

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**III 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.**



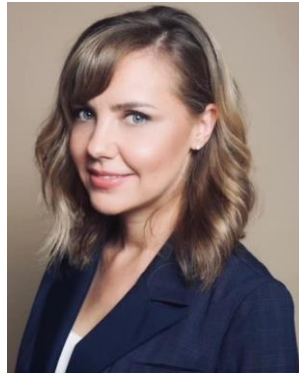
**Марія ПАСКА**

**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**

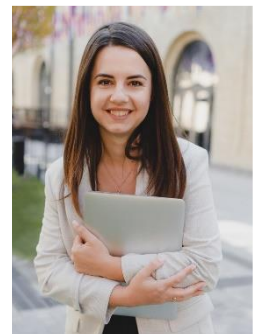
**11:00 - Оксана ТОПЧІЙ - доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів, к.т.н., доц.**

**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»

туризму, де зокрема виробництво крафтових продуктів може скласти цікаву та прибуткову пропозицію.

Сучасні тенденції показують, що український та іноземний турист прагне відпочинку в еколокаціях у поєднанні з отриманням емоцій, у тому числі гастрономічних, а тому дегустація крафтових продуктів дозволить задовольнити даний туристичний попит. Туристи готові підніматись, добиратись і у віддалені регіони, щоб подивитися та поринути в процес виробництва м'ясної та молочної продукції. Сьогоднішня непроста ситуація сформувала у людей запит на своєрідну, певну автентичність, а тому зелений, крафтовий, екотуризм стають все більше затребуваним. Саме тому загальна тенденція до популяризації свого локального продукту спонукає крафтових виробників до цікавих інновацій.

**Висновки.** Виробництво крафтової продукції є перспективним адже Україна є одночасно і аграрною, і туристичною країною з великою історичною спадщиною та національною гостинністю. А споживач отримує високу якість і унікальність продукції, оскільки невеликий обсяг виробництва дозволяє контролювати кожну одиницю виробу.

### Література

1. Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України. URL: <https://www.seeds.org.ua/lokalni-nishevi-ta-kraftovi-produkti-novij-smak-ukra%D1%97ni/>
2. Крафтова Україна: у спектрі можливостей. URL: <https://sites.google.com/view/craft-ukraine>

УДК:641.5-021.414

## 12. ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТРЕНДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гуралевич В.В., шеф-дипломат, здобувач РВО «магістр», Паска М.З., д. в. н., професор  
*Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (ЛДУФК імені І. Боберського), Львів, Україна*

**Вступ.** Сучасні розробки у технології ресторанної продукції зорієнтовані на приготуванні корисної їжі, яка зберігає високу біологічну та харчову цінність і стає доступною у приготуванні та має багато позитивних якостей. Збереження необхідних вітамінів та речовин у приготованих стравах сприяє новітнім тенденціям здорового харчування[3].

**Актуальність теми.** Сучасні технології приготування страв і напоїв є актуальними як для вчених, фахівців, так і для споживачів. Одною з них є популярна в нашій країні і за її межами «Sous Vide» технологія. В перекладі з французької означає «підвакуумом», описує спосіб приготування харчових продуктів у вакуумній, герметичноупакованій пластиковій упаковці з дотриманням точно встановлених температурних режимів.

Вакуумування напівфабрикату запобігає випаровуванню вологи та летких ароматичних речовин, що робить страву соковитою з покращеними ароматичними властивостями, без ризиків повторного забруднення в процесі зберігання.

Аналіз сучасної літератури свідчить про активне науково-практичне опрацювання, зокрема використання технології Sous Vide створює умови для виробництва продуктів із вираженими смако-ароматичними характеристиками та текстурою, що притаманна м'ясопродуктам[1,2].

**Матеріал та методи досліджень:** для вирішення поставлених завдань у роботі використано загальнонаукові спеціальні методи. Зокрема, метод аналізу та синтезу, узагальнення та наукової абстракції а також економіко-статистичного аналізу. Інформаційною базою дослідження виступають роботи вітчизняних і зарубіжних вчених, статистичні матеріали, опубліковані в періодичних виданнях тощо.

