вино: що варто знати споживачу. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://organic.ua/uk/2011/21/1471-organichne-vyno>. (дата звернення 04.05.2025).