

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

90th
International scientific conference
of young scientist and students

"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"

April, 11–12 2024

Part 3

Kyiv, NUFT, 2024

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**90-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

11–12 квітня 2024 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2024

90th International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 11–12, 2024. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90th International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN 978-966-612-317-9

© NUFT, 2024

Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.3. – 516 с.

Видання містить матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго-та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN 978-966-612-317-9

© НУХТ, 2024

34. Особливості використання етнічного українського посуду

Ганна Журавльова, Людмила Мамченко, Ганна Березова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Українських рестораторів завжди приваблювали автентичні українські концепти. Один з них – використання українського етнічного посуду, який часто має прості, але елегантні форми, що відображаються в традиційних посудинах, тарілках, мисках тощо.

Результати. Одним з характерних матеріалів є глина, яка використовується для виготовлення глиняного посуду, такого як глечики, горщики (рис. 1). Глиняні вироби мають декілька переваг, що робить їх дуже популярними серед майстрів та споживачів.

Глина – це натуральний матеріал, що робить глиняний посуд безпечним для здоров'я та екологічно чистим. Глиняні вироби добре зберігають тепло, що дозволяє тримати їжу теплою протягом тривалого часу, дозволяють застосовувати різноманітні техніки декорування, такі як розпис, вишивка, витинанка, що робить кожен виріб унікальним та особливим. Глиняні посудини можуть прослужити дуже довго при правильному догляді.



Рисунок 1 – Глиняний посуд

Історичні корені української кераміки йдуть ще з Трипілля. На даний момент існує кілька загальноприйнятих видів кераміки: косівська, петриківська, гаварецька та молочна. Глиняний посуд зберігає традиційні декоративні елементи та орнаменти, які відображають багату історію та культуру України.

В сучасній інтерпретації майстри та дизайнери вдало поєднують традиційні методи виготовлення з новими матеріалами, такими як кераміка, скло, метал. Це додає виробам особливого шарму та створює зв'язок з минулим. Сучасні майстри розробляють нові дизайни та форми, експериментуючи з традиційними техніками та візерунками. Це дозволяє створювати унікальні та інноваційні вироби, які привертають увагу як українських, так і зарубіжних споживачів. Український бренд кераміки «Мох» заснував майстер Євген Бебешко з Івано-Франківська, київська гончарна майстерня «Восьма Комора» поставляє керамічний посуд в українські ресторани під замовлення, вироби Ольги Хасаншин («Yaglyna») відомі в Чикаго та Сінгапурі, майстри Олекса і Олеся Майстренко виготовляють посуд обмеженим тиражем; посуд бренду «Pretty Plate» виготовлений вручну; «Велика Богаїха» презентує чорний мінімалізм; «Покутська кераміка» виготовляє тарілки у формі листя дерев.

Висновки. Український етнічний посуд – це не просто предмети для подачі страв, вони є важливим елементом української культури та історії. Вони відображають багату спадщину та унікальність українського народу.