

**Міністерство освіти і науки України**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

*23-24 травня 2023р.*

**КИЇВ НУХТ 2023**

**Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації:** Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. – 240с.

ISBN 978-966-612-295-0

Уданому виданні представлено програма та матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій та стратегії розвитку промислового та крафтового виробництва, інновацій в харчових технологіях для HoReCa в туризмі та розширеного представлення наукових здобутків академічної спільноти НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей.

Матеріали конференції представлені для ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництв і шляхами розвитку харчової та туристичної сфери в Україні і світі, а також розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол №10 від «25» травня 2023р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-295-0

© НУХТ, 2023

## ЗМІСТ

		стор.
1	<i>Verbytskyi S., Kozachenko O., Patsera N., (IFR NAAS), Kyiv, Ukraine. Slicers: application, designs and features of national standardization</i>	13
2	<i>Kunik O., (KNTU), Kherson, Ukraine, Pasichnyi V., (NUFT), Kyiv, Ukraine, Leal W., (HAW) Hamburg, Hamburg, Germany. Overview of the cosmetics sector's contribution to climate change</i>	15
3	Блохіна Г., Лушпак М., (НУХТ) м.Київ, Україна. Контроль якості харчового виробництва та сертифікація продукції	17
4	<i>Strashynskiy I., Pasichnyi V., Yepishkin S., Safonik N., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Use of transglutaminase in the technology of emulsified meat products.</i>	19
5	<i>Cherednichenko O.O., NUBiP of Ukraine, Kyiv, Ukraine Economic aspects of the development of dairy cattle breeding</i>	20
6	Дзюндзя О.В., ХДАЕУ, м.Херсон, Антоненко А.В., (КНУКіМ), м.Київ Безглютенові вареники з локальної сировини, як візитівка закладів ресторанного господарства	22
7	Петриченко Ю., Лебеденко Т., (ОНТУ), м. Одеса, Україна. Оздоровче харчування та локальні продукти як стратегія розвитку ресторану	23
8	<sup>1</sup> Котляр Є.О., <sup>2</sup> Топчій О.А., <sup>1</sup> Пилипенко Л.М., <sup>3</sup> Левчук І.В. <sup>1</sup> ОНТУ, м. Одеса, <sup>2</sup> НУХТ, м. Київ, <sup>3</sup> ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ», м. Київ, Україна. Розроблення технології для промислового та крафтового виробництва олії з насіння винограду одеського регіону.	25
