

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**ІІІ МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**  
**«Інноваційні технології та перспективи  
розвитку м'ясопереробної галузі»**

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*18 жовтня 2022р.*

**КИЇВ НУХТ 2022**

## ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

### «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясо переробної галузі»

18 жовтня 2022р  
Початок о 10.00

#### ВІТАЛЬНЕ СЛОВО

**Олександр ШЕВЧЕНКО**



**Ректор Національного  
університету харчових  
технологій  
проф., д.т.н.  
Голова оргкомітету**

**Василь ПАСІЧНИЙ**



**Завідувач кафедри технології  
м'яса та м'ясних продуктів  
НУХТ, проф., д.т.н., академік  
НАН вищої освіти України  
Заступник голови  
оргкомітету**

**Олена КОСЮК**



**Директор департаменту  
технології, якості та  
безпеки харчової  
продукції ПрАТ "МХП"**

**Наталя ПОВАРОВА**



**Проректор з наукової  
роботи Одеського  
національного  
технологічного  
університету, к.т.н., доц.**

**Лариса БАЛЬ – ПРИЛИПКО**



**Декан факультету харчових  
технологій та управління  
якістю продукції АПК, НУБіП  
України д.т.н., проф., академік  
НАН вищої освіти України**

**Марина ЯНЧЕВА**



**Декан факультету  
переробних і харчових  
виробництв державного  
біотехнологічного  
університету, д.т.н., проф.**



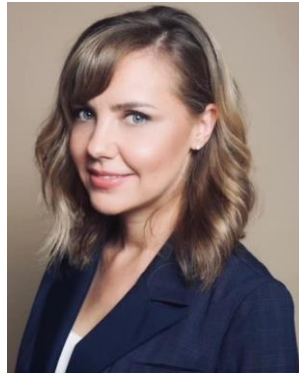
**Марія ПАСКА**

**Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Львівського державного  
університету фізичної культури ім.  
І. Боберського, д.в.н, проф,  
академік НАН вищої освіти України**



**Андрій МАРИНІН**

**Завідувач Проблемної  
науково-дослідної  
лабораторії НУХТ,  
к.т.н., доц,  
старш. наук. співробітник**



**Наталія ПОГРЕБНА**

**директор департаменту економіки  
Київської обласної державної  
адміністрації (Київської обласної  
військової адміністрації)**



**Ігор ОЩИПОК**

**завідувач кафедри харчових  
технологій Львівського  
торговельно - економічного  
університету, д.т.н., проф**



**Ірина МЕЛЬНИК**

**В. о. завідувача кафедри  
туристичного  
та готельного бізнесу НУХТ,  
к.е.н., доц.**



## **ВИСТУПИ З ДОПОВІДЯМИ**

**10:40 - Василь ПАСІЧНИЙ - завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ, д.т.н., проф.**

**ЧЕРЕЗ ІСТОРІЮ В ІННОВАЦІЇ: ДОСВІД І ПЕРСПЕКТИВИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ**

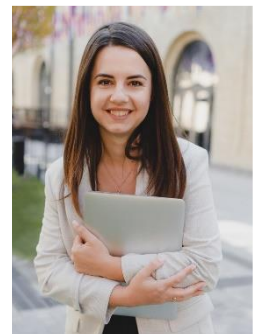
**11:00 - Оксана ТОПЧІЙ - доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів, к.т.н., доц.**

**ПРОМИСЛОВІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ HoReCa В ТУРИЗМІ - НОВИЙ НАПРЯМ, ЩО ОБ'ЄДНУЄ**



**11:15 - Тетяна ДЯДЕЧКО - власник сироварні “Козачка”, власник та викладач у “Школі сиру Тетяни Дядечко”, голова українсько-литовської асоціації “Осередок сировара”. ІНОВАЦІЇ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ДЛЯ HoReCa В ТУРИЗМІ: ДОСВІД ЄС**

**11:30 - Марія МЕДВЕДСЬКА - співвласниця комунікаційної агенції BRPR, засновниця PR Profi Club, має більше 8 років досвіду роботи з українськими і міжнародними брендами. ПРОСУВАННЯ УКРАЇНСЬКОГО КРАФТУ: ПРАКТИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ В НОВИХ РЕАЛІЯХ**



**11.45 - Людмила ПИЛИПЕНКО - проф., д.т.н, Яков ВЕРХІВКЕР - проф., д.т.н. Одеський національний технологічний університет  
ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ В УКРАЇНІ**

**12.00 - Марія ПАСКА - завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.в.н., проф., Віталій ГУРАЛЕВИЧ - здобувач другого рівня вищої освіти зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», шеф-дипломат Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського**

**ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТРЕНДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**12.15 - Олександр КАРАСЬ - керівник ТОВ “Шафран Спайс ”  
ПРЕЗЕНТАЦІЯ КОМПАНІЇ ШАФРАН СПАЙС ТА ЇЇ АКТУАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ.  
АНАЛІЗ ПОТОЧНОЇ СИТУАЦІЇ ТА ТРЕНДИ НА СВІТОВОМУ РИНКУ ХАРЧОВИХ ІНГРІДІЄНТІВ**

**12.30 - Інна ЛЕВДАР - адміністратор ферми “Карпатських буйволів”, що являється гастро – туристичною локацією Закарпаття  
ТУРИЗМ ТА СИРОВАРІННЯ - ЯК ІНСТРУМЕНТ ВІДНОВЛЕННЯ ПОПУЛЯЦІЇ КАРПАТСЬКОГО БУЙВОЛА**

**12.45 - Галина КУНДЄЄВА – професорка кафедри економічної теорії НУХТ, д.е.н.  
ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ЗМІНИ У КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ**

**13.00 - Яніна ГАВРИЛОВА - голова Правління Всеукраїнської асоціації гідів (ВАГ), віцепрезидент громадської спілки «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму», сертифікований тренер DVV International, викладач-методист. Тетяна МІРЗОДАЄВА - к.е.н., доц. кафедри туристичного та готельного бізнесу НУХТ, членкиня Всеукраїнської асоціації гідів (ВАГ)**

**ЯК ТУРИЗМ СПІВПРАЦЮЄ З УКРАЇНСЬКИМИ КРАФТОВИМИ ВИРОБНИКАМИ: ДОСВІД І ПЕРСПЕКТИВИ**

**13.15 - Наталія ТИТАРЕНКО - студентка., Андрій ЗАГОРУЛЬКО - к.т.н., доц., Олексій ЗАГОРУЛЬКО - к.т.н., доц. Державний біотехнологічний університет**  
**РОЗРОБКА АПАРАТА ДЛЯ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ОБРОБКИ М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ**

**13.30 - Марія ПАСКА - завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.в.н., проф., Ольга РАДЗИМОВСЬКА - здобувач наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності «Туризм», викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу. Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського**  
**РЕСТОРАННИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ ЛЬВІВЩИНИ**

**13.45 - Ліза ЛИСЯНСЬКА - студентка НУХТ**  
**М'ЯСНІ ПРОДУКТИ ФРАНЦІЇ ТА ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ «ФУА-ГРА»**

*Модератор конференції — Василь Пасічний, завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій*

*\*-у програмі можливі зміни та уточнення*

**Голова оргкомітету:**

**Олександр ШЕВЧЕНКО** — ректор Національного університету харчових технологій;

**Заступники голови оргкомітету:**

**Сергій ТОКАРЧУК** — проректор з наукової роботи НУХТ;

**Василь ПАСІЧНИЙ** — завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ

**Члени оргкомітету:**

**Ірина РОМАНЧУК** — заступник директора з наукової роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України, голова ТК 140;

**Андрій МАРИНІН** — завідувач Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ;

**Олександр ГАВВА** — завідувач кафедри машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв НУХТ;

**Галина СІМАХІНА** — завідувачка кафедри технології оздоровчих продуктів НУХТ;

**Оксана ТОПЧІЙ** — доцентка кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ;

**Ірина МЕЛЬНИК** — в.о. завідувача кафедрою туристичного та готельного бізнесу НУХТ;

**Галина ШУБІНА** — редакторка журналу «М'ясний бізнес»

За визначенням Американської асоціації зернових хіміків: «Дієтичні волокна це залишки їстівних частин рослин або аналогічних вуглеводів, які стійкі до перетравлювання і всмоктування в тонкій кишці людини з повною або частковою ферментацією в великому кишечнику. Клітковина має декілька фізіологічних ефектів, включаючи перистальтики кишечника і/або зниження холестерину та рівня глюкози в крові» [1]. Це визначення, як правило, включає в себе такі компоненти волокон – некрохмальні полісахариди (NSP) і стійкі до олігосахаридів, лігнін, речовини, пов'язані з NSP і лігніну-комплексу в рослинах, а також інших аналогічних вуглеводів, таких як крохмаль зі стійкістю декстринів і синтезованих сполук вуглеводів, як полідекстроза. Дієтичні волокна складаються з їстівних рослинних клітин – целюлози, гемицелюлози, лігніну, пектину і різноманітних клеїв.

Дієтичні волокна традиційно діляться на дві основні групи: розчинні і нерозчинні. Розчинні, як правило, присутні в високій кількості в фруктах, вівсі, бобових і овочах. Цілісні зерна є основним джерелом харчового нерозчинного волокна. В основному, розчинні або легкозасвоювані волокна включають пектини, камедь, крохмаль і інші полісахариди які утворюють в'язкі розчини, які затримують випорожнення шлунка і всмоктування з тонкої кишки і, як правило, знижують рівень холестерину в крові. Такі речовини в значній мірі доступні для бактеріальних ферментів і дуже швидко ферментують в проксимальному відділі товстої кишки. Нерозчинні волокна, такі як целюлоза і лігнін, навпаки, мають набагато менший вплив на в'язкість вмісту кишечника.

