

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**МАТЕРІАЛИ ПІВМІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING
AND FOOD

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)

ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)

EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)

BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION»**

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

POLTAVA - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОШСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КИРГИСТАН)
АСОЦІАЦІЯ UCM – ITALY «СЕРЕДНЬОЗЕМНОМОРСЬКИЙ СОЮЗ
ШЕФ-КУХАРІВ – ІТАЛІЯ» (ІТАЛІЯ)
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ВІДНЯ (АВСТРІЯ)
КОЛЕДЖ ПОДАЛЬШОЇ ОСВІТИ БОЛСБРІДЖА (ІРЛАНДІЯ)
АЛМАТИНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КАЗАХСТАН)

МАТЕРІАЛИ
III МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

Е-видання ПДАУ

ПОЛТАВА - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING AND
FOOD**

**DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)
ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)**

**EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)**

**BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)**

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD
PRODUCTION»**

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

E-edition of PDAU

POLTAVA – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

УДК 664:001.895 I-66

ISBN 978-617-8466-49-7

<https://doi.org/10.32782/978-617-8466-49-7>

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. 395 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Олександр ГАЛИЧ, ректор Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ), к.е.н., професор;

Паоло БРЕША, президент асоціації USM – Italy «Середньоземноморський союз шеф-кухарів – Італія», Італія

Абдугані АБДУРАСУЛОВ, завідувач лабораторії «Біотехнологія» Ошського державного університету, д.с.-г.н., професор, Киргистан

Анатолій ШОСТЯ, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи ПДАУ, д.с.-г.н., професор

Ніна БУДНИК, завідувачка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Алла КАЙНАШ, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Олена КАЛАШНИК, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Збірник містить матеріали доповідей учасників III Міжнародної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», яка відбулася 24 грудня 2025 року на кафедрі Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету (Україна).

Матеріали присвячено інноваційним та ресурсозберігаючим технологіям харчових виробництв; використанню нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів; актуальним питанням якості та безпечності харчових продуктів; тематиці обладнання та устаткування харчових виробництв, інноваційним технологіям готельно-ресторанного бізнесу, пакування та зберігання харчових продуктів.

ВІДПОВІДАЛЬНІ ЗА ВИПУСК: Алла КАЙНАШ, Ніна БУДНИК.

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ПОДАНО У АВТОРСЬКІЙ РЕДАКЦІЇ, МОВАМИ
ОРИГІНАЛІВ. ЗА ВИКЛАД, ЗМІСТ І ДОСТОВІРНІСТЬ МАТЕРІАЛІВ
ВІДПОВІДАЛЬНІ АВТОРИ.**

ЗМІСТ

1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Антонюшко Д. П. <i>Перспективи комбінування рослинних і молочних білкових концентратів у складі сухих розчинних продуктів для ентерального харчування</i>	13
Баль-Прилипко Л. В., Толлок С. В. <i>Роль антиоксидантів у формуванні функціональних властивостей сиркових паст</i>	16
Банєва І. О., Багрієнко К. О. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i>	20
Банєва І. О., Тхоровський М. М. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i>	24
Бородай А. Б., Бургу Ю. Г. <i>Використання альбумінового сиру в технології десертів</i>	28
Budnyk V., Lavin K. <i>Growing role and impact artificial intelligence in the world</i>	31
Будник Н. В., Євсєєва В. О., Яцун М. <i>Використання рослинної сировини в технології варених ковбас</i>	34
Будник Н. В., Чорнобель К. С., Кузнєцов Р. В. <i>Інноваційні технології виробництва зефіру</i>	37
Дацишин К. Є., Гарасимюк О. А. <i>Наукове обґрунтування технології ферментованого напою на основі комбінованої сировини</i>	40
Кайнаш А. П., Назаренко В. О., Югансон Р. О. <i>Інноваційні підходи в технології паштетів для дитячого харчування</i>	42
Кайнаш А. П., Фенько А. А. <i>Удосконалення технології хліба пшеничного з ефірними оліями</i>	45
Калашник О. В., Ромашко Т. П., Стрижак О. О. <i>Каротиноїди в овочевих маринадах для м'яса птиці</i>	49
Мандрик С. В., Пілюгіна І. С. <i>Застосування антиоксидантних сполук в кондитерській промисловості</i>	51
Мороз С. Е., Вовк М. О. <i>Інноваційний підхід ТОВ «Хвилясті» до якості та технологій у контексті глобальних трендів харчової промисловості</i>	55
Ольшанський О. І., Рацук М. Є. <i>Одержання збагаченого пшеничного хліба</i>	59
Паляниця Л. Я., Шадорська А.-А. О. <i>Інноваційна технологія хлібного квасу</i>	62
Радченко Н. Л., Целень Б. Я., Гоженко Л. П. <i>Підвищення ефективності вакуумної деаерації води в технологічних лініях відновлення соків за рахунок використання роторно-</i>	65

