

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



РУСЕНСКИ
УНИВЕРСИТЕТ
"Ангел Кънчев"



ТАВРИСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО



ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ

МАТЕРІАЛИ ПІ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»
24 грудня 2024 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА – 2024

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

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

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES

«ANGEL KUNCHEV» UNIVERSITY OF RUSE (BULGARIA)

OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)

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

**II INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE MATERIALS**

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

December 24, 2024, Poltava

POLTAVA - 2024

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
РУСЕНСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ «АНГЕЛ КЪНЧЕВ» (БОЛГАРІЯ)
ОШСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КИРГИСТАН)
АСОЦІАЦІЯ UCM – ITALY «СЕРЕДНЬОЗЕМНОМОРСЬКИЙ СОЮЗ
ШЕФ-КУХАРІВ – ІТАЛІЯ» (ІТАЛІЯ)

МАТЕРІАЛИ
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2024 року, м. Полтава, Україна

Е-видання ПДАУ

ПОЛТАВА - 2024

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY

FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING AND FOOD

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES

«ANGEL KUNCHEV» UNIVERSITY OF RUSE (BULGARIA)

OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)

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

**II INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE MATERIALS**

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

December 24, 2024, Poltava, Ukraine

E-edition of PDAU

POLTAVA – 2024

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

УДК 664:001.895

I-66

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

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

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

Станка ТОДОРОВА ДАМЯНОВА, адміністративний директор, професор кафедри хімічних технологій, технологій зберігання і біотехнологій Русенського університету «Ангел Кънчев», д.т.н., професор, Болгарія

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

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

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

Валерій СУКМАНОВ, професор кафедри харчових технологій ПДАУ, д.т.н., професор

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 II Міжнародної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», яка відбулася 24 грудня 2024 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. Авторами матеріалів є викладачі закладів вищої освіти, коледжів, наукові співробітники, стейкхолдери, аспіранти, здобувачі вищої освіти навчальних закладів I–IV рівнів акредитації.

Редакційна колегія: Ніна БУДНИК, Алла КАЙНАШ, Аліна ЛУКАШ.

Відповідальні за випуск: Алла КАЙНАШ, Ніна БУДНИК.

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2024. 370 с.

УДК 664:001.895

I-66

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

ЗМІСТ

1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Агунова Л. В., Баклін В. В. <i>Комбінування тваринної і рослинної сировини у технології варених ковбас</i>	13
Бурдо О. Г., Сиротюк І. В., Євтушенко І. М. <i>Інноваційні харчові технології для відновлення економіки України у повоєнний час</i>	15
Галенко О. О., Воронцов М. М. <i>Перспективи використання харчових волокон бамбука у технології білково-жирових емульсій</i>	19
Головань О., Осипчук К. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i>	22
Дочинець І. В., Кирпиченкова О. М. <i>Інноваційні технології кулінарної продукції з використанням плодів бузини чорної</i>	25
Дубова Г. Є., Агаєв Р. А. <i>Перспективи використання відкладеної випічки булочок з псиліуму</i>	27
Дубова Г. Є., Мищенко Н. М. <i>Перспективи використання ароматичних екстрактів із ферментованого листа</i>	29
Кайнаш А. П., Коротинський В. В., Дичко А. І. <i>Розроблення технології ковбасок для смаження з пролонгованим терміном придатності</i>	31
Каменева Н. В., Веречук О. А. <i>Вплив нітрогеновмісних сполук на якість столових вин з винограду сорту ріслінг рейнський</i>	35
Коваленко О. А., Федосов Я. С., Славинський Р. Л. <i>Мікрохвильове екстрагування - інноваційний спосіб виробництва ефірних олій</i>	39
Коцур І. О. <i>Шляхи удосконалення процесів зневоднення зернових продуктів</i>	43
Кузьменко О. В., Акопян Н. М. <i>Інноваційні технології у хлібопекарській галузі</i>	46
Кузьменко О. В., Сімонов Д. С. <i>Інноваційні технології харчових виробництв на засадах сталого розвитку</i>	49
Кучерявий В. В., Кюрчева Л. М. <i>Сучасні способи сушіння полуниці</i>	52
Кушнірук В. С., Циганкова Є. О. <i>Нанотехнології у харчовій промисловості</i>	56
Медведєва А. О., Антонюк І. Ю. <i>Інноваційна технологія безглютенових кейк-понсів</i>	58
Nakonechna Yu. G., Subotska A. S. <i>Prospects for the use of gluten-free flour in yeast dough products</i>	63