**Результати та обговорення:** Одним з головних ресурсів для проведення досліджень, у закладі ресторанного господарства «Хвоя-Буковель» відповідно для встановлених етапів технології SOUS VIDE: підготовка інгредієнтів (зачистка, порціонування, обсмажування або

бланшування, додавання спецій і прянощів); упакування ввакуумний пакет; вибір температурного режиму за продуктом та результатом; вибір тривалості режиму SOUS Vide за температурними таблицями, рецептами, вимірами проведення термообробки; швидке охолодження та зберігання, підготовка підігрівом, колоризацією; порціонування, сервірування,

Нами розроблено рецептуру та виготовлено ресторанный страви «М'ясо птиці (філе) із огірком, емульсією з копчених томатів та квашеною бузиною» та «Курячі гомілки із корінням лопуха та соусом з фермерської черемші. М'ясо птиці використовували від KURATOR.

Провівши детальний аналіз особливостей приготування встановили: що потрібно мінімум часу від кухні до столу, за рахунок готового продукту, не витрачаємо місце для заготівлі та зберігання сирих продуктів (світло, оренда), не треба людський ресурс для рутинних процесів (економічний ефект).

Провівши дегустацію готових страв, дегустатори у ресторані «Хвоя-Буковель», за 5 бальною шкалою, поставили найвищий бал. Оскільки, дані страви характеризувались надзвичайним смаком, ароматом ніжною консистенцією, соковитістю та можуть бути рекомендовані для здорового харчування тому що збагачені натуральними біологічно-активними компонентами із традиційних овочів та (томати, огірок) та фермерської черемші, кореня лопуха та бузини.

**Висновок.** Отже, технологія «Sous Vide» в закладах ресторанного господарства розширює асортимент страв, забезпечує високий рівень організації технологічного процесу та знижує виробничі втрати. Включення до меню страв спеціального оздоровчого призначення, отриманих за умови низькотемпературного оброблення і як результат сприятиме розширенню контингенту споживачів.

#### **Література**

1. Гармаш, Д. В. Застосування гідроколоїдів в технології «Sous Vide» для м'ясних виробів / Д. В. Гармаш, В. М. Пасічний, Є. О. Дяченко // Наукові здобутки молоді – вирішення проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 276.

2. Пасічний В.М., Гармаш Д.В., Рамік О.С., Кохан Б.А. Вплив застосування технології Sous Vide на різні види м'яса птиці. Харчова промисловість : наук. журн. № 24 / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, НУХТ. - К. : НУХТ, 2018. С.70-76

3. Paska M. Perspective 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.

**УДК 637.52**

### **13. ВИКОРИСТАННЯ КЛІТКОВИНИ З НАСІННЯ КУНЖУТА У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ**

**Гащук О.І., к.т.н., Москалюк О.Є., к.т.н., Ліпінський К.**

*Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна*

**Вступ.** Харчування має підтримувати молекулярний склад та відшкодовувати енергетичні і пластичні витрати організму на основний обмін речовин, життєдіяльність та ріст організму. Харчові волокна відносять до баластних речовин, які є необхідним компонентом харчування. Харчові волокна – це частина рослинної їжі, яка не перетравлюється в шлунково-кишковому тракті (целюлоза, геміцелюлоза, пектин, лігнін). Основними джерелами харчових волокон є хліб з борошна грубого помелу, овочі, фрукти, злаки. Баластні речовини підсилюють моторну функцію кишечника, служать продуктами харчування для мікроорганізмів. Вони знижують рівень холестерину в крові, мають антиоксидантні властивостями. Перспективним науковим напрямком у харчових технологіях є розроблення інноваційних продуктів, в рецептурах яких є використання нетрадиційної сировини з метою отримання повноцінного

**Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі** : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.–К.:НУХТ,2022р.–166с.

ISBN978-966-612-285-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій і присвячена 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку харчової промисловості та крафтових виробництв, зокрема в м'ясопереробній галузі та переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясопереробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини та продукції в харчовій галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки та аменеджменту індустрії гостинності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ, регіональних крафтових і високопродуктивних виробництв для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності та екотуризму.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції, інновації, перспективи м'ясопереробної галузі та харчових виробництв різної продуктивності в сфері гостинності та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол № 3 від «27» жовтня 2022р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN978-966-612-285-1

© НУХТ, 2022