<i>пульсаційних апаратів</i>	
Семенов А. О., Скрипник В. О., Семенова Н. В.	68
<i>Ультрафіолетові технології в харчовій промисловості при бактеріцидному знезараженні порошкових матеріалів</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Крайній К. О.	71
<i>Розроблення технології кондуктивного імпульсного жарення натуральних м'ясних виробів із яловичини</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Мусяка Н. П.	75
<i>Розроблення технології кондуктивного жарення посічених м'ясних виробів</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Шалдуга І. А.	78
<i>Розроблення технології кондуктивного сушіння картоплі</i>	
Славинська В. О., Славинський Р. Л.	81
<i>Інноваційні процеси отримання ефірних олій в електродинамічних апаратах</i>	
Тараненко Є. Ю., Донкоглов В. І., Желваков О. А.	85
<i>Вивчення процесу сушіння вареного рису</i>	
Фарісеєв А. Г., Алексєєнко Б. О.	89
<i>Розробка технології виробництва снєків з малоцінної риби</i>	
Фарісеєв А. Г., Горобець А. С.	94
<i>Удосконалення технології мафінів за рахунок нетрадиційних видів рослинних олій</i>	
Шемет В., Омельчук В.	96
<i>Технологія виробництва функціонального пшеничного хліба з додаванням гарбузового пюре</i>	
Юхно В. М., Горбатенко В. С., Бражник М. В.	99
<i>Виробництво хлібобулочних виробів з дієтичними або оздоровчими властивостями</i>	
Юхно В. М., Христич Є. О.	103
<i>Використання борошна нішевих культур у технології функціональних борошняних кондитерських виробів</i>	
2. РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Банєва І. О., Козуб Д. Є.	106
<i>Ресурсозберігаючі технології харчової промисловості</i>	
Банєва І. О., Щербина І. І.	109
<i>Ресурсозберігаючі технології харчових виробництв</i>	
Бородай А. Б., Калита А. Б.	113
<i>Використання вторинної сировини олійного виробництва в технології пісочних напівфабрикатів</i>	
Прасол С. В., Шевченко А. О., Мальцева А. Є.	117
<i>Застосування вакуумного НВЧ-нагрівання для концентрування та сушіння рослинної сировини</i>	
Ткачук А. А., Харченко Є. І.	120
<i>Актуальні проблеми проектування зернових елеваторів</i>	

Тюрікова І. С., Шкрєбтїєнко Е. В., Чепурний П. Д. 124
Оптимізація технологічних відходів під час перероблення слив

3. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Антонюк І. Ю., Нікітась В. Ю. Використання рослинної та бджільницької сировини у технології кондитерських виробів підвищеної харчової цінності 127

Атанасова В. В. Тенденції та перспективи використання рослинних білків у сучасних харчових технологіях 130

Банєва І. О., Калачинська Є. А. Використання нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів 133

Будник Н. В., Андрієнко Б. Ю., Опришко А. О. Використання бобових та злакових культур в технології м'ясних паштетів 136

Грабовська О. В., Аксьонова С. А. Перспективи використання білка бобових для виробництва харчових продуктів 140