9	Бірюк Ю.В., Архіпчук О.В., Чернюшок О.А., (НУХТ), м. Київ, Україна. Доцільність використання фортифікованих м'ясних посічених напівфабрикатів для HoReCa	28
10	Данилевич І.О., Пасічний В.М., (НУХТ), м. Київ, Україна. Перспективи виробництва сиров'ялених м'ясних снєків	30
11	Євлаш В.В., Губський С.М., Мурликіна Н.В., Аксьонова О.Ф., (ДБТУ), м. Харків Перспективи використання Salicornia Europaea l. у гастрономічному туризмі	31
12	<i>Strashynskiy I., Marynin A., Fursik O., Hrytsai M., (NUFT), Kyiv, Ukraine Replacement of phosphates in the technology of meat products.</i>	33
13	Рудюк В.П., Пасічний В.М. (НУХТ), м. Київ, Україна. Перспективи використання сухих молочних продуктів у реаліях сучасності	34
14	Костирко Ю., (ДБТУ), м. Харків, Україною. Адаптація бізнес-туристів до різних культур та місцевих особливостей	35
15	Ощипок І. М. (ЛТЕУ), м. Львів, Україна. Тенденції в формуванні функціональних продуктів у харчових технологіях для HOREKA.	37
16	<i>Cherniushok L. (KNLU), Kyiv, Ukraine, MOROZ D. (master's degree), Topchii O. (NUFT), Kyiv, Ukraine. Development trends of the craft industry</i>	38
17	Бандуренко Г., Шаламай А., Леонівич А. (ККІБП), м.Київ, Україна. Капуста брокколі у желейній заливі	39
18	Будник Н.В. <sup>1</sup> , к.т.н., Ремізова Н. <sup>2</sup> , Анна Корсун А.Я. <sup>2</sup> , <sup>1</sup> ( ПДАУ) м. Полтава Україна, <sup>2</sup> ДП «ПРНТЦ стандартизації, метрології та сертифікації» м. Полтава Україна. Перспективи використання екстракту ферментованого часнику в технології крафтових харчових прордуктів	41
19	Козка О.О., Пасічний В.М., д.т.н., (НУХТ), м. Київ, Україна. Виробництво м'ясних продуктів за технологією Sous Vide для реалізації в HoReCa	42
20	Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І., (ХДАЕН), м. Кропивницький, Україна. Комплексна оцінка якості нового фаршевого напівфабрикату для ресторанного господарства	44
21	<i>Strashynskiy I., Pasichnyi V., Antonenko M., Semeniuk A., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Dietary properties of horse meat as a raw material for the production of craft meat products for HORECA</i>	47
22	Прісс О.П., Булгаков П. О., (ТДАТУ), м. Запоріжжя, Україна Спаржа – витончений смак і користь для здоров'я	48