Ткаченко А. Г., Бандура І. І. <i>Зберігання якості їстівних та лікарських грибів</i>	265
Точкова О. В., Ніколенко М. <i>Дослідження якісних показників ферментованих соусів з лимону</i>	270
Тюрікова І. С., Балась А. І., Мих В. С. <i>Ключові аспекти моделі стандарту ISO 22000</i>	273
Юдічева О. П. <i>Дикий рис: відмінні ознаки, хімічний склад</i>	276
Юхно В. М., Бражник М. В. <i>Вивчення асортименту продукції дитячого дієтичного харчування у супермаркетах м. Полтава</i>	279

5. ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Аль-Хамад І. М., Всеволодов О. М. <i>Інноваційне обладнання для екстрагування</i>	283
Бурдо А. К., Мординський В. П., Грещук В. П. <i>Теоретичні основи низькотемпературних процесів розділення розчинів</i>	287
Іцковський Я. Б., Терзієв С. Г. <i>Розробка вакуумної ректифікаційної установки для деалкоголізації вина</i>	290
Кушнірук В. С., Костка М. С. <i>Використання розумного обладнання для оптимізації постачання та збуту харчових продуктів</i>	295
Тараненко Є. Ю., Безбах І. В. <i>Енергетичні проблеми зерносушіння</i>	298

6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Василишина О. В. <i>Інноваційні технології зберігання харчових продуктів</i>	301
---	-----

7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Беляєв Є. С. <i>Побудова емоційного бренду як інноваційна стратегія в готельно-ресторанному бізнесі</i>	303
Будник Н. В., Калашник О. В., Мороз С. Е. <i>Збереження кулінарної спадщини: синергетична модель професійної підготовки фахівців</i>	306
Гереччук А. М., Бешта О. В., Кучер О. Г. <i>Використання дикорослої сировини в технологіях ресторанної продукції</i>	310
Гереччук А. М., Давидович А. В., Яровиков С. С. <i>Розширення асортименту безлактозної продукції для закладів ресторанного господарства</i>	312

ВИВЧЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ ДИТЯЧОГО ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ У СУПЕРМАРКЕТАХ м. ПОЛТАВА

В. М. Юхно

к.с.-г.н., доцент кафедри харчових технологій

М. В. Бражник

здобувачка бакалаврського рівня вищої освіти

спеціальності 181 «Харчові технології»

Полтавський державний аграрний університет

м. Полтава, Україна

На сьогоднішній день гостро постає питання, щодо асортименту та якості дитячого харчування, особливо дієтичної групи. Адже збалансоване харчування дітей із першого дня використання прикорму є запорукою їх здорового розвитку. Відомо, що прикорм немовлят слід розпочинати не раніше шести місяців, так як до цього у них ще в неповній мірі сформована травна, сечовивідна та інші системи організму. Здебільшого, першим прикормом є використання овочевих пюре та різних каш. Після деякого часу раціон доповнюють виробами до складу яких входять м'ясо та риба, сир кисломолочний тощо. Отже, продукти для прикорму повинні містити в своєму складі всі поживні речовини: білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мікро- та макроелементи, бути збалансованими та легкозасвоюваними [1, 2].

Продукти для дієтичного харчування поділяють на 7 груп (рис.1).



Рисунок 1 – Класифікація продуктів дитячого харчування [3]

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

Не менш важливим фактором є наявність або відсутність у продуктах дитячого харчування ароматизаторів, харчових добавок, штучних консервантів та барвників, цукру, лактози, глютену, високого вмісту солі, які також можуть виступати і як алергени [4].

Метою нашої роботи було вивчення ринку та асортименту продуктів дитячого дієтичного харчування у найбільш поширених супермаркетах м. Полтави, а саме: ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «АТБ-Маркет» та ПП «Маркетопт». Ці торговельні мережі користуються попитом серед містян, в тому числі й серед матусь, які є головними «фахівцями» при виборі дитячих продуктів. У досліджуваних торговельних мережах продукція дієтичного харчування для дітей представлена у досить широкому виборі. Найпопулярнішими брендами є: «Bob Snail», «Danone, Paw patrol», «Name», «Milupa», «Малятко», «Яготинське для дітей», «Ростишка» (табл. 1).

Таблиця 1 – Порівняльна статистика брендів продукції у торговельних мережах

Торгова марка	Торговельна мережа		
	ТОВ «Сільпо-фуд»	ТОВ «АТБ-маркет»	ПП «Маркетопт»
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Gerber	+	+	-
Bob Snail	+	+	+
Danone, Paw patrol	+	+	+
Hamanek	+	-	+
Name	+	+	+
Hipp	+	+	-
Мама knows	+	-	-
Novofruct OVKO	+	-	-
Малятко	+	+	+
Milupa	+	+	+
Чудо-Чадо	+	+	+
Galicia	+	+	+
GardenGadz	+	-	-
Jaffa	+	-	+
На здоров'я	+	-	+
Яготинське для дітей	+	+	+
Агуня	+	+	-
Злагода	+	+	-
Ростишка	+	+	+
Локо Моко	+	-	+
Комо kids	+	-	-
Бурьонка Disney	+	-	+

