

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ІІІ ФОРУМ
«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ
ТА КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ:
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ

16-17 ЖОВТНЯ 2025 р.

КИЇВ НУХТ

III-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали III-го форуму, 16-17 жовтня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. – 129с.

ISBN 978-966-612-387-2

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей третього 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 «27» жовтня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-387-2

© НУХТ, 2025

42	<i>Самілик М.М., СНАУ, м.Суми, Україна. Особливості розвитку молочного сектору в умовах військового стану</i>	76
43	<i>Касабова К., Самохвалова О., Загорулько О., ДБТУ, м. Харків, Україна. Перспективи створення термостабільних фруктово-ягідних начинок на основі рослинних паст для промислових та крафтових виробництв.</i>	78
44	<i>Воронцов М., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна Перспективи використання клітковини бамбука у технології пастеризованих емульгованих м'ясопродуктів</i>	79
45	<i>Літвинчук С., Сірик А., Євтушенко О., Маринін А., НУХТ, м. Київ, Україна. Крафтове виробництво продуктів бджільництва в Україні: сучасні тенденції та сталий розвиток</i>	80
46	<i>Юкало В.Г., Крупа О.М., Солопа М.Р., ТНТУ ім. Івана Пулюя, Тернопіль, Україна Характеристика загальної протеолітичної активності штамів лактококів підвиду LCC. LACTIS SSP. LACTIS</i>	81
47	<i>Poloz D.S., Chernyushok O.A., Garmash A.V., Pasichnyi V.M., NUFT, Kyiv, Ukraine. Use of transglutaminase for structure formation in meat jerky (high-temperature drying)</i>	82
48	<i>Стеценко Н., НУХТ, м. Київ, Україна. Особливості організації виробництва крафтових оздоровчих продуктів</i>	83
49	<i>Сологуб Ю., Харченко О., НУХТ, м. Київ, Україна. Туристична сфера Чернігівщини через призму ринку праці регіону</i>	84
50	<i>Галайчук С., Ворвихвост А., НУХТ, м. Київ, Україна. Використання цільнозернового борошна в технологіях кондитерських виробів</i>	86
51	<i>Strashynskiy I., Pasichnyi V., Bondarenko S., Radchenko O., NUFT, Kyiv, Ukraine. Using pre-cooked chicken skin in saltines Structure-forming compositions based on hydrocolloids, enzymatic preparations, and dietary fiber in the technology of meat and meat-containing products</i>	87
52	<i>Марусяк Т., ЧТЕІ КНТЕУ, м. Чернівці, Україна. Фуд-технології других страв : гастроінновації як вектор розвитку кулінарної науки</i>	88
53	<i>Кузнєцов С.І., Безпальченко В.М., Семенченко О.О., ХНТУ, м. Херсон, Україна. Пиловлівлювач для зернопереробних виробництв</i>	89
54	<i>Рогова А., (ХНУ), м. Хмельницький, І. Чоні (ПУЕТ), м. Полтава, Україна. Застосування локальної сировини у створенні конкурентоспроможних продуктів для HoReCa</i>	91
55	<i>Грабовська¹ О., Літвінов¹ А., Даниленко² С., ДТЕУ¹, Інститут продовольчих ресурсів НААН², м. Київ, Україна. Вплив ферментації на харчову цінність та функціональні властивості рослинних напоїв з бобових</i>	93
56	<i>Шевченко І., Тунік О., НУХТ, м. Київ, Україна. Покращення технологій швидкої ферментації ковбас з використанням швидкого дозрівання</i>	96
57	<i>Мацук Ю., Пантазі С., ДНУ ім. О. Гончара, м. Дніпро, Україна. Обґрунтування технології варених ковбасних виробів із функціональними інгредієнтами</i>	98
58	<i>Фіалковська Л., ВТЕІ ДТЕУ, м. Вінниця, Україна, Л. Крижак. Важливість стартових культур у виробництві сиров'ялених ковбас</i>	100
59	<i>Висоцький О., Кочубей-Литвиненко О., Роговий О., Литвиненко Д., НУХТ, м. Київ, Україна. Перспективи використання наночастинок SiO₂ та ZnO в технологіях харчових продуктів на основі сироватки молочної кислоти у виробничих умовах операторів ринку малої та середньої потужності</i>	102
60	<i>Чернюшок О.А., Полоз Д.С., Гармаш А.В., Пасічний В.М, НУХТ, м. Київ, Україна Використання трансглютамінази та комбінованих функціональних сумішей для покращення якості та структурних властивостей м'ясних снєків</i>	104
61	<i>Силка І., Ющенко Н., Матіящук О., НУХТ, м. Київ, Україна. Порівняння сучасної концепції оздоровчого харчування веганського закладу ресторанного господарства та аюрведичної дієтології</i>	105