23	Юдіна Т., Безрученко О., (ДТЕУ), м.Київ, Україна. Біологічна цінність безглютенкових кексів з концентратом сколотин	49
24	Радзімовська О.В., Паска М.З., (ЛДУФК імені І.Боберського), м. Львів Україна. Лаванда - як функціональний інгредієнт у технології м'ясних паштетів крафтового виробництва	50
25	Марков В., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна. Удосконалення технології дрібношматкових напівфабрикатів з використанням стартових культур	52
26	<sup>1</sup> Тищенко В.І., <sup>1</sup> Божко Н.В., <sup>2</sup> Пасічний В.М., <sup>1</sup> (СНАУ), м. Суми, Україна, <sup>2</sup> (НУХТ), м. Київ, Україна. М'яса дикого кабана як перспективна сировина у ресторанно-готельному господарстві	53
27	Калишин Д.О., Бажанова Н.В., (Галицький коледж ім.В.Чорновола), м.Тернопіль, Україна. Антикризове управління підприємствами готельного ресторанного бізнесу в умовах війни	55
28	Сухенко В.Ю., Осипенкова І.І., Куриленко Ю.М., Сухенко Є.В. (ЧДТУ), м. Черкаси, Україна Оновлена версія Food Safety System Certification FSSC 22000 V.6.	57
29	Давидова О.Ю., (ХНЕУ ім. С. Кузнеця), м. Харків, Україна. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності	58
30	Маринін А.І., Святненко Р.С., Бандура У.Г., (НУХТ), м. Київ, Україна. Дослідження ефекту імпульсних електричних полів на сквашування молока	59
31	Rudyuk V., Pasichnyi V., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Prospects for the use of dry dairy products in the realities of today	61
32	Кравченко М.Ф., Піддубний В.А., Михайлик В.С., (ДТЕУ), м. Київ, Україна Стадник І.Я., (ТНТУ), м. Тернопіль. Вплив овочевих культур на якість хліба пшеничного	63
33	Маринін А.І., Святненко Р.С., Пасічний В.М., (НУХТ), м. Київ, Україна. Дослідження властивостей меду залежно від його походження	64
34	Топчій В.В., Пасічний В.М., (НУХТ), м. Київ, Україна. Ковбаси напівкопчені з нетрадиційної м'ясної сировини	65
35	Пилипенко Л.М., Котляр Є.О., Верхівкер Я.Г., Михайлова І.А. (ОНТУ), м. Одеса, Україна. Асортиментна корекція NoReCa раціонів харчування безпечною продукцією фортифікованої дії.	66
36	Олефіренко М.В., Король О.Ю., (ККІБП), м.Київ, Україна Інноваційні тенденції використання лопуха справжнього, як овочевої культури.	89
37	Галенко О.О., Кравчук В.В., (НУХТ), м.Київ, Україна. Боршно зі смикавця істивного в крафтових м'ясних продуктах	69
38	Дмитрієва Д.С., (ДВНЗ ХНЕУ ім. Вадима Гетьмана), м. Київ, Україна. Роль традиційного крафту у туризмі та галузі NoReCa	71
39	Шутилева А., Корогодова О., (КП), м. Київ, Україна Сучасний стан основних галузей національної економіки України на прикладі туристичної індустрії	73
40	Самілик М.М., (СНАУ), м. Суми, Україна. Місце гастрономічного туризму у стратегії розвитку крафтового виробництва	75
41	Страшинський І.М., Пасічний В.М., Шингельський М., Байда Я. (НУХТ), Київ, Україна. Використання ультразвуку для оброблення курячих шлунків.	78
42	Страшинський І.М., Маринін А.І., Шкірдов Д.А., Кобилецький Н.І. (НУХТ), м. Київ, Україна. Продукти переробки гречки як джерело біоактивних речовин у крафтових м'ясних виробках для NoReCa.	79
43	Shutanyuk I., Grek O., Tymchuk Al., (NUFT), Kyiv, Ukraine. The relevance of craft beverage production based on buttermilk	80
44	Тарахтій Д.Ю., Пасічний В.М., (НУХТ), м.Київ, Україна. Розвиток туристичної сфери в умовах глобалізації	82
45	Пасічна С.П., Нестерчук Н.Є., (НУВГП), м. Рівне, Україна. Використання східних технік масажів для відновлення і релаксу в умовах готельного відпочинку	84

