

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



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

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ

16-17 ЖОВТНЯ 2025 р.

КИЇВ НУХТ

10%. Українські виробники активно адаптуються, інвестуючи в інновації та вдосконалюючи технології для створення унікальних продуктів.

Таким чином, успіхи на міжнародній арені в поєднанні з активним розвитком внутрішнього ринку свідчать не просто про виживання, а про трансформацію та пошук нових шляхів розвитку галузі. Водночас, для забезпечення сталого зростання галузь гостро потребує інвестицій у відновлення виноградників, модернізацію переробного обладнання, розбудову логістичних рішень та розширення ринків збуту.

Висновок. Виноробна галузь України в умовах війни переживає глибоку трансформацію. Попри значні втрати, спостерігається формування нової моделі розвитку — з акцентом на крафтове виробництво, внутрішній ринок, енологічні інновації та інтеграцію з туристичною сферою. Стійкість українських виноробів, державна підтримка і міжнародна співпраця створюють передумови для поступового відродження галузі та її конкурентоспроможності на європейському ринку.

Література.

1. Серенко А., Юдіна Т. (2025). Дослідження ринку крафтових алкогольних напоїв України (2022–2025рр.). Товарознавство. Технології. Інжиніринг, 55(3), 41–56. [https://doi.org/10.31617/2.2025\(55\)03](https://doi.org/10.31617/2.2025(55)03)
2. Аналіз ринку алкогольних напоїв в Україні. (2024). <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-alkogolnyh-napitkov-v-ukraine-2024-god>
3. Зайченко, К. & Болховська, А. (2023). Сучасний стан та тенденції розвитку ринку алкогольних напоїв в Україні. Економіка, управління та адміністрування. 101-109.
4. Турчиняк, М., Полотай, Б., & Даньчишин, А. (2024). У виноробство в умовах війни. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (11), 35-42. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-11-4>

УДК 631.53:658.562

40. ВПЛИВ РІЗНИХ ВИДІВ ПАКУВАННЯ НА ЗБЕРЕЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Святненко Р.С., Маринін А.І., Шубіна Є.А., Пасічний В.М.

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

Виклад основного матеріалу: М'ясо птиці належить до продуктів із коротким терміном зберігання, оскільки воно характеризується підвищеним рівнем мікробіологічного забруднення порівняно з традиційними видами м'яса. Унаслідок цього процесу псування відбуваються значно швидше, що зумовлює втрату якості вже протягом 5 – 7 діб після отримання продукту. З метою подовження строку придатності та збереження свіжості застосовують різні способи пакування або заморожування, які уповільнюють небажані біохімічні та мікробіологічні процеси. Проте варто враховувати, що показники, які визначають біологічну цінність м'яса, можуть істотно змінюватися під час заморожування або тривалого зберігання в різних пакувальних матеріалах [1]. Одним із сучасних рішень проблеми збереження якості продукції є використання елементів активного пакування, зокрема поглиначів кисню. Вони забезпечують ефективне вилучення кисню з внутрішнього середовища упаковки, що сприяє гальмуванню процесів окислення та пригніченню росту мікроорганізмів [2].

Метою проведеного дослідження було вивчення змін фізико-хімічних характеристик червоного м'яса (філе стегна) курчат-бройлерів упродовж зберігання за різних умов пакування.

Один із важливих показників м'яса є вміст волого, оскільки цей показник визначає текстуру, соковитість та термін придатності м'яса. Високий рівень вологи створює сприятливі умови для мікробіологічного забруднення, що зумовлює необхідність контролю умов зберігання для попередження швидкого псування продукції.

Таблиця 1 – Показник вологи дослідних зразків запакованого філе стегна курчат-бройлерів в термінах зберігання

Тип пакування	Волога %		
	4 доба	7 доба	10 доба
Контроль (без пакування)	72,0±0,6	69,4±0,7	68,2±0,8
Пакування з МГС	74,4±0,5	72,0±0,5	71,3±0,6
Пакування з поглиначем кисню 3 г.	74,7±0,5	73,7±0,5	73,5±0,5
Пакування з поглиначами кисню 6 г.	74,2±0,5	74,3±0,5	73,9±0,5

Висновки: Аналіз отриманих результатів (табл. 1) показав, що вміст вологи у філе стегна курчат-бройлерів протягом 10 діб зберігання суттєво залежав від типу пакування. У контрольному зразку зафіксовано значне зниження показника до рівня 68,2 %. Використання пакування в модифікованому газовому середовищі дало змогу зберегти вологість на рівні 71,3 %. Найвищі значення цього показника – 73,5 % та 73,9 % – спостерігалися у зразках, упакованих із застосуванням поглиначів кисню.

Література:

1. Маринін, А., Пасічний, В., Святненко, Р., Миколів, І., & Майстренко, О. (2025). Застосування модифікованої упаковки для подовження терміну придатності філе з червоного м'яса курчат-бройлерів. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, (2 (16)), 70-74.
2. Маринін, А. І. Дослідження ефективності використання поглиначів кисню для білого м'яса курчат-бройлерів. / *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7–11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – Ч. 1. – С. 212.*

УДК 663.8

41. ПЕРСПЕКТИВИ КОМБУЧІ У СФЕРІ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Костянтин КОВАЛЕНКО, Людмила САЛЄБА

Херсонський національний технічний університет (ХНТУ), м. Хмельницький, Україна

Вступ. Комбуча (чайний гриб, *Medusomyces gisevii*) – це симбіотична культура дріжджів і бактерій, яка здійснює ферментацію підсолоджененого чайного настою з утворенням комплексу органічних кислот, вітамінів, поліфенолів, амінокислот та інших біологічно активних сполук. Унаслідок цього процесу формується ферментований напій із приємним освіжаючим смаком, легкою природною карбонізацією та високою функціональною цінністю.

Сучасні наукові дослідження комбучі свідчать про її потенціал як джерела антиоксидантів, пребіотиків і пробіотичних сполук, що позитивно впливають на мікробіоту кишечника та загальний стан організму. Завдяки цьому комбуча розглядається як перспективний продукт функціонального харчування та оздоровчого сегмента NoReCa.

Основними чинниками, що впливають на якість комбучі, є вид чаю (чорний, зелений, трав'яний), концентрація цукру, температура і тривалість ферментації, а також склад мікробіоти симбіозу. У ході бродіння сахароза гідролізується до глюкози і фруктози, які дріжджі перетворюють на етанол і вуглекислий газ, а оцтовікислі бактерії – на оцтову, глюконову та глюкуронову кислоти. Так формується гармонійний кисло-солодкий смак і комплекс біологічно активних речовин, що визначають харчову й функціональну цінність продукту [1].

Актуальність теми. Важливим аспектом розвитку інноваційних харчових технологій є поєднання традиційних ферментативних процесів із сучасними біотехнологічними підходами. Зокрема, для підвищення антиоксидантної активності та покращення органолептичних властивостей комбучі використовуються рослинні екстракти, фруктові та