

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**IV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

23 вересня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

ЗМІСТ

Тези доповідей конференції

	стор.
1 Синиця О.В., PhD, Шлапак Г.В. к.т.н., Яровенко Д.В., ОНТУ, м. Одеса, Україна. Вплив фракцій електроактивованої води на функціонально-технологічні показники напівфабрикатів з м'яса птиці	10
2 Вербицький С. Б., Пацера Н. М., Рябініна Н. О., Недорізанюк Л. П., ІПР НААН, м. Київ, Україна. Виробництво м'яса, м'ясних продуктів і замінників м'яса: наукометричне оцінювання перспективності досліджень	12
3 Паска М., Чирка В. ЛДУФК ім. І.Боберського, м.Львів, Україна. Комплексна оцінка органолептичних характеристик м'ясних напівфабрикатів із натуральними антиоксидантами	14
4 Yepishkin S., Strashynskiy I., Pasichnyi V., Oleksiiovets I. NUFT, Kyiv, Ukraine. Analysis assessment of textural attributes in transglutaminase-reconstituted meat.	15
5 Grek V., Onopriichuk O., NUFT, Kyiv, Ukraine. Technique for determining the moisture status in dairy-plant concentrates	16
6 Чернюшок О.А., Полоз Д.С., Гармаш А.В., Пасічний В.М, НУХТ, м. Київ, Україна. Використання трансглютамінази та комбінованих функціональних сумішей для покращення якості та структурних властивостей м'ясних снєків.	17
7 Загорулько А.М., Титаренко Н.В., Приходько М.К., ДБТУ, м. Харків, Україна. Апарат для термічної обробки м'ясо-рослинних варено-копчених виробів з додаванням сушених напівфабрикатів	18
8 Strashynskiy I., Pasichnyi V., Derii D., Strashynska M. NUFT, Kyiv, Ukraine. Use of emulsion gels to replace animal fat in meat products.	20
9 Каранетян А.А., Поварова Н.М., ОНТУ, м. Одеса, Україна Вплив рослинної клітковини з насіння <i>Linum Usitatissimum</i> , <i>Cucurbita Pepo</i> та <i>Helianthus Annuus</i> на функціональні властивості фаршів для м'ясних січених напівфабрикатів	21
10 Galenko O.O., Belinsky O.V., NUFT, Kyiv, Ukraine. Grilling sausages with black wheat flour and corn milk powder	24
11 Пасічний В. М., Шубіна Є. А., НУХТ, Київ, Україна. Альтернативні джерела сировини у технологіях м'ясних продуктів	25
12 Дацишин К.Є., Воробчук І.М., ТНТУ, м. Тернопіль, Україна. Перспективи використання сиропу кульбаби у технології кисломолочних напоїв	26
13 Головко Т.М., Жеребкін М.В., ДБТУ, м. Харків, Україна. Технології м'ясних посічених напівфабрикатів підвищеної харчової цінності	27
14 Святненко Р.С., Маринін А.І., Бандура У.Г., НУХТ, м. Київ, Україна Інноваційні підходи до створення напівфункціональних продуктів на основі молока та м'яса	29
15 Крижак Л.М., Г.П. Калініна Г.П., БНАУ, м. Біла Церква, Україна. Інновації в технології молочних напоїв за використання кориці	30
16 Galenko O.O., Osadchy M.O., NUFT, Kyiv, Ukraine. The influence of fat oxidation on the quality of special purpose meat products	32
17 Pergat O., Strashynskiy I., Marynin A., Bondarenko S., NUFT, Kyiv, Ukraine, Creation of multistructures of binary food gels.	33
18 Ощипок І. М., ЛНУ ім. І. Франка, м. Львів, Україна. Використання технологічного потенціалу супутньої сировини при переробці птиці і виробництві м'ясних виробів	34
19 Пирог Т.П., НУХТ, ІМВ НАНУ, м. Київ, Україна. Післяврожайна обробка черешні екзометаболітами <i>Rhodococcus erythropolis</i> ІМВ Ас-5017 для подовження терміну зберігання	35
20 Kunyk O.M., Pasichnyi V.M., HAW, Hamburg, Germany; NUFT, Kyiv, Ukraine Dynamics of acid value in <i>Hypericum perforatum</i> and <i>Matricaria recutita</i> macerates supplemented with tocopheryl and retinyl acetates during storage	36
21 Тунік О.В., Шевченко І.І., НУХТ, м. Київ, Україна. Обґрунтування кріостабілізуючої суміші на якість варених ковбас	38

