

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**II-ий ФОРУМ
«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ ТА
КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ:
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»**

*присвячений 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій*

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ

17-18 ЖОВТНЯ 2024 р.

КИЇВ НУХТ

II-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали II-го форуму, 17-18 жовтня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – 141с.

ISBN 978-966-612-342-1

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другого форуму «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості», який проводиться Національним університетом харчових технологій.

Проведення форуму присвячене обговоренню інноваційних підходів в промисловому та крафтовому виробництві, висвітленню перспективних напрямків діяльності підприємств, направлених на розвиток виробництва, представлення наукових здобутків академічної спільноти провідних національних та міжнародних вищих навчальних закладів, інноваційних розробок та продукції представників промислових та крафтових підприємств, учасників ринку HoReCa та суміжних сфер.

Панельні дискусії в рамках форуму дозволили провести аналіз досягнень, проблем і перспектив у сфері харчового виробництва, туризму та суміжних галузей для сприяння, налагодження та формування тенденцій у сфері гостинності на локальному, регіональному та міжнародному рівнях.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «31» жовтня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-342-1

© НУХТ, 2024

ЗМІСТ Матеріалів форуму

стор.

| | | |
|----|---|----|
| 1 | <i>Тищенко В., Божко Н., СНАУ, м.Суми, Вдовиченко Ю., Вінницька птахофабрика, м. Ладизжин, Україна.</i> Розробка рецептури маринадів для крафтових маринадів з м'яса птиці з використанням ягід йошти | 10 |
| 2 | <i>Pasichnyy V. M., Chernyushok O. A., Poloz D. S., Garmash A. V., Yakuts M. NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Craft products from poultry meat | 12 |
| 3 | <i>Овчарук М., Топчій О. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Нетравмуючі методи добування муцину з равликів | 14 |
| 4 | <i>Ivanov Y., Bozhkov A., Holtvianskyi A. V. N. Karazin, Kharkiv National University, Kharkiv, Ukraine.</i> FT production of functional food products from colostrum | 15 |
| 5 | <i>Благополучна А. УДПУ ім. Павла Тичини, м. Умань, Україна.</i> Інновації харчових технологій CLIMATE-FRIENDLY FOOD | 18 |
| 6 | <i>Біленький П., Тележенко Л., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Емульсійні напої як джерело макро- та мікронутрієнтів | 19 |
| 7 | <i>Potienko T., Yushchenko N., NUFT, Kyiv, Ukraine; Mykhailych R., Association of Phytomaterial Producers of Ukraine, LLC "Shlyosem Ukraine," Kyiv, Ukraine.</i> Implementation and popularization of hot beverages in the form of non-alcoholic mulled wines | 20 |
| 8 | <i>Haschuk O., Ryshkanych R., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Features of the application of dietary fibers in the meat industry | 21 |
| 9 | <i>Strashynskiy I., Pasichnyi V., Oleksiiovets I., Semeniuk A., NUFT, Kyiv, Ukraine</i> Chemical composition and functional properties of different types of MDM | 22 |
| 10 | <i>Козяк В., Максимець О., ЛНУ ім. Івана Франка, м.Львів, Україна.</i> Використання плодів лікарських рослин у виготовленні продуктів харчування | 23 |
| 11 | <i>Дуцак О., Бессараб О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розроблення рецептур соусів-дресингів зі зниженою калорійністю | 25 |
| 12 | <i>Семко Т., Іваніщєва О., Пахомська О., ВТЕІ ДТЕУ, м.Вінниця, Україна.</i> Іноваційна технологія Souse-vide в ресторанній продукції | 26 |
| 13 | <i>Басв В., Белінський О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Технології HoReCa в розвитку туристичної індустрії України | 27 |
| 14 | <i>Levkivska T., NUTŻ, Kijów, Ukraina.</i> Trendy w sektorze HoReCa | 29 |
| 15 | <i>Котляр Є.О., Єгоров Б.В., Пилипенко Л.М. ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Крафтове виробництво олії з ядер сливових кісточок для HoReCa. | 30 |
| 16 | <i>Оципок І., ЛНУ ім. І. Франка, м. Львів, Україна, Кречківський В., ЛТЕУ, м. Львів, Україна.</i> Застосування нових добавок при виробництві харчових продуктів | 32 |
| 17 | <i>Пасічний В., Гармаш А., Полоз Д., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вплив застосування технології Sous Vide на м'ясо птиці | 34 |
| 18 | <i>Паска М., Хромова М. ЛДУФК ім. І.Боберського, м.Львів, Україна</i> Гастрономічний путівник сучасних намазок традиційного етнічного продукту | 35 |
| 19 | <i>Заморська І., УНУС, м. Умань, Україна.</i> Якість продуктів з ягід суниці садової нових і перспективних сортів | 37 |
| 20 | <i>Галенко О., Кушнір Б., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Паштети спеціального призначення для сфери HoReCa | 38 |
| 21 | <i>Chernyushok O. A., Korytko O.V., Ryzun O.V., Yakuts M. NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Raw materials for the production of dairy products | 39 |
| 22 | <i>Верхівкер Я., Мирошніченко О., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Актуальні тенденції щодо якості харчової споживчої тари | 40 |

