

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
Ічнянський завод
сухого молока та масла

**II ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
У РАМКАХ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО ФОРУМУ**

**«МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ ВІД ВИРОБНИКА ДО СПОЖИВАЧА:
СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ОРІЄНТИРИ»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

27 травня 2025 р.

КИЇВ

ЗМІСТ Матеріалів конференції

<i>GREK V., ONOPRIICHUK O., PSHENYCHNA T.</i> The influence of purple corn powder on the quality indicators of milk-protein clots	39
<i>GREK V., TYMCHUK A., CHUBENKO L.</i> Modern colored whey beverages	40
<i>LISNIUK V., GREK O.</i> Technology of milk-based sauce with plant ingredients	41
<i>ONOPRIICHUK O., SKUIBIDA V.</i> The effect of storage time on the quality of fermented dairy and plant products	42
<i>SHUMYLO O., TYMCHUK A.</i> Technology of cream drink with enhanced nutritional value	43
<i>SHYMANIUK I., GREK O.</i> Influence of empetrumnigrum extract on physicochemical and sensory characteristics of a structured beverage	44
<i>SOLOVIOV N., TYMCHUK A.</i> Technology of multicomponent albumin dessert with extended shelf life	45
<i>БАРАЛЮК А., ОСЬМАК Т.</i> Дослідження впливу гуарової камеді на реологічні властивості ферментованого напою на кокосовій основі	46
<i>БАРТОШАК І., ПОЛІЩУК Г., МАРИНІН А.</i> Фізико-хімічні характеристики згустків, одержуваних різними способами зсідання вершків	47
<i>БАСС О.</i> Інноваційний підхід до виробництва морозива на основі молочної сироватки з використанням поліолів	48
<i>БАСС О., ОСЬМАК Т.</i> Крафтове морозиво як нова гастрономічна ніша	49
<i>БЛИК О., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., ЗАБРОДА А., БЛОХАТНЮК В.</i> Перспективи використання безлактозних молочних продуктів у технології хлібобулочних виробів	51
<i>БЛУХА Г., РОМАНЧУК І.</i> Технології вирощування у тваринництві як перспективний напрям підвищення поживних властивостей молочних продуктів	52
<i>БУШТЕЦЬ Д.</i> Визначення раціонального співвідношення кисломолочного й альбумінового біфідо-сирів для виробництва сирків глазуrowаних для спортсменів	53
<i>ГНІЦЕВИЧ В., ГОНЧАР Ю.</i> Аналіз ринку низьколактозних молочних продуктів	55
<i>ГРОГОЛЬ А., СЛИВКА Н., БЛИК О.</i> Використання натуральних інгредієнтів в технології йогурту	57
<i>ДМИТРЕНКО І., ПОЛІЩУК Г.</i> Вплив екстракту кардамону на активну кислотність йогуртового напою по типу лассі	59
<i>ДІДУХ Е.</i> Технологія м'яких сирів з білою пліснявою з подовженим терміном зберігання	60

КРАФТОВЕ МОРОЗИВО ЯК НОВА ГАСТРОНОМІЧНА НІША

Оксана БАСС, к.т.н., доцент, Тетяна ОСЬМАК, к.т.н., доцент
НУХТ, м.Київ

Крафтове виробництво морозива — це перспективний і динамічний сегмент українського ринку, який активно формується під впливом глобальних гастрономічних трендів. У фокусі сучасного споживача — натуральність, унікальні смаки, ручна робота та

підтримка локального виробника. Ці риси повною мірою відображає крафтове морозиво, що поступово виборює своє місце серед масових продуктів.

В останні роки український ринок морозива, який традиційно орієнтувався на великі бренди та стандартизований смак, зазнає змін. Попит дедалі більше зміщується у бік нішевих продуктів. Сучасні споживачі шукають морозиво, яке не просто смакує, а розповідає історію про місце, виробника, інгредієнти. Морозиво стає частиною нової споживчої культури, у якій важливими є емоції, прозорість походження, сезонність і цінність ручної праці.

Крафтове морозиво — це не лише про смак, а й про відповідальне ставлення до інгредієнтів та процесу. Виробники переважно обирають натуральні складники, уникаючи штучних ароматизаторів, барвників, стабілізаторів. Значна увага приділяється рецептурі, техніці приготування та сезонності. Часто використовується фермерське молоко, локальні ягоди та фрукти, ремісничі продукти. У відповідь на сучасні запити все більшої кількості споживачів з'являються варіанти без лактози, без глютену, з низьким вмістом цукру, а також морозиво на основі рослинного молока. Особливо популярним крафтове морозиво стає у містах з розвинутою гастрономічною та кавовою культурою: Київ, Львів, Івано-Франківськ, Одеса. Також спостерігається зростання попиту в туристичних зонах, де гастрономія стає частиною туристичного досвіду.

Одним із яскравих прикладів успішного розвитку крафтової справи є джелатерія Family Gelato, заснована у місті Обухів (Київська область). Виробництво заснувала Тетяна Савенко, яка до цього не мала досвіду в індустрії морозива, однак мала пристрась до якісних продуктів, інтерес до гастрономії та бажання створити власну справу з ціннісною основою. У 2021 році, надихнувшись досвідом італійських майстрів джелато, вона пройшла спеціалізоване навчання з приготування італійського морозива за класичними технологіями.

Особливістю Family Gelato є дотримання класичної італійської технології виробництва джелато, що має порівняно низький вміст жиру та більш насичений смак завдяки меншій кількості повітря у текстурі. Це робить десерт одночасно легким і глибоким за смаком. Джелато готується щодня невеликими партіями, що дозволяє контролювати якість і використовувати свіжі інгредієнти. Меню Family Gelato оновлюється щосезону – у теплі місяці акцент робиться на фруктові-ягідні сорбети та легкі молочні смаки (полуниця-базилік, пітахайя, лохина-м'ята), а восени і взимку переважають насиченіші, «затишні» варіанти (вершкове, чізкейк з ягідним кюлі, карамель). Окрему увагу приділяють веганським варіантам, сорбетам без цукру, сучасним трендовим смакам. Family Gelato активно комунікують з аудиторією через соціальні мережі, беруть участь у локальних подіях, співпрацюють з кав'ярнями, ресторанами та гастрономічними ініціативами, проводять майстер-класи, дегустації, сезонні презентації нових смаків. Таким чином морозиво стає не лише продуктом, а й емоційним маркером спільноти.

Family Gelato – це не лише комерційний проєкт, а й приклад мікропідприємництва з соціальною складовою – підтримка локальної економіки, популяризація культури споживання, формування гастрономічного середовища.

Підсумовуючи, можна зазначити, що крафтове морозиво в Україні має великий потенціал для розвитку, особливо у поєднанні з напрямками гастротуризму, локального підприємництва та креативної економіки. Підтримка таких виробників — важливий чинник не лише для розвитку малого бізнесу, а й для культурної та економічної ідентичності регіонів.