- 22 **Пирог Т.П.**, НУХТ, ІМВ НАНУ, м. Київ, Україна. Мікробні поверхнево-активні речовини для подовження терміну зберігання овочів 39
- 23 **Гніцевич В.А., Калініченко В.В.**, ДТЕУ, м. Київ, Україна. Технологія м'якого сиру «Рокфор» підвищеної харчової цінності 41
- 24 **Цихановська І.В., Литвин О.О., Кудін Д.К.**, ННІ «Українська інженерно-педагогічна академія» ХНУ ім. В.Н. Каразіна, **Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В.** ДБУ, м. Харків, Україна. Застосування комплексної харчової добавки в технології м'ясних продуктів 43
- 25 **Бартошак І.В., Поліщук Г.Є.**, НУХТ, м. Київ, Україна. Удосконалення технології вершкового сиру, одержуваного ферментативним зсіданням вершків 45
- 26 **Лукашук А.В., Осмак Т.Г., к. т. н., Поліщук Г.Є.**, НУХТ, м. Київ, Україна. Перспективи застосування бар'єрних технологій у виробництві ферментованих молочних продуктів 46
- 27 **Пасічний В.М., Чернюшок О. А., Полоз Д.С., Гармаш А. В.**, НУХТ, м. Київ, Використання трансклутамінази для покращення якості та структурних властивостей м'ясних продуктів 48
- 28 **Семко Т.В., Іваніщева О.А.**, ВТЕІ ДТЕУ, м. Вінниця, Україна. М'ясні страви волинської національної кухні 49
- 29 **Меркулова Ю.Ю., Гащук О.І., Москалюк О.Є.**, м. Київ, Україна Дослідження ринку інгедієнтів для маринування м'ясних напівфабрикатів 51
- 30 **Grek V.I., Tymchuk A.V.**, NUFT, Kyiv, Ukraine Formation of structural and rheological characteristics of dairy concentrates under the influence of plant ingredients 52
- 31 **Михайлов В.М., Ляшенко Б.В., Загорулько А.М., Загорулько О.Є., Громов О.Є.**, ДБТУ, м. Харків, Україна. Інноваційна технологія виробництва смажених м'ясних напівфабрикатів із використанням купажованих рослинних компонентів у замкнутому середовищі 53
- 32 **Гринько А.П., Коваль А.В., Адамчук Т.В., Гребень М.В.** ДП «Науковий токсикологічний центр імені академіка Л.І. Медведя МОЗ України», м.Київ, Україна Порівняльна оцінка методів спектрометричного визначення нітритів в сухих молочних продуктах. 55
- 33 **Бондаренко Л.В.** НУХТ, м. Київ, Україна Вміст пестицидів у креветках macrobrachium rosenbergii 56
- 34 **Rybachuk O.I., Shevchenko I.I.**, NUFT, Kyiv, Ukraine. Application of lactic acid bacteria for protection and prolonging shelf live of cooked meat products 57
- 35 **Стасюк М.В., Крупа О.М.**, ТНТУ ім.І.Пулюя, м. Тернопіль, Україна, Перспективи використання адаптогенів у виробництві морозива 58
- 36 **Святненко Р.С., Маринін А.І., Пасічний В.М., Шубіна Є.А.**, НУХТ, м. Київ, Україна Вплив різних видів пакування на збереження фізико-хімічних властивостей м'яса курчат-бройлерів під час зберігання 59
- 37 **Самілик М.М.**, СНАУ, м.Суми, Україна. Проблеми безпечності молока сировини в умовах військового стану 60
- 38 **Галенко О.О., Баланчук Д.О.**, НУХТ, м. Київ, Україна. Інтеграція сосисок з локальної сировини в сферу HORECA 62
- 39 **Божок О.С.**, ВТЕІ ДТЕУ, **Крижак Л.М.** м.Вінниця, Україна. Удосконалення технології сиров'ялених ковбас з м'яса птиці 63
- 40 **Демченко В.Л., Штепа Д.В., Маринін А.І.**, ІЕЗ ім. Є.О. Патона НАН України, НУХТ, м. Київ, Україна Формування біополімерних пакувальних матеріалів на основі полімолочної кислоти 65
- 41 **Сукманов В.О.**, ПДАУ, м. Полтава, Україна. Дослідження впливу додавання екстракту лушпиння цибулі на якість м'ясних паштетів при їх зберіганні 66
- 42 **Загорулько А.М., Титаренко Н.В., Громов О.Є.**, ДБТУ, м. Харків, Україна Актуальність розробки комбінованого апарата для низькотемпературної обробки 68