46	Шубіна Є.А., Маринін А.І., Пасічний, (НУХТ), м.Київ, Україна. Функціонально-технологічні показники пельменів комбінованого складу	86
47	Pavliuk I., Bandura U., Osmak T., Mykhalevych A., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Current trends in the production of lactose-free dairy products	87
48	<sup>1</sup> Котляр Є.О., <sup>1</sup> Чабанова О., <sup>2</sup> Петренко С., <sup>2</sup> Ясько В. <sup>1</sup> (ОНТУ), м. Одеса, <sup>2</sup> (ОДАУ), м. Одеса, Україна. Розроблення крафтової технології олій з ядер кісточок різних сортів абрикосів одеського регіону	89
49	Турло М.В., (НУФВСУ), Київ, Україна. Програми розвитку еногастрономічного туризму у різних регіонах світу.	91
50	Гніцевич В.А., Панова О.М., (ДТЕУ), Київ, Україна Технологія та якість крафтового сиру на основі концентрату сироватки підсирної	93
51	Клименко О., Ткаченко Н.М., (ОНТУ), м. Одеса, Україна. Перспективи крафтового виробництва сирів в Україні	95
52	Михавко Т.Р., Пасічний В.М., (НУХТ), м.Київ, Україна. Колоранти в складі м'ясомістких продуктів для HoReCa	97
53	Маринін А.І., Шпак В.В., Святненко Р.С., (НУХТ), м. Київ, Україна Реологічні показники суспензій кукурудзяного крохмалю, приготованих з використанням електрохімічно активованої води	98
54	Середа О., Мельник О., (СНАУ), м. Суми, Україна. Вплив процесу заморожування на якість бісквітного напівфабрикату з додаванням борошна з цвіркунів	100
55	Чорна Н.М., (ВТЕІ ДТЕУ), м. Вінниця, Україна Регіональна кухня та спеціальтети як ресурс для розвитку гастрономічного туризму в дестинаціях	102
56	Жук Ю., Надія Лемега Н., (ЛНУ ім. І. Франка), м. Львів, Україна. Крафтові настоянки галичини – неординарна гастрономічна атракція у сучасній національній індустрії гостинності	103
57	Бабанов І.Г., Бабанова О.І., НУХТ, м. Київ; Михайлов В.М., Шевченко А.О., Прасол С.В., (ДБТУ), м. Харків, Україна Перспективи способу жарення продукції з електроконтактним нагріванням на підприємствах HoReCa	105
58	Шевченко А.О., Літвинчук С.І., Дробот В.І., (НУХТ), м. Київ, Україна Структурні групи тіста та хліба з вівсяними висівками та фосфоліпідами	107
59	Страшинський І.М., Пасічний В.М., Яцков В.О., Косюк О.Ю. (НУХТ), м. Київ, Україна. Порівняння виходу частин забійних тушок птиці порід Cobb 500 і Ross 308.	109
60	Семенюк К.М., Штонда О.А., (НУБІП України), м. Київ, Україна Дослідження мікробіологічних показників натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів з використанням маринадів на основі купажів рослинних олій	110
61	Рудюк В.П., Пасічний В.М., (НУХТ), Київ, Україна. Модифікований крохмаль, як основна стабілізуюча добавка, для структурних продуктів по типу аналогів сиру	112
62	Завадська О.В., Манолій Є.В., (НУБІП України), м. Київ, Україна Використання батату для виробництва крафтових продуктів харчування	113
63	Антоненко І.Я., Хоцянівський В.Ю., (НУХТ), м.Київ, Україна. Особливості національної кухні Канади: від домашньої, вуличної до ресторану	115
64	Pivtoratska A., Mykhalevych A., Osmak T., Bandura U., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Current trends in the production of milk-vegetable pastes	117
65	Паска М.З., Чирка В.І., (ЛДУФК імені І.Боберського), м. Львів, Україні Застосування продуктів бджільництва у технології крафтових м'ясних продуктів	118
66	Дзига Є.С., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна, Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням стартових культур	119
67	Бондаренко О.А., Корецька І.Л., (НУХТ), м. Київ, Україна. Стан виробництва закусок у спеціалізованих мережах закладів ресторанного господарства.	120
68	Вернигора А.В, Гащук О.І., Москалюк О.Є., (НУХТ), м. Київ, Україна Тенденції та перспективи розвитку м'ясної продукції Франції	122

