

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

23-24 травня 2024р.

КИЇВ НУХТ 2024

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. –248с.

ISBN 978-966-612-321-6

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництва і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 8 від «25» квітня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-321-6

© НУХТ, 2024

ВІТАЛЬНЕ СЛОВО ОРГАНІЗАТОРІВ



**Олександр
ШЕВЧЕНКО**

*Ректор
Національного
університету
харчових
технологій*

**Наталія
ПОГРЕБНА**

*Директор
департаменту
економіки
Київської обласної
державної
адміністрації*

**Василь
ПАСІЧНИЙ**

*Завідувач
кафедри
технології
м'яса і м'ясних
продуктів НУХТ*

**Оксана
ТОПЧІЙ**

*Гарант ОНП
«Промислові та
крафтові
технології для
HoReCa в
туризмі»*

ВИСТУПИ СПІКЕРІВ

- 10:30** **Ірина РОМАНЧУК** – заступниця директора інституту продовольчих ресурсів НААН
ПРОМИСЛОВІСТЬ ТА КРАФТ В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ ТВАРИННИЦТВА УКРАЇНИ
- 10:50** **Валентина СІДОРОВА** – керівниця юридичного офісу «Сідорова та партнери»
ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВ КРАФТОВИХ ТА РЕМІСНИЧИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ
- 11:10** **Яніна ГАВРИЛОВА** – голова правління ГС «Всеукраїнська асоціація гідів», лідерка кластеру "Бессарабка"
БЕССАРАБКА: ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНО-МІЧНОГО ПРОСТОРУ
- 11:30** **Олег РАГОЗІН** – начальник фінансово-аналітичного управління ТОВ "Молочна компанія "Галичина"
ПРОМИСЛОВЕ ВИРОБНИЦТВО КИСЛОМОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ HoReCa МК "ГАЛИЧИНА"
- 11:50** **Майя СТЕПОВА** – власниця ресторану «Глек»,
Юлія ШТЕНКО – лідерка руху Slow Food
УНІКАЛЬНІ ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ ТА ВИРОБНИКИ ЯК ОСНОВА ПРОПОЗИЦІЇ В HOReCa. ДОСВІД РУХУ SLOW FOOD
- 12:10** **Марія ПАСКА** – завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського
РЕГІОНАЛЬНИЙ КРАФТ ДЛЯ HoReCa: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

2. Пасічний, В. М. Дослідження факторів пролонгації термінів зберігання м'ясних і м'ясомістких продуктів / В. М. Пасічний, А. М. Геречук, О. О. Мороз, Ю. А. Ястреба // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 4. – С. 224-230.

3. Пасічний, В. М. Оптимізація технологічних властивостей сировини у виробництві консервів з м'ясом птиці / В. М. Пасічний, П. М. Сабадаш, І. З. Жук // Науковий вісник Львівської національної академії ветеринарної академії ім. С. З. Гжицького. – 2004. – Т. 7. – № 2, Ч. 1. – С. 227-230.

УДК 338.45

101. РЕГІОНАЛЬНИЙ КРАФТ ДЛЯ NORESA: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

Марія ПАСКА, д.вет.н.

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

Виробництво продуктів харчування для сфери гостинності є найдинамічнішими секторами економіки з високим рівнем конкуренції та спрямовані на забезпечення потреб споживачів у якісних та безпечних продуктах харчування, а також наданні високоякісних послуг та комфорту.

На даний час промислове та крафтове виробництво становлять два важливих сектори кожен з яких відіграє свою роль у розвитку економіки та формуванні розвитку суспільства. Необхідно враховувати, що обидва сектори розвиваються шляхом впровадження новітніх технологій взаємодіючи із культурною ідентичністю, збереженністю традицій, забезпеченістю високою якістю продукції та індивідуальністю кожного з виробництв. Інновація регіонального крафтового виробництва функціонує, як виразний каталізатор змін, що проявляється як результат діяльності реалізований у вигляді нового або вдосконаленого продукту, технологічних процесів, нових сервісів та інноваційних методик задоволення соціальних потреб.

Однією із ключових переваг інновацій є їх здатність підвищувати ефективність підприємств. Нові технології можуть оптимізувати виробничі процеси, зменшувати витрати та підвищувати продуктивність. Крафтові продукти виготовляють в умовах малих потужностей невеликими партіями за індивідуальними рецептами майстрів, які вкладають у ці вироби креативність та унікальність. Регіональний крафтовий бізнес у різних сферах

виробництва з кожним роком набуває все більшої популярності та становить актуальність даної теми.