Євлаш В. В., Аксьонова О. Ф., Мануєнков Д. О. Удосконалення методики екстракції гідроксикоричних кислот із надземної частини яглиці звичайної для подальшого використання в технологіях мармеладу 143

Кайнаш А. П., Волошко Н. М. Використання рослинних екстрактів в технології люля-кебаб для подовження терміну зберігання 146

Кайнаш А. П., Шевченко А. М., Шраменко Ю. П. Використання нетрадиційної сировини у технології борошняних кондитерських виробів 149

Літвінов А. О., Грабовська О. В. Вплив умов пастеризації на процес ферментації протеїнової суспензії з бобових 153

Мельник С. М., Сармалаєв А. А., Мельник М. М. Використання відходів олієдобування у технологіях харчових продуктів 156

Мороз С. Е., Сукманов В. О., Пилипака Б. С. Дослідження впливу додавання житніх висівок на властивості хліба 160

Назаренко В. О., Ромашко Т. П., Щиголь С. І. Використання обліпихи в технології морозива 163

Назаренко В. О., Романюк Т. О. Використання рослинної сировини в паштетах для дитячого харчування 165

Наконечна Ю. Г., Дрібна Т. Б. Розробка комплексної технології Zero Waste отримання функціональних напоїв методом ферментації некондиційної овочевої сировини 167

Сукманов В. О., Мащенко Д. М. <i>Дослідження впливу додавання борошна кавової гущі на властивості пісочного печива</i>	170
Сукманов В. О., Мірошніченко Є. М. <i>Дослідження впливу додавання житніх висівок на антиоксидантні властивості хліба</i>	174
Сукманов В. О., Тихоненко М. В. <i>Дослідження впливу додавання лушпиння подорожника на властивості пшеничного хліба</i>	179
Сукманов В. О., Чепіга А. М. <i>Використання кисломолочних продуктів у технології хліба</i>	183
Юрова Т. А., Рєвак О. М. <i>Використання нетрадиційної сировини для створення галет функціонального призначення</i>	187

4. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бровенко Т. В., Попова Є. О. <i>Теоретичне та експериментальне обґрунтування показників якості закусок рулетів</i>	190
Васильчук А. І., Банєва І. О. <i>Актуальні питання якості та безпечності харчових продуктів</i>	194
Вербицький С. Б., Пацера Н. М., Сенько Л. І. <i>Теоретичні засади та моделі псування харчових продуктів у процесі зберігання</i>	197
Войтко М. А., Божок О. <i>Технологічні особливості виробництва функціональних харчових продуктів</i>	201
Кайнаш А. П., Бражник К. О. <i>Асортимент та якість закусок до пива, що реалізуються в мережі НОР НЕУ м. Полтава</i>	204
Калашник О. В., Бараболя О. В., Скрипка О. М. <i>Безпечність хліба пшеничного з додаванням борошна гречаного</i>	208
Каращук Г. В. <i>Вимоги до якості плодів баклажана при їх товарному обробленні</i>	211
Кузнецова І. О. <i>Вивчення впливу антиоксидантної активності соусу червоного з функціональними властивостями</i>	214
Мироненко О. І., Шостя А. М. <i>Від традиційних до прогресивних методів очищення води</i>	218
Ремізова Н. Л., Калашник О. В., Міщенко О. А. <i>Визначення токсичних елементів у батончиках круп'яних</i>	223