69	<i>Мельник І.Л., Задорожній Д.О., (НУХТ), м. Київ, Україна. Гастрономічний туризм як основа національного бренду</i>	124
70	<i>Янушкевич О., Радченко А., Гринченко Н., (ДБТУ), м. Харків, Україна Інновації в технології соусів на основі молочної сировини для HoReCa</i>	125
71	<i>Верченко М., Тимчук С., Топчій О., Петрина А., (НУХТ), м. Київ, Україна. Використання екзогенних біоантиоксидантів у технології м'ясних паштетів</i>	127
72	<i>Мірошник С., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна. Удосконалення технології заморожених напівфабрикатів для крафтового виробництва</i>	128
73	<i>Паска М.З., Найда О.І., (ЛДУФК ім.І.Боберського), м. Львів, Україна. Використання плодів дикорослих рослин у технології соусів для основних страв у HoReCa</i>	130
74	<i>Кочубей-Литвиненко О.В., Пухляк А.Г., (НУХТ), м. Київ, Україна. Сучасні тенденції у технологічному забезпеченні промислового і крафтового молочного виробництва</i>	131
75	<i>Мороз Д., Топчій О., (НУХТ), Київ, Україна. Розробка купажів рослинних олій для збагачення крафтових виробів</i>	133
76	<i>Головатюк А.Ю., Ткачук О.В., (ОНТУ), м. Одеса, Україна. Подільська кухня як перспективний напрямок розвитку української автентичної кухні</i>	136
77	<i>Soloviov N., Tymchuk A., Grek O., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Craft production of albumin products from local dairy raw materials</i>	138
78	<i>Мірошник О., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна. Удосконалення технології пельменів підвищеної харчової цінності</i>	139
79	<i>Яшинський П. А., Пасічний В.М., Холод А.М., (НУХТ), м. Київ, Україна. Використання білково-жирових емульсій і смакоароматичних композицій для виробництва крафтових м'ясних хлібів</i>	140
80	<i>Колісниченко Т.О., Прісс О.П., Ангеловська А.О., (ТДАТУ), м. Запоріжжя, Україна. Гастрономічний туризм як фактор розвитку внутрішнього туризму держави</i>	142
81	<i>Трофімук А., Маслійчук О.Б., (ЛНУ ім. І. Франка), м. Львів, Україна. «Фарм-ту-стіл» - інноваційні технології в HoReCa</i>	144
82	<i>Strashynskiy I.M., Marynin A.I., Fursik O.P., Pergat O.A. (NUFT), Kyiv, Ukraine. Functional properties of pea protein</i>	145
83	<i>Nikitina T.A., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Problems of activity of enterprises in the hospitality industry in modern conditions</i>	147
84	<i>Козаревська О. Р., (НУФВСУ), м. Київ, Україна. Використання сучасних інтернет-технологій у сфері гостинності</i>	148
85	<i>Чуйко М.М., Сафонова А.Р., (УІПА), м. Харків, Україна Застосування цифрових технологій в індустрії гостинності</i>	150
86	<i>Король О.Ю., Олефіренко М.В., (ККІБП), м. Київ, Україна. Екологізація в закладах готельно-ресторанного господарства</i>	152
87	<i>Myronov Yu.B., Svydruk I.I., (LUTE), Lviv, Ukraine. Creative Tourism Development Trends</i>	154
88	<i>Король О.Ю., Олефіренко М.В., (ККІБП), м. Київ, Україна. Маркетинг HoReCa</i>	155
89	<i>Бірюк Ю.В., Резніченко М., Чернюшок О.А. (НУХТ), м. Київ, Україна. Використання нетрадиційної сировини при виробництві м'ясних продуктів для HoReCa</i>	156
90	<i>Мункачій І. З., Башилова Д. Е., (ЛНУ ім. І. Франка), м. Львів, Україна. Особливості функціонування підприємств сфери туристичного бізнесу в умовах воєнного стану</i>	158
91	<i>Гуменюк О.Л., Ілляшенко Л.О., Панасенко В.М. (НУЧП), м. Чернігів, Україна. Розширення асортименту фортифікованих хлібних виробів для HoReCa</i>	160
92	<i>Дубівко А.С., Кочубей-Литвиненко О.В, Пухляк А.Г., Чернюшок О.А. (НУХТ), м. Київ, Україна. Зернова добавка, збагачена цинком, для крафтового виробництва сиркових виробів</i>	162
93	<i>Romanovska T., Osejko M., Narodowy Uniwersytet Technologii Żywności, Kijów, Ukraina, Szewczyk Wasyl, “Mikrochirurgia oczu Wasyla Szewczyka”, Czernihów, Ukraina. Funkcjonalne produkty zawierające lipid w produkcji rzemiosłowej dla HoReCa</i>	164

