

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

кількості осіб, зацікавлених у більшому відкритті для себе культурної спадщини України. Посередництвом споживання страв локальної кухні українці відкривають для себе «невідому Україну» і посередництвом цих же страв популяризують самотність нашої держави закордоном.

Споконвіку їжа була предметом ідентифікації і в наш час продовжує успішно реалізувати цю місію. Так, локальні продукти та страви формують гастрономічні бренди туристичних дестинацій та привертають у такий спосіб увагу прихильників гастрономічного туризму.

Література.

1. What's Hot Culinary Forecast. URL : <https://go.restaurant.org/rs/078-ZLA461/images/Whats-Hot-Culinary-Trends-2023.pdf> (дата звернення: 01.12.2024)
2. Що таке місцева кухня? URL : <https://salo.zapisi.cx.ua/ukraincyam/shho-take-misceva-kukhnya.html> (дата звернення: 01.12.2024)
3. Самілик М. Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія : Туризм*. 2022. № 5 (1). С. 48-55. URL : <http://tourism.knukim.edu.ua/article/view/261998/258485> (дата звернення: 01.12.2024)
4. Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.
5. Смачна Кропивниччина. Київ : Izhak, 2021. 192 с.

УДК 637.142.2-027.41:640.4

95. ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАПОЇВ З МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ

Чернюшок О. А., к.т.н, **Кушнір А.О.**, **Копитко О.В.**, магістранти,

Якуц М.М. студентка 2 курсу

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

Впровадження крафтових технологій у сфері HoReCa є важливим напрямом розвитку сучасної ресторанної індустрії, що сприяє диференціації закладів громадського харчування, підвищенню якості продукції та оптимізації виробничих процесів. Одним із перспективних напрямів є використання молочної сироватки для створення інноваційних напоїв, які мають високу харчову цінність, функціональні властивості та відповідають трендам екологічності та безвідходного виробництва.

Актуальність даної теми зумовлена кількома ключовими факторами.

Світова ресторанна індустрія активно розвиває концепцію сталого виробництва, що включає мінімізацію харчових відходів та раціональне використання ресурсів. Молочна сироватка, яка є побічним продуктом виробництва сиру та казеїну, утворюється в значних обсягах, і її нераціональне використання може призвести до екологічних проблем. Це створює необхідність пошуку ефективних методів її переробки та впровадження в харчову промисловість, зокрема у виробництво напоїв [1].

Ринок споживання напоїв демонструє стійку тенденцію до зростання попиту на функціональні та натуральні продукти. Попит на напої з пробіотиками, білками та натуральними складовими зріс за останні роки. Водночас, молочна сироватка є багатим джерелом біологічно активних пептидів, амінокислот і мінеральних речовин, що дозволяє створювати високоякісні функціональні напої та інші продукти з підвищеною харчовою та біологічною цінністю [2].

Розвиток крафтових технологій є одним із ключових трендів індустрії HoReCa, оскільки споживачі віддають перевагу унікальним, особливим продуктам з чіткою концепцією та історією створення. Дослідження показують, що значна частина споживачів у ресторанах та кафе обирають напої з позначкою «craft» через їхню автентичність, натуральність та інноваційний підхід до виробництва. У цьому контексті крафтові напої на основі молочної сироватки можуть стати конкурентною перевагою закладів, що прагнуть запропонувати своїм гостям щось унікальне [3].

Перспективи впровадження технологій створення напоїв із молочної сироватки у сфері HoReCa охоплюють кілька аспектів: це можливість розширення асортименту закладів за рахунок унікальних та інноваційних продуктів; зниження собівартості сировини та раціональне використання відходів молочного виробництва, що сприяє підвищенню економічної ефективності закладів; а також можливість впровадження персоналізованих продуктів шляхом адаптації рецептури відповідно до потреб цільової аудиторії.

Наукові розробки останніх років свідчать про високу технологічну та органолептичну привабливість молочної сироватки у виробництві напоїв. Наприклад, ферментація сироватки з використанням пробіотичних культур значно покращує її смакові властивості та біодоступність корисних компонентів. Крім того, технології мембранної фільтрації дозволяють виділяти окремі фракції білків і лактози, що відкриває нові можливості для створення напоїв із заданими характеристиками.

Використання крафтових технологій для створення напоїв із молочної сироватки сприяє формуванню інноваційного підходу до продуктового асортименту закладів HoReCa, підвищенню їхньої конкурентоспроможності та економічної ефективності, а також забезпечує відповідність сучасним екологічним та гастрономічним трендам. Подальші дослідження та

розробки у цій сфері можуть сприяти створенню нових форматів харчових продуктів, які відповідатимуть зростаючим запитам споживачів та концепціям сталого розвитку.

Література.

1. Булій, Ю. В. Крафтове виробництво молочних напоїв з екстрактом цикорію / Ю. В. Булій, Р. М. Мукоїд, О. А. Чернюшок // Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості : матеріали II-го форуму, присвяченого 140-вій річниці Національного університету харчових технологій, 17–18 жовтня 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 63–64.
2. Жученко, Д. Потенціал інтеграції продуктів переробки молочної галузі у м'ясні продукти / Д. Жученко, О. Чернюшок // Perspectives of contemporary science: theory and practice : III Міжнародна науково-практична конференція, 28-30 квітня 2024 р., м Львів. – Львів, 2024. – С. 405–410.
3. Чернюшок, О. А. Переваги застосування вторинної молочної сировини для м'ясних напівфабрикатів / О. А. Чернюшок, І. Ю. Шевченко // Шляхи розвитку науки в сучасних кризових умовах : матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 28–29 травня 2020 р., м. Дніпро. – С. 516–518.

UDC 637.5

96. 3D-PRINTING OF MEAT IN CRAFT TECHNOLOGIES OF MEAT PRODUCTS

Oleg GALENKO, Tymofiy SANDRATSKYI

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Introduction. 3D printing or “additive manufacturing” is the process of creating monolithic three-dimensional objects of almost any geometric shape based on a digital model.

Relevance of the topic. The use of pasty materials may seem a bit limited in terms of variability, but think of all the possible combinations with dough, puree, processed cheeses, glazes and even raw meat.

Other additive processes, such as jetting liquid food or working with powdered food products, are currently at the research stage.

Materials and methods. 3D printing is based on the concept of building an object by successively applying layers of material that repeat the contour of the model. In fact, 3D printing is the opposite of obtaining products by cutting, where the part is formed by removing excess material.

Results and discussion. One example of printing is the Israeli company Redefine Meat, which said that it is ready to 3D print "meat" on an industrial scale. Its new printer, called "Angus", can produce different varieties of meat from plant-based ingredients, and it can print several tons of