**Висновки.** Результати досліджень будуть використанні для удосконалення технології м'ясних і м'ясомістких посічених напівфабрикатів.

#### **Література**

1. Гречко В., Страшинський І., Пасічний В. (2019). Харчові волокна як функціональний інгредієнт у м'ясних напівфабрикатах. С. 154-165. Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – № 2.

**УДК:338.488.2:640.43**

### **38. РЕСТОРАННИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ ЛЬВІВЩИНИ**

**Паска М.З.** д. в. н., **Радзімовська О.В.** здобувач

*Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (ЛДУФК імені І. Боберського), Львів, Україна*

**Вступ.** Одним із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм – вид туризму у якому виокремився новий підвид ресторанний туризм, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу [1].

**Актуальність теми.** дослідження тенденцій розвитку та сучасного стану ринку послуг гастрономічного туризму є передумовою визначення перспектив розвитку гастрономічного туризму України та створення конкурентоспроможного туристичного продукту на міжнародному ринку послуг туризму[2].

Аналіз сучасної літератури свідчить про активне науково-практичне опрацювання проблеми гастрономічного туризму і в Україні. Вдослідженнях А. Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарницького, В. Федорченка, Д.Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук. Т. Шпараги, В. Бойко, О. Любіцевої, Ф. Голода А.П., Никиги О.В., Волкової, М. Баштової [3,4] висвітлюється історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій, проте детального вивчення потребує виокремлений вид туризму, який і становить новизну даної роботи.

**Матеріал та методи досліджень:** для вирішення поставлених завдань у роботі використано відповідні загальнонаукові та спеціальні методи, серед яких: аналізу та синтезу (для деталізації об'єкта і предмету дослідження); системний підхід для обґрунтування ролі



ресторанного туризму в структурі регіональної сфери гостинності для гурманів м'яса та вина.

**Результати та обговорення:** Одним з головних ресурсів для організації ресторанного туризму, є заклади ресторанного господарства, а також культурні об'єкти адже для пізнання культури споживання їжі, технології, побуту, традицій народу, туристи відвідують місцеві цікаві ресторани локації.

На Львівщині багато уваги надають відновленню старовинних рецептів, адже туристи, які відвідують область все частіше надають перевагу саме автентичним стравам регіону. Старовинна львівська кухня є важливим фактором розвитку ресторанного туризму в регіоні. Незважаючи на постійний вплив різних культур та народів, львівська кухня продовжує базуватися на українських традиціях.

У Львові є заклади, відвідування яких закладів можна поєднати з вивченням культурних особливостей. Об'єкт досліджень: ресторани «Вино і м'ясо», «Жаровня на замку», «Marinadmeatbar&butchershop».

Провівши аналіз даних закладів, хочемо зазначити, що найбільший відсоток продажів у закладах припадає, звичайно, на страви з мангалу, а саме на м'ясо, таке як свинина, телятина, курятина та баранина, про яку запитують найчастіше. Звичайно, згідно назви ресторану, іншою половиною його концепції є реалізація вин різних країн світу.

Особливістю кожного із закладів є те, що тут можна придбати як і готове м'ясо, що готується лише на замовлення і відпускається зразу з мангалу ще гарячим, так і сире мариноване м'ясо, щоб приготувати його вдома чи на природі самому, а також туристична локація, яка має певний історичний момент.

**Висновок:** Провівши аналіз закладів ресторанного господарства Львівщини сформовано одноденний тур вихідного дня, із концептуальними засадами туристичного брендингу Львівщини

#### **Література.**

1. Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С. 2018. – 239-241.

2. Басюк Д.І. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу". м. Київ, 29-30.10.2012 р. К.: НУХТ, 2012. 409 с

3. Paska M. Perspectives of development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kylyuk // Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values: II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv, 2020. – P. 267–270.

4. Радзімовська О. Перспективні напрями розвитку ресторанного туризму / Ольга Радзімовська, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. II Міжнар. наук.- практ. конф. (7-8 жовт. 2021 р.). - Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. - С. 88-90.

#### **УДК 637.5**

### **39. ХІМІЧНИЙ СКЛАД ФРИКАДЕЛЬОК ТА ФАРШЕВИХ СИСТЕМ З ВМІСТОМ $\beta$ -ЦИКЛОДЕКСТРИНУ З ЙОДОМ**

**Пасічний В.М., д.т.н., Чебаненко Х.В.**

*Національний Університет Харчових Технологій (НУХТ), Київ, Україна*

Збільшення чисельності хронічних захворювань у населення України значною мірою пов'язано з порушенням якості харчування.

Так, до раціону в значній кількості входять висококалорійні продукти промислового виробництва, які не в повній мірі збалансовані поживними макро- і мікроелементами та