94	<i>Мукоїд Р.М, Бабич І.М, Винокурова І.О, (НУХТ), м. Київ, Україна. Перспективи розвитку вітчизняного виноробства.</i>	165
95	<i>Давидова О.Ю., (ХНЕУ ім. С. Кузнеця), м. Харків, Україна. Когнітивність як напрям регуляції активності підприємств готельно-ресторанного господарства</i>	166
96	<i>Скуйбіда В., Онопрійчук О.О., (НУХТ), м. Київ, Україна. Актуальність виробництва крафтових молочно-рослинних продуктів</i>	169
97	<i>Салєба Л.В., Поплевічев А.О., (ХНТУ), м. Хмельницький, Україна. Мед – ексклюзивний крафтовий продукт</i>	170
98	<i>Коротка Ю.Т., Пасічний В.М., (НУХТ), Київ, Україна. Використання смакових композицій і спецій для м'ясних снеках</i>	172
99	<i>Бударіна Є., Москалюк О.Є., Гащук О.І., м. Київ, Україна Обґрунтування вибору клітковини з рослинної сировини у виробництві м'ясних продуктів</i>	174
100	<i>Дулька О.С., Прибильський В.Л., Шидловська О.Б., (НУХТ), Київ, Україна. Тенденції провадження крафтових напоїв у закладах ресторанного господарства</i>	175
101	<i>Тищенко В.І., Божко Н.В., (СНАУ), м. Суми, Україна. Розробка безалкогольних напоїв функціонального призначення з використанням фітоекстрактів</i>	176
102	<i>Данилевич І.О., Пасічний В.М., Маринін А.І., (НУХТ), м. Київ, Україна. Інноваційні способи консервування та зберігання харчової сировини і продукції</i>	178
103	<i>Гуменюк О.Л., Мишко Д.І., Кобзар В.В. Національний університет «Чернігівська політехніка», м. Чернігів, Україна. Використання борошна нуту та насіння гарбуза для фортифікації хліба з борошна пшеничного вищого сорту.</i>	180
104	<i>Ліпінський К.А., Гащук О.І., Москалюк О.Є., (НУХТ), м. Київ, Україна. Дослідження показників паштетних виробів з використанням клітковин насіння олійних культур</i>	182
105	<i>Grigorenko A.O., Kryzhova Yu.P., Slobodyanyuk N.M. (NULES of Ukraine), Kyiv, Ukraine. Trends and recommendations for schoolchildren's nutrition and diet.</i>	183
106	<i>Іващенко О.М., Поліщук Г.Є., (НУХТ), м. Київ, Україна. Аналіз ринку крафтового йогурту</i>	185
107	<i>Карпінський А.С., Корецька І.Л. (НУХТ), м. Київ, Україна. Приготування куриного філе в маринадах за технологією Sous-Vide</i>	187
108	<i>Фастовець О.О., Бабич О. (НУФВСУ), м. Київ, Україна. Крафтові гастрономічні локації як інноваційна складова туристичних маршрутів Київщиною.</i>	189
109	<i>Пасічний В.М., Божко С.Б, (НУХТ), м. Київ, Україна, Тищенко В.І., (СНАУ), Божко Н.В., (СумДУ), м. Суми, Україна. Розробка напівкопчених ковбас використанням баранини і протеїну насіння коноплі</i>	190
110	<i>Бандуренко Г., Леонович А., Шаламай А. (ККІБП), м.Київ, Україна. Розширення асортименту ферментованих овочів</i>	191
111	<i><sup>1</sup>Бобер А.В., <sup>2</sup>Проценко Л.В., <sup>2</sup>Кошицька Н.А.,(<sup>1</sup>НУБіП України), м. Київ, Україна, (<sup>2</sup>ІСГП НААН), м. Житомир, Україна Оцінка біохімічних показників хмелепродуктів та їх вплив на якість пива.</i>	193
112	<i>Лісняк В.Л., Пасічний В.М., Гармаш А.Д., (НУХТ), м. Київ, Україна. Варено-копчені ковбаси для крафтових виробництв</i>	195
113	<i>Галенко О.О., Сандрацький Т.О., (НУХТ), м. Київ, Україна. Перспективи використання адитивного друку м'яса на 3D-принтері в крафтових технологіях</i>	196
114	<i>Гребінюк В., Заїка С.О., (ДБТУ), м. Харків, Україна. Розвиток туристичної інфраструктури в умовах глобалізації</i>	197
115	<i>Галенко О.О., Марченко К.О., (НУХТ), м. Київ, Україна. Інновації переробки птиці на вітчизняних підприємствах HoReCa в воєнних умовах</i>	200
116	<i>Донець Б., Захаров В., (НУХТ), м. Київ, Україна. Удосконалення технології соусу майонез органічним овочевим порошком</i>	201
117	<i>Холодок В. Д., (ХДАК), м. Харків, Україна Підтримка та розвиток студентського туризму: роль регіональних структур управління</i>	202