Крафтове виробництво сьогодні є актуальним завдяки зростання попиту на натуральні, якісні продукти, підтримці регіональних та традиційних рецептів. Акцент сталоного виробництва та етикетці, розширення кулінарних можливостей для споживачів та створення унікальної брендової ідентичності, які зазвичай знаходять своїх шанувальників серед тих хто цінує індивідуальність та якість – це усе крафтовий продукт.

Результатом наших досліджень є аналіз діяльності регіонального хабу популяризації продукції локальних виробників Львівщини та інноваційного регіонального продукту - намазки на хліб від ТОВ «ПалКо». Місію даного хабу є підвищення рівності ефективності та прибутковості господарств – агровиробників, популяризація натуральних крафтових продуктів. Хаб окрім представлення та популяризації продукції серед споживачів пропонує і крафтову продукцію для сфери HoReCa також надає сервіс виробника через постійні проведення семінарів та тренінгів. Постійне місце зустрічі споживачів з виробниками, через проведення різноманітних ярмарків, дегустацій з метою ознайомлення з продукцією і як наслідок збільшення продажів, що сприяє підвищенню виробництва та можливості розширення асортименту. У хаб входять наступні виробники: «Фрутбанк» із інноваційним асортиментом зокрема, «Галицький пекар», Фермерське господарство «Соломея», СМФ «Молочне джерело», пасіка «Бджолина хата», СФГ «Галицька сорока», Львівська сироварня «Джерсей» та інші.

Ще одним, інноваційним представником регіонального «крафтового виробництва» Львівщини є сучасне виробництво меленого сала – Palko, яке виготовляє дуже смачні намазки на хліб. Вартує відзначити, корисні властивості сала, які зумовлені складом цього продукту. У ньому містяться вітаміни А, Е, D, F, мікроелементи (селен), а також жирні кислоти (насичені та ненасичені). Найціннішою серед кислот, що містяться у салі, є арахідонова кислота – поліненасичена жирна кислота, що володіє цілим спектром корисних дій – вона покращує роботу головного мозку, серцевого м'яза, впливає на роботу нирок та поліпшує склад крові, виводячи з неї зайві холестеринові бляшки. В асортименті є найсміливіші поєднання смаків, які розкривають неймовірне багатство смаку. Намазки на хліб – це унікальний продукт, який забезпечує відчуттям ситості надовго. Дотримуючись високих стандартів якості в своїй роботі, перші в Україні розробили та впровадили технічні умови щодо виготовлення меленого сала. Безперервний санітарно-бактеріологічний контроль забезпечує стерильність на виробництві, і це дає змогу нам гарантувати, що до споживачів потрапляє дійсно якісний український продукт зі свинини. Орієнтиром надійності для клієнтів слугує впровадження на підприємстві системи НАССР та отримання

сертифікату ISO 22000, що свідчить про відповідність системам екологічного менеджменту та харчової безпеки.

Куштуючи українські намазки на хліб від ТОВ «ПалКо», справжні поціновувачі сала відкриють для себе колекцію не лише класичних, а й ексклюзивних смаків: в асортименті є мелене сало з майораном, імбирем та базиліком, а також з грибами та цибулею, перцем чилі та паприкою та ін.

Висновки. Нами проаналізовано та виокремлено сучасні тенденції та інновації регіонального крафту для HORECA. Здійснено аналіз діяльності та запропоновано ідеї для подальшого перспективного розвитку.

Література

1. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.

2. Борисенко В., Борисенко М. Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву). Укр. геогр. журн. 2022. № 2. С. 73–81.

Паска М. ЛДУФК ім. І.Боберського, м.Львів, Україна Регіональний крафт для HORECA: сучасні тенденції та інновації

УДК 637.523

102. ВТОРИННА БІЛКВМІСТНА СИРОВИНА ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ВАРЕНИХ КОВБАС

Ігор СТРАШИНСЬКИЙ, к.т.н, Василь ПАСІЧНИЙ, д.т.н., Павло КОРНІЄНКО

здобувач магістратури, **Ольга КОСЮК**, здобувач бакалавратури

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ Сьогодні у світі існує дефіцит харчового білка і нестача його в найближчі десятиліття, ймовірно збережеться. На кожного жителя Землі припадає близько 60 г білка на добу, при нормі 70 г. Споживання тваринних білкових продуктів знизилося на 25-35% і відповідно збільшилося споживання вуглеводмісних продуктів (картоплі, хлібопродуктів, макаронних виробів).

Матеріали та методи. . Особливу увагу слід приділяти білкам тваринного походження, адже їх використання є доцільним з точки зору раціонального розподілу вторинної сировини харчових підприємств [1].

Результати. Окрім препаратів, виготовлених з молока та молочних продуктів, важливу роль відіграють білкові інгредієнти, що виробляються із вторинної сировини самих