| | | |
|----|--|----|
| 23 | <i>Galenko O., Vorontsov M., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Prospects of using bamboo fiber in the technology of craft meat products production | 41 |
| 24 | <i>Пасічний В., Вільцова Н., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Ефективність ферментації у виробництві снєків | 42 |
| 25 | <i>Dohoryatyı V., Popova N., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> International experience in improving fermented dairy products | 44 |
| 26 | <i>Живора Г., Котляр Є., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Виробництво соняшникової олії для HoReCa | 46 |
| 27 | <i>Чернюшок О., Полоз Д., Гармаш А., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Крафтові м'ясні вироби з використанням рідкого диму | 49 |
| 28 | <i>Дегтяр В., Радченко А., ДБТУ, м. Харків, Україна.</i> Технологічні аспекти виробництва закусок з емульсійною структурою на основі гороху та аквафаби | 50 |
| 29 | <i>Радзівєвська І., Мельник О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Сиродавлена горіхова олія та обладнання для її виробництва | 52 |
| 30 | <i>Kunyk O., Pasichnyi V., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Overview of the craft production of Ukrainian cosmetics | 54 |
| 31 | <i>Дев'яткіна А., Мельник, НУХТ О., м. Київ, Україна.</i> Інвестиційні можливості для крафтових виробників | 56 |
| 32 | <i>Маслійчук О., Сімахіна Г., ЛНУ імені Івана Франка, м. Львів, Україна.</i> Переваги крафтового виробництва в індустрії гостинності | 58 |
| 33 | <i>Примак Т., Івченко Л., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Роль гастрономічного туризму в стійкому розвитку туристичних дестинацій | 60 |
| 34 | <i>Серенко А., Юдіна Т., ДТЕУ, м. Київ, Україна.</i> Визначення параметрів ферментації молочних сумішей для низьколактозних йогуртів | 61 |
| 35 | <i>Булій Ю., Мукоїд Р., Чернюшок О., НУХТ, Київ, Україна.</i> Крафтове виробництво молочних напоїв з екстрактом цикорію | 63 |
| 36 | <i>Белінський О., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Кукурудзяне молоко сухе як інновація у виробництві м'ясних ковбас | 65 |
| 37 | <i>Благополучна А., УДПУ ім. Павла Тичини, м. Умань, Україна.</i> Інновації у крафтовій промисловості | 66 |
| 38 | <i>Барабаш, Штонда О., НУБіП, м. Київ, Україна.</i> Автохтонні пробіотичні культури в сухих м'ясних продуктах | 67 |
| 39 | <i>Охріменко А., ДТЕУ, м. Київ, Україна, Антоненко І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Інноваційний розвиток суб'єктів туристичного та готельного бізнесу | 69 |
| 40 | <i>Пасічний В., Божко С., (НУХТ), м. Київ, Україна, Тищенко В., Божко Н., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів крафтових напівкопчених ковбасок з м'ясом баранини і борошном насіння чаї | 71 |
| 41 | <i>Кузьменко Р., Павлюченко О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Купажі олій холодного віджиму як сучасний гастрономічний тренд ринку ресторанного господарства України | 73 |
| 42 | <i>Бабанова О., НУХТ, м. Київ, Україна; Михайлов В., Шевченко А., Прасол С., ДБТУ, м. Харків, Україна; Михайлов Б., ВСП ХФКХП ДБТУ, м. Харків, Україна</i> Розробка пристрою із комбінованим способом жарення кулінарних виробів для підприємств HoReCa | 75 |
| 43 | <i>Зав'ялов В., Мисюра Т., Запорожець Ю., Попова Н., Чорний В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Особливості використання віброекстракторів для перероблення рослинної сировини та її відходів. | 78 |
| 44 | <i>Бондар О., Ющенко Н., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Перспективи використання борошна з тефу в умовах закладів ресторанного господарства | 80 |
| 45 | <i>Ткаченко Л., НУБіП, м. Київ, Україна, Вітряк О., ДТЕУ, м. Київ, Україна.</i> Технологія млинців підвищеної біологічної цінності | 82 |