Ремізова Н. Л., Кочерженко Т. В., Кузнецов Р. В. <i>Оцінка відповідності круп'яних батончиків гігієнічним нормативам за вмістом мікотоксинів</i>	226
Рогова А. Л., Чоні І. В. <i>Роль підприємств харчової промисловості у формуванні продуктів дієтичного асортименту</i>	230
Сидор В., Бровенко Т. В. <i>Обґрунтування та аналіз вимог до якості холодних закусок з риби</i>	233
Тепнюк П. К., Іваніщева О. <i>Мікробіологічні ризики вуличної їжі різних народів</i>	236
Тюрікова І. С., Усенко С. О. <i>Удосконалення системи управління безпечністю харчових продуктів на молокопереробних потужностях</i>	240
5. ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Войтко М. А., Пахомська О. <i>Інноваційне обладнання у харчовій промисловості</i>	243
Іцковський Я. Б., Терзієв С. Г. <i>Енергоефективність вакуумної ректифікаційної установки для деалкоголізації вина</i>	246
Лисак В. В., Банєва І. О. <i>Обладнання та устаткування харчових виробництв</i>	250
Мірських Р. В. <i>Проблеми та науково-технічні протиріччя сучасного транспортного обладнання при впровадженні травмоощадних технологій</i>	253
Молчанов М. Ю. <i>Інженерні методи розрахунку процесів тепломасообміну електродинамічних апаратів</i>	257
Харченко Є. І., Шаран А. В. <i>Визначення коефіцієнтів втрат тиску на розгін матеріалу в пневмотранспортних установках</i>	261
6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Булгаков Г. А., Кушнірук В. С. <i>Розумне та активне пакування як інструмент підвищення якості та безпеки харчових продуктів</i>	266
Здубіцька Д. О., Банєва І. О. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання харчових продуктів</i>	271
Серветник Д. В., Банєва І. О. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання харчових продуктів</i>	275
Кайнаш А. П., Дубінчук М. О., Абдурасулов А. Х. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання напівфабрикатів м'ясних посічених</i>	278
Янковська Ю. В., Кушнірук В. С. <i>Інноваційні підходи до контролю якості та тривалості зберігання продукції рослинництва</i>	283

7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Александрова С. А. <i>Цифрова трансформація готельно-ресторанного бізнесу: переваги та ризики</i>	287
Андренко І. Б., Ащеулова С. А. <i>Культурна адаптація Zero Waste у готельному бізнесі: досвід ініціативи «Green Ramadan»</i>	290
Богдан Н. М., Осовець О. Е. <i>Імітаційне моделювання організаційно-економічного механізму післякризового відновлення готельного бізнесу регіональної економіки</i>	293
Богдан Н. М., Осовець О. Е. <i>Побудова та верифікація моделі прогнозування динаміки готельного сектору у післявоєнний період</i>	296
Бойко К. І., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційна реклама готелів як чинник підвищення конкурентоспроможності в умовах цифровізації</i>	298
Борисова К. М., Банєва І. О. <i>Технології готельно-ресторанного бізнесу</i>	300
Бородай К. О., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційні та технологічні тренди розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	304
Будник Н. В., Мороз С. Е., Калашник О. В. <i>Глобальні стандарти як стратегічний ресурс готельного бізнесу</i>	306
Веред А. В., Полтавська О. В. <i>Специфіка маркетингових підходів в готельно-ресторанному бізнесі для наймолодших цільових аудиторій (gen Z та gen Alpha)</i>	310
Вовк В. Ю., Корецька І. Л. <i>Моніторинг якості роботи ресторану через SWOT-аналіз</i>	313
Войтко М. А., Іваніщева О. <i>Трансформація української національної кухні в умовах сьогодення</i>	316
Гринчук Л. О., Рябенька М. О. <i>Фактори зростання продуктивності праці та підвищення ефективного використання трудових ресурсів</i>	320
Дергач Я. О., Гарбар Г. А. <i>Соціальні мережі як інструмент просування та розвитку бізнесу в сфері гостинності</i>	323
Заюков І. В. <i>Використання штучного інтелекту на прикладі «HORECA-Україна» як головного драйверу розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	326
Ковальова А. В., Гарбар Г. А. <i>Інноваційні технології в розвитку готельно-ресторанної справи</i>	330
Корнієнко К. Р., Калашник О. В. <i>Трансформація японської кулінарної традиції в Україні</i>	333