Продовження таблиці 1

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Фарро	+	-	+
Харківський м'ясний	+	-	-
М'ясна Гільдія	+	-	+
Алан	+	-	-
Detki	+	-	-
Sun Fill	+	-	-
Humana	+	-	-
Biggi Diggi	+	-	-
Карапуз	-	+	-
Sponge Bob	-	+	-
М'ясна лавка	-	+	-
Jay & Joy	-	-	+
Малютка	-	-	+

Аналізуючи асортимент продуктів, можна сказати, що найбільш поширеними продуктами є консерви, соки, молочні та кисломолочні продукти, сухі молочні суміші, м'ясні вироби, солодоці та снеки різних виробників, як закордонних так і українських. Найширший асортимент продукції мають супермаркети мережі «Сільпо-фуд». Торгівельні мережі «АТБ-Маркет» та «Маркетопт» мають в наявності майже всі групи товарів, але різняться за виробниками. Слід відмітити, що торговельна мережа «Маркетопт» надає перевагу українським локальним виробникам, а саме Полтавської області, на відміну від «АТБ-Маркет», які пропонують товари різних виробників усієї країни, а також імпортовані із сусідніх держав.

Не менш важливим є цінова політика продуктів дитячого харчування. Вартість у досліджуваних супермаркетах суттєво різниться. До прикладу, ціни на овочеві пюре можуть різнитися майже у 40 %, що складає більше 20 грн., а відмінність ціни на молоко для дітей – у 3 та більше грн.

Важливою складовою вдалого походу за продуктами є зручність руху мам з візками по супермаркету та доступність до полиць із дитячим харчуванням. Провівши спостереження, ми дійшли висновку, що не в усіх досліджуваних магазинах, зручно пересуватися з візками, так як перешкоджають високі пороги, сходи, круті пандуси та вузькі проходи між стелажми. До того ж розташування деяких груп товарів, знаходиться надто високо, що у свою чергу є не зручним для більшості мам.

При вивченні даної теми, нами було розглянуто питання, які стосувались, не лише асортименту та складу продуктів, а й їхньої якості та безпечності. Вони мають особливий склад, який не завдає шкоди організму, до того ж насичує його вітамінами та іншими поживними речовинами (табл. 2).

Таблиця 2 – Особливості складу дієтичних харчових продуктів для дітей

Група товарів	Особливості складу
Молочні продукти	Відсутність лактози, цукру, вітаміни А, D, Е, біфідобактерії.
Пюре та соки	Відсутність цукру. Містять різні групи вітамінів
Солодощі та снеки	Відсутність цукру, глютену. Містять Омега-3, Омега-6, вітаміни, замінники – керб, стевія

При виборі продуктів для своїх дітей, мами дотримуються певних правил, а саме: звертають увагу на склад, термін придатності та умови зберігання, ціну та відгуки інших матерів тощо. У деяких досліджуваних торговельних мережах нами було встановлено протермінована продукція, а також порушення умов зберігання, що водночас несе небезпеку для здоров'я дітей.

Таким чином можна зробити висновок, що вибір продуктів у досліджуваних супермаркетах досить великий. Асортимент представлений як українськими так закордонними виробниками під різними торговими марками (брендами) та різною ціновою політикою, що в свою чергу підвищує доступність для кожного покупця.

Список використаних інформаційних джерел

1. Литвинова Т.В., Заболотня Н.И. Харчування при муковісцидозі. *Materials of the XV International scientific and practical Conference Science and civilization (30 January - 07 February, 2019) Biological sciences. Veterinary. Ecology. Medicine. Chemistry and chemical technology : Sheffield. LTD Science and education.* 2019. С. 30–41.

2. Герасімчук Т. С., Вертепна Р. І., Муковоз О. В. Сучасна дитина – сучасний метод прикорм. *Соціально-етичні та деонтологічні проблеми сучасної медицини (немедичні проблеми в медицині) : зб. матеріалів IV Міжн.наук.-практ.конф. (23-24.02.2023 р).* Запоріжжя: ЗДМУ, 2023. С.83–85.

3. Філімонова І. Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування. Дієтичні страви: навч.-метод. посіб. Умань: Візаві, 2022. 196 с.

4. Про дитяче харчування : Закон України із змінами внесеними згідно із Законами від 24.03.2022 №2153-IX. URL: <http://surl.li/vyyarz> (дата звернення: 09.12.2024).

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТА РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ

II міжнародної науково-практичної конференції
(24 грудня 2024 року, м. Полтава, Україна)

Затверджено до друку кафедрою харчових технологій,
протокол № 8 від 27.12.2024 р.
Формат 60x90 ¹/₁₆. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 16,35.
Тираж 15 пр. Гарнітура Times New Roman Cyr.
Друк – кафедра харчових технологій
Полтавського державного аграрного університету