| | | |
|----|--|-----|
| 46 | <i>Пасічний В., Шубіна Є., Вільцова Н., НУХТ, Київ, Україна.</i> Перспективи застосування натуральних антиоксидантів у м'ясних продуктах | 84 |
| 47 | <i>Страшинський І.М., Маринін А.І., Яцков В.О., Страшинська М.І. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Якісні показники замороженої птиці методом IQF ДЛЯ HoReCa | 85 |
| 48 | <i>Рагозін О., Топчій О., ТОВ «Молочна компанія «Галичина» м. Львів; НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Промислове виробництво молочної продукції МК Галичина для HoReCa. | 86 |
| 49 | <i>Dmitriieva D., KNEU, Kyjiv, Ukraine.</i> Der Einfluss der Globalisierung auf die Nachhaltige Entwicklung Des Tourismus: Neue Herausforderungen und Perspektiven | 88 |
| 50 | <i>Бовтенко В., ТЕКОС, м. Київ, Україна, Матюшенко Р., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Функціональні продукти харчування людини ххі століття (наїдки) та ШІ | 90 |
| 51 | <i>Мудрак В., Пасічний В., Березюк М., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Використання природних барвників у виробництві м'ясних продуктів | 92 |
| 52 | <i>Ірина Гріненко, Роман Грушецький, Катерина Данілова, ІПР, м.Київ, Україна.</i> Використання рослинної сировини при виробництві крафтових ферментованих напоїв | 94 |
| 53 | <i>Галенко О., Сандрацький Т., НУХТ, м.Київ, Україна.</i> Адитивний друк м'яса на 3d-принтері в крафтових технологіях м'ясопродуктів | 97 |
| 54 | <i>Тимошук С., Неміріч О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Креми на основі рослинного молока без цукру як альтернативна безлактозна продукція для закладів ресторанного господарства | 98 |
| 55 | <i>Холод А., Пасічний В., Березюк М., НУХТ, м.Київ, Україна.</i> М'ясні хліби з використанням композицій антиоксидантів | 99 |
| 56 | <i>Мельцер В. Німеччина,</i> Інновації в технологіях сушіння механічно зневоднених картоплепродуктів. Напівкільцеві зустрічноструменеві сушарки | 100 |
| 57 | <i>Дубина А., Тележенко Л., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Технологічні підходи до створення конкурентоспроможної корисної їжі | 103 |
| 58 | <i>Батиченко С., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Особливості розвитку крафтового туризму на Київщині | 106 |
| 59 | <i>Кравченко А., Фролова Н., Польовик В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розширення асортименту солодких страв в аюрведичному харчуванні для різних конституцій | 108 |
| 60 | <i>Сологуб Ю., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Винні шляхи Європи: Німеччина, Австрія | 110 |
| 61 | <i>Галенко О., Федченко О. НУХТ, м.Київ, Україна.</i> Інновації переробки птиці в сфері HORECA в воєнних умовах | 112 |
| 62 | <i>Страшинський І., Пасічний В., Яцков В., Страшинська М., Тукторова К., Ткачук Л., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Моніторинг поточного поголів'я ВРХ як сировини для задоволення потреб населення у продукції тваринництва | 113 |
| 63 | <i>Мартинюк М., Штонда О., НУБіП України, м. Київ, Україна.</i> Вплив пробіотичних культур на якісні характеристики сирокочених ковбас | 114 |
| 64 | <i>Абкадиров Ф., магістрант, Мукоїд Р., Білько М., НУХТ, Київ, Україна.</i> Інтеграція стратегії «Блакитного океану» у виноробничу галузь України | 116 |
| 65 | <i>Пасічний В., Шубіна Є., НУХТ, Київ, Україна.</i> Актуальність використання рослинних білковмісних інгредієнтів у крафтових м'ясних продуктах | 118 |
| 66 | <i>Лініченко А., Галенко О., НУХТ, м.Київ, Україна.</i> Настурція лікарська в технологіях крафтових м'ясопродуктів | 119 |
| 67 | <i>Гончаренко Т., Чорна А., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Крафтове виробництво кондитерських виробів | 120 |
| 68 | <i>Шешорак В., Галенко О., НУХТ, м.Київ, Україна.</i> Борошно зі смикавця їстівного в технологіях крафтових м'ясопродуктів | 121 |