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

Легоша Я. О., Красномовец В. А. <i>Управління онлайн репутацією як інноваційна технологія розвитку готельно-ресторанного бізнесу України</i>	336
Leschouk Y., Cappy M., Kainash A. P. <i>Quality control of sanatorium services in Austria</i>	339
Ляшенко К. О., Калашник О. В. <i>Малі готелі як сегмент сучасної індустрії гостинності</i>	343
Ляшок М. І., Красномовец В. А. <i>Надання івент-послуг в Україні під час війни</i>	347
Мороз С. Е., Калашник О. В., Кузнєцов Р. В. <i>Підприємницькі моделі гастрономічного туризму: європейські тенденції та український контекст</i>	349
Мороз С. Е., Кіріца Е. А. <i>Співпраця крафтової кондитерської майстерні «Солодка кузня» з сегментом HoReCa як чинник розвитку локального гастрономічного бізнесу</i>	353
Мороз С. Е., Силка Ю. О., Усик Д. В. <i>Етика ділового спілкування в готельній індустрії</i>	355
Полотай Б. Я., Борзенко Я. О. <i>Пріоритетні напрямки інноваційної діяльності в готельному господарстві</i>	360
Полотай Б. Я., Селеман О. Б. <i>Фудтрак як перспективний напрям у ресторанному бізнесі</i>	364
Салімон О. М., Коробер І. О. <i>Івент-туризм: нові формати та досвід емоційних подорожей</i>	367
Серенко А. А., Плевак А. І. <i>Роль крафтових та авторських вин у формуванні винної культури країни</i>	373
Сєрова Д. О., Калашник О. В. <i>Потенціал та перспективи розвитку сільського засобу розміщення</i>	377
Тюренкова К. В., Гарбар Г. А. <i>Особливості антикризового менеджменту в готельно-ресторанному секторі</i>	380
Циганкова Є. О., Гарбар Г. А. <i>Ефективність сезонних маркетингових стратегій у готельно-ресторанному бізнесі</i>	383
Чибирик М. С., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційні безбар'єрні технології як напрям підвищення ефективності готельно-ресторанного бізнесу</i>	387
Чуєва І. О. <i>Безконтактні технології в туристській діяльності</i>	389
Шулла Р. С., Попик М. М. <i>Удосконалення системи стимулювання персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі концепції участі розподілі прибутку</i>	391

університету. Серія: Економіка і менеджмент. Вип. 30, 2018. С. 27–31.

3. Кузьменко Т. Війна в Україні в контексті діяльності українських івент-агенцій (2022–2023 рр.) / Т. Кузьменко, В. Самагала // Питання культурології. 2024. Вип. 43. С. 156-169. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pk1_2024_43_14.

4. Prime.event. Гібридні заходи – що це таке і що чекає івент-індустрію в 2020-2021 роках. URL : <https://prime-event.com.ua/ua/blog/gibridnye-meropriyatiya-hto-eto-takoe-i-hto-zhdet-ivent-industriyu-v-2020-2021-godah/> (дата звернення: 14.12.2025)

5. Forbes. Бізнес-івенти під час великої війни: виклики, нові правила гри і точки росту. URL : <https://forbes.ua/company/biznes-iventi-pid-chas-velikoi-viyni-vikliki-novi-pravila-gri-i-tochki-rostu-24062025-30235> (дата звернення: 15.12.2025).

ПІДПРИЄМНИЦЬКІ МОДЕЛІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ: ЄВРОПЕЙСЬКІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА УКРАЇНСЬКИЙ КОНТЕКСТ

С. Е. Мороз

к.пед.н., доцент кафедри харчових технологій

О. В. Калашник

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій

Р. В. Кузнєцов

асистент кафедри харчових технологій

Полтавський державний аграрний університет

м. Полтава, Україна

Гастрономічний туризм у сучасному науковому дискурсі дедалі частіше розглядається не як допоміжний або нішевий різновид туристичної діяльності, а як самостійний і динамічний сегмент туристичної індустрії, що поєднує економічні, культурні та соціальні виміри розвитку територій. Його сутність виходить далеко за межі споживання їжі під час подорожі і пов'язується з прагненням туриста пізнати місце через смакові враження, локальні продукти та гастрономічні практики, які формувалися історично й закріпилися в повсякденній культурі регіону. У цьому контексті гастрономія постає як носій символічних значень і культурних кодів, через які відбувається глибше осмислення ідентичності території.