118	<i>Хаустова Т.М., (ХНЕУ ім. Семена Кузнеця), м. Харків, Україна. Питання класифікації українських крафтових спиртних напоїв</i>	204
119	<i>Михавко Т.Р., Пасічний В.М., Гармаш А.Д., Коротка Ю.Т., (НУХТ), м. Київ, Україна. Органічні колоранти рослинного походження для виробництва напівфабрикатів</i>	206
120	<i>Кур'янов К., Заїка С.О., (ДБТУ), м. Харків, Україна. Діловий туризм як ефективний інструмент розвитку бізнесу</i>	207
121	<i>Мельник І.В., Архипчук О.В., Чернюшок О.А., (НУХТ), м. Київ, Україна Роль крафтових сирів у гастро-туризмі України</i>	209
122	<i>Цьомка Н.В., Мельник О.Ю., (СНАУ), м. Суми, Україна. Вплив процесу заморожування на властивості та якість суфле</i>	211
123	<i>Бандуренко Г., Олексієнко А-Є., Сушак В., Ткач Р. (ККІБП), м.Київ, Україна. Удосконалення технології фруктовово-овочевих соків для дитячого харчування</i>	212
124	<i>Галенко О.О., Москвичов І.В., (НУХТ), м. Київ, Україна. Використання настурції лікарської в технологіях крафтових м'ясопродуктів для споживання в екстремальних умовах</i>	214
125	<i>Лісняк В.Л., Кундєєва Г.О., (НУХТ), Київ, Україна. Внесок сфери гостинності в економічний розвиток України</i>	215
126	<i>Калацький О., Шевченко І.І., (НУХТ), Київ, Україна. Підвищення харчової цінності сосисок шляхом збагачення м'ясом равликів</i>	218
127	<i>Топчій В.В., Кундєєва Г.О., (НУХТ), Київ, Україна. Соціальний аспект індустрії гостинності: сфера харчування</i>	219
128	<i>Шило Д.С., Заїка С.О., (ДБТУ), Харків, Україна. Перспективи розвитку еко-готелів в Україні</i>	221
129	<i>Яшинський П.А., Кундєєва Г.О., (НУХТ), Київ, Україна. Питання розвитку гастрономічного туризму в Україні</i>	223
130	<i>Геречук А.М., ВНЗ Укоопспілки (ПУЕТ), м. Полтава, Україна. Технологія паштету печінкового з використанням рослинних збагачувачів</i>	225
131	<i>Пасічний В.М.,Чебаненко Х.В., Жовтя А.І., (НУХТ), м.Київ,Україна. Фортифікація фаршевих систем β-циклодекстрином з йодом для продуктів HoReCa</i>	227
132	<i>Бандуренко Г., Кувіка В., (ККІБП), м.Київ, Україна. Використання запечених груш в технології конфітюру</i>	228
133	<i>Баєв В., (НУХТ), Київ, Україна.Глобалізаційні процеси в економіці та їх вплив на розвиток сфери туризму України</i>	229
134	<i>Гармаш Д.В., Пасічний В.М., (НУХТ), м.Київ, Україна, СенніковС.А., University of Florida, (UF), Florida, US. Проведення цільової ферментації для продуктів з м'яса птиці для подальшого використанні в технології Sous-Vide</i>	231
135	<i>Галенко О.О., Кушнір Б.О., (НУХТ), м. Київ, Україна. Крафтові технології паштетів спеціального призначення</i>	232
136	<i>Геречук А.М., Бондар І.О., ВНЗ Укоопспілки (ПУЕТ), м. Полтава, Україна. Екопакування - важливий інструмент розвитку бренду крафтової продукції</i>	234
137	<i>Фарісеєв А. Г., Мацук Ю.А., (ДНУ ім. О.Гончара), м. Дніпро, Україна. Перспективи використання каштану їстівного у виробництві м'ясних продуктів</i>	235
138	<i>Лисянська Є., Пасічний В.М., (НУХТ), м. Київ, Україна. Актуальність виробництво качиної фуа-гра – актуальність та перспективи виробництва</i>	237
139	<i>Слободянюк В.О., Гащук О.І., Москалюк О.Є., (НУХТ), м. Київ, Україна. Емульсії на основі молочних білків в технології м'ясних посічених напівфабрикатів</i>	238