| | | |
|----|---|-----|
| 69 | <i>Чечотенко В., Пасічний В., НУХТ, м.Київ, Україна. Удосконалені панірувальні суміші для порційних напівфабрикатів</i> | 122 |
| 70 | <i>Бабич І., Сидоренко В., Хоменко Є., НУХТ. М. Київ. Україна. Новий сорт винограду для ігристих вин Закарпаття</i> | 124 |
| 71 | <i>Дмитрієв А., НУХТ м. Київ, Україна. Вдосконалення технологічного процесу виготовлення вермішелі швидкого приготування з метою зменшення абсорбції олії</i> | 125 |
| 72 | <i>Чебаненко Х., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна. Технологія м'ясних фаршів збагачених йодом для крафтового виробництва</i> | 127 |
| 73 | <i>Бокій О., ІПР НААН, м. Київ, Україна. Проблеми малих виробників хлібобулочної та борошняної кондитерської продукції в умовах сучасних викликів</i> | 128 |
| 74 | <i>Данилевич І., Пасічний В., Мусяєнко І., НУХТ, м. Київ, Україна, Використання смакових композицій у виробництві напівфабрикатів</i> | 130 |
| 75 | <i>Соловійова Т., Романовська Т., НУХТ, Київ, Україна. Інноваційна технологія виробництва твердого шампуню для NoReCa</i> | 132 |
| 76 | <i>Поварова Н.¹, Дерев'яно К.¹, Дерев'яно Н.² ОНТУ¹, Одеса, Україна Хортицька НН-РА², Запоріжжя, Україна. Дослідження мікробіологічних показників амарантової сировини для виробництва печінкових паштетів</i> | 133 |
| 77 | <i>Вербицький С., Пацера Н, Охріменко Ю., ІПР НААН, м. Київ, Україна, Сосиски як класика фастфуду: склад, технологія та придатність до зберігання</i> | 134 |
| 78 | <i>Наконечний І. , Валько М., ХНТУ, м. Херсон, Україна. Стале виробництво брендів</i> | 137 |
| | МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК | 140 |

62. МОНІТОРИНГ ПОТОЧНОГО ПОГОЛІВ'Я ВРХ ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ЗАДОВОЛЕННЯ ПОТРЕБ НАСЕЛЕННЯ У ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
Ігор СТРАШИНСЬКИЙ, к.т.н., **Василь ПАСІЧНИЙ**, д.т.н., **Каріна ТУКТОРОВА**,
здобувачка бакалавратури, **Людмила ТКАЧУК** здобувачка бакалавратури
Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ. М'ясна галузь є важливим сегментом продовольчого ринку, деякі напрямки якої на сьогодні знаходяться в стані відновлення (виробництво свинини), а деякі (виробництво м'яса птиці та яловичини) демонструють негативні тенденції до зниження за останні півроку

Актуальність теми. Тваринна продукція продовжує залишатися джерелом білків та інших нутрієнтів, необхідних для нормального розвитку організму людини. Тому традиційне тваринництво та птахівництво наразі в осяжній перспективі залишаються незмінною ланкою матеріального виробництва та агропромислового комплексу [1].