У європейській практиці гастрономічний туризм, відомий як *food tourism*

або *culinary tourism*, охоплює широкий спектр бізнес-структур, що функціонують не лише у сфері ресторанного господарства, а й у суміжних секторах, пов'язаних із виробництвом продуктів харчування, організацією подій та сервісів для туристів. Йдеться про ресторани та кав'ярні з локальною кухнею, фермерські господарства і крафтові виробництва, дегустаційні зали, кулінарні майстер-класи, фестивалі, тематичні маршрути та спеціалізовані туристичні пропозиції. У бізнес-контексті гастрономічний туризм доцільно розглядати як екосистему взаємопов'язаних суб'єктів, які спільно формують і продають нематеріальний продукт у вигляді досвіду. Саме досвід, а не окрема страва чи послуга, стає ключовою цінністю для споживача.

Для України гастрономічний туризм має особливе значення, оскільки національна кухня є результатом тривалого історичного розвитку, поєднання етнокультурних традицій, регіональних особливостей і сезонних аграрних практик. Водночас цей напрям ще не отримав чіткого нормативного закріплення як окремий вид туризму, що ускладнює його інституційний розвиток і державну підтримку. Попри це, у наукових дослідженнях та практичних ініціативах гастрономічний туризм дедалі частіше виокремлюється як перспективна ніша, здатна генерувати додану вартість, активізувати локальне підприємництво та сприяти територіальному брендингу. Бізнеси, задіяні у цій сфері, можуть виконувати роль каталізаторів місцевого розвитку, залучаючи туристичні потоки, стимулюючи агропромислове виробництво і підтримуючи суміжні види діяльності, зокрема ремесла та культурні ініціативи. Зокрема, у 2025 році в Україні спостерігається швидке зростання гастрономічних маршрутів, таких як програми «Travel with Taste» у Львівській області, де туристи відвідують крафтові сироварні, пекарні та виноробні, а також нові тури від Visit Ukraine та GastroFamily, що поєднують екскурсії з дегустаціями у Києві та інших регіонах.

Європейські тенденції розвитку гастрономічного туризму демонструють зростання попиту на подорожі, мотивовані інтересом до їжі та напоїв. За результатами аналітичних оглядів, значна частка європейських мандрівників розглядає гастрономічні враження як один із ключових чинників вибору туристичного напрямку – у 2025 році інтерес до food tourism для зарубіжних поїздок зріс до 29%, що на 10,2% більше порівняно з попередніми роками [1]. Це сигналізує про необхідність адаптації подібних підходів і для українського ринку, з урахуванням локальних ресурсів і культурного контексту. Окрему увагу привертає тренд на відповідальний і стійкий гастрономічний туризм, орієнтований на підтримку місцевих виробників, екологічні практики та прозорість походження продуктів. Для аграрної країни з потенціалом органічного і крафтового виробництва це відкриває додаткові можливості формування конкурентних туристичних продуктів. Крім того, на думку експертів, у 2026 році прогнозується акцент на персоналізовані кулінарні досвіди, пов'язані з діаспорними кухнями та майстер-класами, а також інтеграцію AI в індустрію гостинності для персоналізації пропозицій [1].

Полтавський регіон є показовим прикладом території з виразним гастрономічним потенціалом, який поки що реалізований фрагментарно. Традиційні страви та локальні продукти Полтавщини можуть стати основою цілісних туристичних маршрутів, як це демонструє щорічний фестиваль «Полтавська галушка», що популяризує автентичну кухню регіону. Однак їх розвиток стримується відсутністю комплексних пропозицій і недостатньою координацією між підприємцями, туристичними організаціями та органами влади. Хоча в регіональних стратегічних документах гастрономічний туризм декларується як перспективний напрям, на практиці він потребує системного підходу, спрямованого на інтеграцію гастрономічних, культурних та історичних компонентів у єдину концепцію. Останні ініціативи, як-от конкурси на підтримку мікро- та малого бізнесу в туризмі Полтавщини у

2022-2025 роках, а також маркетинг крафтових продуктів, свідчать про потенціал для зростання, особливо в контексті загальноукраїнських тенденцій до розвитку ключових гастрономічних маршрутів по країні [2, 3].

