



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ» імені Т. Г. ШЕВЧЕНКА

UNIwersytet Pomorski w Słupsku

УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА

СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені А.С.МАКАРЕНКА

ПОЛТАВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В.Г.КОРОЛЕНКА

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ НАУКОВИЙ ЛІЦЕЙ ЧЕРНІГІВСЬКОЇ
ОБЛАСНОЇ РАДИ»



КРОК У НАУКУ:

**ДОСЛІДЖЕННЯ У ГАЛУЗІ ПРИРОДНИЧО-МАТЕМАТИЧНИХ
ДИСЦИПЛІН ТА МЕТОДИК ЇХ НАВЧАННЯ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
СТУДЕНТІВ, АСПІРАНТІВ І МОЛОДИХ УЧЕНИХ**

18 листопада 2025 року



Чернігів - 2025

Дуцак О. В., Левківська Т. М.,
Янкова Д. І.

НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА ТА ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОНСЕРВІВ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Повномасштабна війна в Україні істотно позначилася на ринку консервованих овочів і фруктів, насамперед на їх виробництві та логістиці. Через бойові дії та обстріли було пошкоджено агропромислові підприємства, зменшилися врожаї і порушилися ланцюги постачання. Одночасно фермери та виробники були змушені переглянути свої підходи, більше орієнтуючись на внутрішній ринок і мінімізуючи залежність від імпортової продукції.

Під час війни попит на консервовані овочі та фрукти зріс, адже поставки свіжих продуктів стали нестабільними, а тривале зберігання ускладнювалося через часті відключення електроенергії. Консерви перетворилися на важливе джерело харчових речовин. Водночас подорожчання сировини та виробничих процесів спричинило підвищення цін на готову продукцію, що відчутно вплинуло на витрати домогосподарств [1].

Війна суттєво вплинула й на зовнішню торгівлю: імпорт зменшився через обмеження постачання з країн, які підтримують агресію, а експорт постраждав через логістичні труднощі та зниження попиту на світовому ринку.

Попри численні виклики, нинішня ситуація відкрила можливості для розвитку національного виробництва та впровадження інновацій. Зростання інтересу до українських продуктів і зміна виробничих стратегій дали змогу багатьом підприємствам адаптуватися та втриматися на ринку.

На жаль, значна частина аграрних господарств була частково чи повністю зруйнована або припинила діяльність через окупацію. Території, що вдалося звільнити, часто зазнали мародерства та руйнувань, а підприємства на тимчасово окупованих землях є недоступними.

Нині в Україні посилюється підтримка переробної промисловості: держава та іноземні інвестори надають фінансову допомогу фермерам і переробникам, що створює сприятливі передумови для розробки нових видів консервів та використання нетрадиційної рослинної сировини.

Квіткові рослини користуються популярністю в усьому світі й виступають цінним джерелом декоративних культур, біоактивних компонентів та поживних речовин. Вони вирізняються широким спектром корисних властивостей і фармакологічних ефектів. Їхні активні речовини дедалі частіше застосовуються у харчовій, медичній та промисловій сферах [2].

У Європі та Азії квіти традиційно використовують як продукт харчування та складник ліків. Останнім часом до них зростає інтерес, адже вони містять значну кількість білків, крохмалю та біологічно активних сполук. До їстівних квітів належать *Chrysanthemum*, *Typha orientalis* Presl, *Lonicera japonica* Thunb, *Centaurea cyanus* L., *Canna indica* L. тощо. Також їх застосовують для виготовлення напоїв – наприклад, *Taraxacum mongolicum* Hand підходить для пивоваріння. Наразі існує понад 20 видів ароматичних чаїв, серед яких трояндовий, сливовий, жасминовий, чай із софори та інші. Вони мають омолоджувальну дію, сприяють кращому травленню та зміцненню імунної системи [2].

Список використаних джерел

1. Study of the use of edible powders in tomato sauce technologies / Benderska O., Bessarab A., Shutyuk V. *Journal of Food science and technology*. Vol. 12. Issue 2. 2018. P. 59–65. DOI: <http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i1.837>
2. Koushal S., Amrut Sarvade S., Lohar A., Kaushik K. Value addition in floriculture: The potential of flower processing and by-products. *International Journal of Advanced Biochemistry Research*. 2024. 8, 11. P. 523–529. DOI: 10.33545/26174693.2024.v8.i11g.2891