Матеріали та методи. За попередніми даними Мінагро, станом на 1 жовтня 2024 року в присадибному і промисловому секторі України утримується 2 млн 294,4 тис. голів ВРХ, у тому числі 1 млн 242,7 тис. корів. Порівняно до 1 вересня 2024 року, поголів'я ВРХ в Україні зменшилось на 54,9 тис. голів (-2%), а чисельність корів зменшилась на 10,5 тис. голів (-1%). Порівняно до 1 жовтня 2023 року поголів'я ВРХ скоротилось на 170,2 тис. голів (-7%), у тому числі корів – на 88,2 тис. голів (-7%). Близько 40% тварин утримується на промислових підприємствах, а 60% – в господарствах населення.

Результати та обговорення. В промисловому секторі утримується 922,9 тис. голів ВРХ, що на 4,8 тис. голів (-1%) менше ніж 1 вересня 2024 року. Поголів'я корів склало 375,9 тис. корів і зменшилось на 3 тис. голів (-1%) за останній місяць. За останній рік поголів'я ВРХ на підприємствах скоротилося на 7,8 тис. голів (-1%). Кількість корів на молочно-товарних фермах зменшилась на 6,9 тис. голів (-2%).

В присадибному секторі знаходиться 1 млн 371,5 тис. голів ВРХ, що на 50,1 тис. голів (-4%) менше порівняно до 1 вересня 2024 року. Кількість корів в господарствах населення станом на 1 жовтня 2024 року склала 866,8 тис. голів, що на 7,5 тис. голів (-1%) менше ніж місяць тому. За останній рік кількість ВРХ в господарствах населення скоротилася на 162,4 тис. голів (-12%), а кількість корів зменшилася на 81,3 тис. голів (-9%) [2].

Скорочення поголів'я ВРХ відбувається в Україні протягом багатьох років через відсутність ефективної державної програми підтримки молочного скотарства. Скорочення поголів'я прискорилося після початку повномасштабного вторгнення росії. Типовою ситуацією для прифронтових регіонів є загибель певної кількості ВРХ внаслідок обстрілів російських окупантів. Достатньо фермерів залишили корів на окупованих територіях. Ці тварини не підлягають обліку або були конфісковані російськими окупантами і продані на м'ясо. Корів, які отримали поранення, фермери відправляють на вибраківку, що також сприяє зменшенню поголів'я.

Багато фермерів не інвестують в збільшення поголів'я корів під час війни і відчувають дефіцит обігових коштів. Згідно дослідженню «Україна: вплив війни на прибутковість сільськогосподарського виробництва», проведеного УКАБ, Мінагро, при підтримці GFDRR, виробничі витрати фермерів зростають швидше ніж ціни на готову продукцію через зростання вартості кормів, вартості електроенергії, девальвацію гривні та зниження купівельної спроможності населення.

Згідно з даними Державної митної служби, у січні-серпні 2024 року Україна експортувала 11 тис. тонн мороженого м'яса ВРХ – на 21,4% менше, ніж за аналогічний період минулого року. Експорт цієї продукції приніс Україні \$44,7 млн, що на 19,5% менше за показник восьми місяців 2023 року. Головними покупцями українського мороженого м'яса ВРХ протягом восьми місяців 2024 року були Азербайджан (37,4%), Китай (29,2%) та Узбекистан (8,6%).

Висновок. За попередніми даними Мінагро, збільшення чисельності поголів'я ВРХ відбулось лише у господарствах усіх категорій в Миколаївській області (+1,8%) та Черкаській області (+0,3%) порівняно до 1 жовтня минулого року.

Література

1. СТРАШИНСЬКИЙ Ігор Мирославович, ПАСІЧНИЙ Василь Миколайович Логістика поголів'я забійних тварин і птиці та продуктів забою в Україні у січні – червні 2021 року. С.5-9 **Scientific trends: modern challenges. Volume 2** : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2021. 158 p. Available at: DOI : 10.51587/9781-7364-13302-2021-004.
2. Статті [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://meatbusiness.ua>