З позицій бізнесу ефективна участь у гастрономічному туризмі передбачає фокус на унікальності пропозиції, формуванні емоційно насиченого досвіду туриста та активній комунікації з цільовою аудиторією. Унікальність базується на локальності, автентичності та можливості безпосередньої взаємодії з виробником або кулінарною традицією. Досвід, у свою чергу, формується через поєднання смаку, простору та людського виміру, що створює довготривалі спогади і мотивує до повторних відвідувань. Інформаційна складова стає критично важливою в умовах цифровізації туристичного ринку, де онлайн-присутність, репутація та відгуки значною мірою визначають конкурентоспроможність бізнесу. Соціально-економічний ефект гастрономічного туризму проявляється у створенні робочих місць, зростанні попиту на локальні ресурси, активізації підприємницької діяльності та зміцненні соціальних зв'язків у громадах.

Для Полтавщини, як регіону із переважно сільською структурою економіки, гастрономічні маршрути можуть стати інструментом збалансованого розвитку, що поєднує міські та сільські території. Водночас гастрономічний туризм відкриває простір для міжсекторної взаємодії, у межах якої ресторани, фермери, туристичні оператори та органи влади спільно формують продукти і проекти, здатні посилити привабливість регіону на національному та міжнародному рівнях. Прикладом може слугувати економічна угода між Полтавщиною та Іпсвічем (Велика Британія) 2025 року, що фокусується на сільському господарстві та харчовій промисловості, сприяючи обміну досвідом у гастрономічному туризмі [4]. Підсумовуючи зазначимо, що гастрономічний туризм для Полтавщини може розглядатися не лише як окремий напрям туристичної діяльності, а як комплексний механізм просторового й економічного вирівнювання регіону,

що поєднує виробничий потенціал сільських територій із сервісною та культурною інфраструктурою міст. Отже, за умови системного підходу, узгоджених дій стейкхолдерів і чіткої регіональної візії він здатен трансформувати локальні гастрономічні ресурси у стійкий туристичний продукт, який водночас підсилює регіональну ідентичність, економічну самодостатність і конкурентоспроможність Полтавщини в ширшому туристичному просторі.

Список використаних інформаційних джерел

1. Europe's travel outlook in 2026: five major trends that will shape the way we explore. URL: <https://transition-pathways.europa.eu/tourism/news/europes-travel-outlook-2026-five-major-trends-will-shape-way-we-explore>
2. Гастрономічний туризм і нові музеї: чим на Полтавщині приваблюватимуть туристів. URL: https://kolo.news/category/vlada/26025?utm_
3. Час до Полтави. Смак, спокій та краса. URL: <https://www.visitpoltava.com/uk/gastrohosp>.
4. BBC. Ipswich council signs economic agreement with Ukraine region BBC. 2025. URL: <https://www.bbc.com/news/articles/cy4pdg79mmdo>.

СПІВПРАЦЯ КРАФТОВОЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНІ «СОЛОДКА КУЗНЯ» З СЕГМЕНТОМ NORECA ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО БІЗНЕСУ

С. Е. Мороз

к.пед.н., доцент кафедри харчових технологій

Е. А. Кіріца

здобувачка бакалаврського рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»

Полтавський державний аграрний університет
м. Полтава, Україна

Крафтова майстерня кондитерських виробів «Солодка кузня» у місті Полтава є показовим прикладом малого гастрономічного бізнесу, що поступово інтегрується у професійний сегмент NoReCa, формуючи стабільні партнерські зв'язки з ресторанами, кав'ярнями та іншими закладами індустрії гостинності. Діяльність майстерні під керівництвом підприємця Романа