**УДК 663.25**

**94. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИНОРОБСТВА.**

**Роман МУКОЇД**, к.т.н., **Ірина БАБИЧ**, к.т.н., **Інна ВІНОКУРОВА**, магістрантка  
*Національний університет харчових технологій (НУХТ). м. Київ. Україна*

Виноградарство і виноробство в Україні має багатовікову історію. Основному виноградники зосереджені в Одеській, Херсонській, Миколаївській, Запорізькій та

Закарпатській областях. Географічно виділяється 6 основних виноробних регіонів України, 15 макрозон (винних районів) і 58 мікрозон, хоча законодавчо ці зони не закріплені.

Виноробна промисловість України представлена підприємствами первинного та вторинного виноробства. Основним видом сировини для виробництва вин є виноград.

Окрім потужних винзаводів, які мають тисячі гектар власних виноградників, створюються малі виноробні господарства, які роблять свій внесок у розвиток культури споживання і виробництва вина в Україні, шляхом виробництва авторських вин, проведення дегустацій своїх вин, так званих гастро-винних турів та винних фестивалів.

Основними сортами винограду в Україні є Аліготе, Сухолиманський, Кокур, Трамінер, Бастардо Магарацький, Каберне Совіньйон, Мерло, Мускат білий, Одеський чорний, Піно, Рислінг тощо. Нажаль існує тенденція до зменшення кількості виробництва вина в порівнянні з 2018 роком, проте у 2020 році було виготовлено 119 мільйонів літрів вина. У 2020 році Україна експортувала 14,4 мільйона літрів вина, що вдвічі більше, ніж у 2019 році, хоча імпорту вина в Україну в 2020 році зріс на 22% порівняно з 2019 роком. Незважаючи на це, в Україні розвивається виноградно-виноробна галузь [1].

В умовах глобалізації ринку вина та вступу України до СОТ конкуренція загострюється, що потребує перебудови галузі таким чином, щоб її продукція відповідала високим вимогам ринку. У 2009 р. була розроблена і затверджена Галузева Програма виноградарства та виноробства України на період до 2025 року, на жаль, вона не діє в повному обсязі. Метою Програми була реалізація державної політики України щодо регулювання розвитку цієї галузі економіки, концентрації фінансових, матеріально-технічних та інших ресурсів, виробничого і науково-технічного потенціалу для розв'язання головних проблем галузі.

Багато найважливіших понять законодавчо не закріплені або наявні закони не відповідають сучасним вимогам світового ринку виробництва вин, вкрай необхідні закони і нормативні акти щодо правил маркування вин, методів класифікації, контроль найменувань за походженням, закон про систему контролю якості і орган контролю або інститут.

Потрібно збільшувати посадки, відновлювати і закладати нові розсадники винограду, а головне покращувати якість вина з визнаних міжнародних сортів, які чудово ростуть на території України, а також розвивати місцеві аборигенні сорти, яких в Україні досить багато.

Потрібно закладення насадження садивним матеріалом високих селекційних категорій, щоб сортовий складу виноградних насаджень відповідав вимогам виноробства. Низька ефективність вирощування винограду, яка зумовлена високою кількістю старих та зріджених виноградних насаджень, що підвищує собівартість і знижує конкурентоспроможність столового винограду та вітчизняної виноробної продукції [2].

Держава робить кроки, які стають поштовхом в розвитку галузі виноробства в Україні. Для розвитку галузі також необхідна розробка експортної стратегії та дорожньої карти розвитку виноградно-виноробної галузі, а також зменшення відсотків при кредитуванні галузі. Наразі необхідно визначити пріоритети розвитку виноградарства з урахуванням зональних та регіональних особливостей.

Отже, сприятливі ґрунтово-кліматичні умови, відмінні сорти винограду, знання та багаторічний досвід у виробництві вина дозволяють створювати українське вино з унікальними смаковими та якісними показниками. Потенціал об'єму внутрішнього й зовнішнього ринку вина, наявність інтелектуального та виробничого капіталів для впровадження інноваційних технологій, переорієнтація споживчих переваг від міцних алкогольних напоїв до натуральних виноградних вин, обумовлюють необхідність удосконалення і розвитку виноградарства та виноробства в Україні.

### **Література**

1. Виноградарство і виноробство : міжвідомчий тематичний науковий збірник, присвячений 100-річчю Національної академії аграрних наук України / НААН, ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова». Одеса : ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова», 2018. Вип. 55. 160 с.

2. Зеленянська Н.М., Борун В.В. Вплив різних рівнів передполивної вологості ґрунту виноградної шкільки на якість щеплених саджанців винограду. Таврійський науковий вісник : науковий журнал. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2018. Вип. 101. С. 29–36.