- кондитерських виробів на основі рослинних полікомпонентних напівфабрикатів
- 43 **Galenko O.O., Kushnir B.O., NUFT, Kyiv, Ukraine.** Symakavets in meat products for HoReCa 70
- 44 **Soloviov N.A., Grek O.V., NUFT, Kyiv, Ukraine.** Effect of Prunus padus fruits on the quality indicators of multicomponent albumin products 71
- 45 **Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Романовська О.Л., м. Київ, Україна, м. Чернівці, Україна.** Технологія здобного печива з підвищеним вмістом білка 72
- 46 **Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Михаєвко Т.Р. НУХТ, Київ, Україна.** Колороформуєчі речовини як альтернатива нітриту у ковбасних виробках: антиоксидантні й безпекові аспекти 73
- 47 **Святненко Р.С., Маринін А.І., Літвинчук С.І., НУХТ, м. Київ, Україна.** Оцінка якості натурального меду та виявлення ознак його фальсифікації 75
- 48 **Стабніков В.П., Белемець Т.О., Ковшар І.Д. НУХТ, м. Київ, Україна.** Ентероцини, як перспективні біоконсерванти 76
- 49 **Джус В.М., Бондаренко Л.В., БНАУ, м. Біла Церква, Україна.** Амінокислотний склад та вміст мікроелементів у м'ясі фазанів як перспективного дієтичного продукту 78
- 50 **Самілик М.М., Васильєв В.В., СНАУ, м. Суми, Україна.** Перспективи використання перепелиного м'яса у виробництві м'ясних напівфабрикатів 79
- 51 **Басс, О.О., Пухляк А.Г., НУХТ, м. Київ, Україна.** Традиційні продукти на основі молока та молочної сировини у сучасних харчових технологіях 80
- 52 **Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О., ЛНУ ім. І. Франка, м. Львів, НУХТ, м. Київ, Україна.** Удосконалення технології кабаносів для харчування військовослужбовців 81
- 53 **Скροцька О.І., Жолобка О.В., НУХТ, м. Київ, Україна.** Пакувальні матеріали з біогенними наночастинками селену для харчової промисловості 82
- 54 **Гащук О.І., Ришканич Р.О., НУХТ, м. Київ, Україна.** Значення харчових волокон у виробництві м'ясних продуктів 83
- 55 **Корсун А.Я., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна.** Використання функціональних інгредієнтів з контрольованим вивільненням омега-3 поліненасичених жирних кислот у технології м'ясних продуктів 84
- 56 **Карпенко Л.К., ДБТУ, м. Харків, Україна, Литвин О.О., Цихановська І.В., Кудін Д., ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків, Україна.** Інноваційні підходи до формування споживчих властивостей м'ясних продуктів із використанням добавки «КОМБУ» 85
- 57 **Пасічний В. М., Вільцова Н.Р., НУХТ, м. Київ, Україна.** Виробництво снєків комбінованого складу 87
- 58 **Гіренко Н.І., ОНТУ, м. Одеса, Україна** Роль інноваційних технологій у ресторанному бізнесі 88
- 59 **Хоньків М.О., Стабніков В.П., НУХТ, м. Київ, Україна.** Біодобавка до йогуртних заквасок на основі наночасток селену 89
- 60 **Pasichnyi V. M., Shubina Ye. A., Danylevych I.O. NUFT, Kyiv, Ukraine.** Ultrasonic processing of meat raw materials: influence of cavitation on meat fibers, texture and Quality 90
- 61 **Онищенко В.М., ДБТУ, м. Харків, Україна,** Формування та методи оцінювання функціоналу ковбасних оболонки 92
- 62 **Скворцова А.В., Крамаренко Д.П., ХНЕУ ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна** використання цукрозамінників і підсолоджувачів у складі сучасних кондитерських виробів 93
- 63 **Воронцов М., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна.** Функціонально-технологічні властивості білково-жирових емульсій із застосуванням клітковини бамбука 95
- 64 **Салєба Л.В., Сонічева С. ХНТУ, м. Херсон, Україна** Інновації на ринку безлактозного молока 97

50. ТРАДИЦІЙНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ МОЛОКА ТА МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ У СУЧАСНИХ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Сучасний розвиток харчової промисловості вимагає поєднання інноваційних технологій із збереженням традиційних підходів та використанням самобутніх продуктів, які є важливою складовою національної культурної спадщини України. Молоко та молочна сировина становлять цінну базу для створення широкого спектра продуктів із високою біологічною цінністю та різноманітними функціональними властивостями. Вони забезпечують організм людини повноцінними білками, молочним жиром, кальцієм, вітамінами групи В та іншими біологічно активними речовинами, що робить їх незамінними в раціоні харчування різних вікових груп.

Одним із стратегічних напрямів розвитку харчових технологій є відродження та популяризація українських національних молочних продуктів: бринзи, будзу, ряжанки, запіканок із сиру кисломолочного, сметани традиційного збивання та інших локальних виробів, що зберегли автентичність рецептур і способів виготовлення. Вони мають унікальні органолептичні характеристики, високу харчову та біологічну цінність, а також значний потенціал у зміцненні конкурентоспроможності вітчизняних виробників на внутрішньому та зовнішньому ринках. Масове виробництво таких продуктів на основі сучасних технологій дозволяє зберегти їх оригінальну якість, розширити асортимент і водночас забезпечити відповідність міжнародним стандартам безпечності та якості харчових продуктів.

Використання вторинної молочної сировини (сироватки, маслянки тощо) відкриває нові можливості для створення інноваційних харчових продуктів з високим вмістом білків, пептидів та біологічно активних сполук. Це не лише відповідає сучасним трендам здорового харчування, а й сприяє розвитку концепції «зеленої економіки» та безвідходного виробництва. Зокрема, на основі сироватки виробляють концентрати білків, напої з пробіотичними властивостями, дитяче харчування, спортивні продукти, що користуються високим попитом у світі. Таким чином, переробка молочної сировини є прикладом ефективного використання ресурсів і зменшення навантаження на довкілля.

Важливим завданням сучасності є формування культури споживання локальних молочних виробів серед населення. Вони виступають не лише джерелом поживних речовин, а й елементом національної ідентичності, що відображає традиції, історію та гастрономічну унікальність України. Популяризація українських традиційних продуктів має здійснюватися комплексно — через наукові дослідження їхніх властивостей, науково-освітні програми, інформаційні кампанії, гастрономічні фестивалі та включення таких виробів у раціон дитячого та дієтичного харчування. Це сприятиме підвищенню попиту на продукцію вітчизняного виробництва та її впізнаваності на міжнародному рівні.

Окремої уваги потребує підготовка висококваліфікованих фахівців харчової галузі. Сучасні технологи повинні володіти знаннями як традиційних методів виробництва національних молочних продуктів, так і інноваційних підходів до їх модифікації та контролю якості. Важливими є навички у сфері міжнародних стандартів харчової безпечності, сучасних методів аналітичного контролю та оптимізації технологічних процесів. Саме компетентні спеціалісти здатні забезпечити збереження самобутності продуктів при масштабуванні виробництва, гармонійне поєднання традицій і новітніх технологічних рішень.

Отже, традиційні та локальні молочні продукти є перспективним напрямом розвитку харчових технологій в Україні. Їх популяризація, розширення масового виробництва, впровадження інновацій та підготовка компетентних кадрів сприятимуть зміцненню продовольчої безпеки держави, збереженню культурної спадщини та розширенню присутності України на світовому ринку харчових продуктів.