УДК 638.1(477)

**45. КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКТІВ БДЖІЛЬНИЦТВА В УКРАЇНІ:
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТАЛИЙ РОЗВИТОК**

Світлана ЛІТВИНЧУК, Аліна СІРИК, Ольга ЄВТУШЕНКО, Андрій МАРИНІН

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

У роботі розглянуто окремі тенденції і виклики у крафтовому виробництві продуктів бджільництва – як глобально, так і з точки зору українського контексту. Велика частина меду й інших бджолопродуктів, таких як прополіс, віск, перга, забрус, маточне молочко, а також

медові напої в Україні постачаються безпосередньо від пасічників до споживачів. Останні роки в цій галузі спостерігається певна нестабільність виробництва через кліматичні та геополітичні чинники. Зокрема, кліматичні зміни (посухи та екстремальні температури) впливають на цвітіння рослин і, відповідно, на медозбір [1]. Війна в країні має безпосередній вплив на логістику, що створює відчутні проблеми для пасічників, особливо з доступом до ринків (безпосередніх покупців), безпеки пасік.

Незважаючи на розглянуті виклики, в українських виробників бджолопродуктів є окремі тенденції для сучасного розвитку. Інтеграція автоматизації та інтелектуальних технологій в обладнання для бджільництва революціонує галузь. Розумні вулики, обладнані датчиками для вимірювання важливих параметрів і цифровою системою управління, що використовує хмарні технології для зчитування та обробки сигналів з датчиків за допомогою адаптивних алгоритмів, надають бджолярам можливість дистанційно через спеціальний мобільний додаток контролювати вулики та регулювати процеси, що відбуваються всередині них. Моніторинг бджолиних сімей дозволяє: оцінити здоров'я та активність бджіл, запобігати та виявляти захворювання і паразитів, оптимізувати умови у вуликах, підвищувати продуктивність меду, реагувати на проблеми до того, як вони стануть критичними. Автоматизовані системи, такі як роботизовані медогонки та інструменти для управління вуликами, також набирають популярності. Ці технології знижують витрати на робочу силу, підвищують продуктивність і дозволяють бджолярам зосередитися на більш критичних аспектах свого бізнесу [2].

Принципи сталого розвитку у контексті крафтового виробництва меду можуть реалізуватися через відмову від надмірного використання хімічних препаратів та екологічно відповідальних методів утримання бджіл. Бджолярі дедалі більше шукають стале та екологічно чисте обладнання. Від біорозкладних матеріалів до енергоефективних конструкцій, попит на екологічно відповідальні продукти зростає. Виробники реагують на це, розробляючи продукти, які мінімізують вплив на навколишнє середовище, від обладнання на сонячних батареях до вуликів, виготовлених з екологічно чистої деревини та пластику [2]. Ще одним, не менш важливим аспектом сталості щодо виробництва бджолопродуктів, є соціально-економічна складова, яка полягає у підтримці малих пасічних господарств, збереженню традиційного ремесла та створенню робочих місць.

Висновки. Як показали результати, зовнішні чинники впливають на крафтове виробництво продуктів бджільництва. Також проаналізовано впровадження автоматизації та інтелектуальних технологій в обладнання для бджільництва. Крім того, визначено принципи сталого розвитку в контексті крафтового виробництва бджолопродуктів з урахуванням соціально-економічних аспектів.

Література.

1. "І бджоли слабші, і меду менше": що вплинуло на урожай меду на Полтавщині. URL: <https://suspilne.media/poltava/816861-i-bdzoli-slabsi-i-medu-mense-so-vplinuло-na-urozaj-medu-na-poltavsini/>
2. Beekeeping Equipment Boom - The Beekeeping Equipment Market Will Boom in the Next Decade. URL: <https://www.marketresearchintellect.com/blog/beekeeping-gear-boom-apiculture-equipment-market-set-to-thrive-in-the-coming-decade/>