Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:

НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

Збірник тез доповідей
V Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(15-16 травня 2025 року, м. Львів)





м. Львів

15-16 травня 2025 року

УДК 637.05

Оксана Топчій
канд. тех. наук., доцент,
доцент кафедри технологій м'яса і м'ясних продуктів
Тарас Буячок
аспірант
Національний університет харчових технологій, м. Київ
Ольга Степанова
здобувачка
Херсонський державний університет, м. Херсон
Дарія Мороз
фахівець з якості
ТОВ «АГРОІСТ БЕЙКІНГ ЕНД МІЛЛІНГ», м. Київ

КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ: СИНЕРГІЯ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

З огляду на сучасні тенденції, споживачі дедалі більше прагнуть до харчових продуктів, які не лише задовольняють смакові вподобання, а й сприяють підтримці здоров'я, енергії та довголіття. Зростає інтерес до продуктів, що позитивно впливають на імунну систему, настрій та загальне самопочуття. Це створює нові можливості для крафтових виробників, які можуть запропонувати інноваційні рішення, що відповідають цим очікуванням.

Згідно з дослідженням Health Focus International, більшість споживачів обізнані про функціональні продукти харчування та напої, а понад половина планує збільшити їх споживання. Цей тренд відображає зміну споживчих уподобань на користь продуктів, що мають додаткові переваги для здоров'я [1].

Крім того, спостерігається зростання попиту на продукти, збагачені білком, клітковиною та іншими функціональними інгредієнтами. Наприклад, у США продажі здорових продуктів харчування та напоїв досягли $320 мільярдів у 2024 році, з прогнозом зростання до $384 мільярдів до 2028 року. Це свідчить про стійкий інтерес споживачів до здорового харчування [1].

Таким чином, виробники продуктів харчування мають можливість задовольнити зростаючий попит, пропонуючи інноваційні рішення, що поєднують смак, користь для здоров'я та функціональність. Це відкриває нові перспективи для розвитку крафтових продуктів, які відповідають сучасним споживчим очікуванням.

Крафтові виробники, завдяки своїй гнучкості та увазі до якості, мають унікальну можливість впроваджувати інновації, що відповідають сучасним запитам споживачів. Використання натуральних інгредієнтів, локальних ресурсів та етичних методів виробництва дозволяє створювати продукти, які не лише смачні, але й корисні для здоров'я. Це відкриває перспективи для розвитку нових напрямків у харчовій індустрії, орієнтованих на здорове та усвідомлене споживання.

У сучасному харчовому виробництві зростає інтерес до функціональних крафтових продуктів, які поєднують смакові якості з користю для здоров'я. Серед таких інгредієнтів виділяються адаптогени, що сприяють адаптації організму до стресу; симбіотики - поєднання пробіотиків і пребіотиків, які покращують баланс

мікробіоти кишечника та зміцнюють імунітет; поліацетилени, присутні в овочах, мають антибактеріальні та протизапальні властивості; антоціани, поліфенольні сполуки з високою антиоксидантною активністю, що захищають нервову систему та підтримують здоров'я серцево-судинної системи; катехіни, флавоноїди, які підтримують еластичність судин та покращують когнітивні функції; пророщені зерна та бобові, що підвищують біодоступність вітамінів і мінералів, сприяючи покращенню травлення та засвоєнню поживних речовин. Інтеграція цих інгредієнтів у крафтове виробництво дозволяє створювати продукти, що не лише задовольняють смакові вподобання споживачів, а й сприяють підтримці їхнього здоров'я [2].

Для ефективного просування функціональних крафтових продуктів необхідно застосовувати комплексний підхід, який включає співпрацю з експертами, освітні кампанії та сторітеллінг. Залучення нутриціологів, дієтологів та науковців дозволяє ефективно обґрунтувати користь продуктів та підвищити довіру споживачів. Освітні кампанії, що інформують споживачів про переваги інгредієнтів та технологій виробництва через лекції, соціальні мережі, QR-коди на упаковці, блоги, сприяють формуванню обізнаної аудиторії. Крім того, сторітелінг - розповіді про походження інгредієнтів, філософію виробництва та цінності компанії - створює емоційний зв’язок з аудиторією та формує відчуття причетності. Таким чином, застосування цих стратегій забезпечує успішне позиціонування крафтових виробів на ринку та сприяє їх популяризації серед споживачів.

У контексті сучасних тенденцій у харчовій промисловості, крафтове виробництво демонструє значний потенціал для поєднання традиційних методів з інноваційними науковими підходами. Зокрема, інтеграція нутриціологічних знань у процеси створення продуктів дозволяє розробляти харчові вироби, які не лише відповідають гастрономічним вподобанням споживачів, але й сприяють покращенню їхнього здоров'я та загального добробуту. Така концепція сприяє формуванню нових стандартів якості у харчовій промисловості та відкриває перспективи для подальших досліджень і розвитку в цій галузі.

Ключові слова: крафтові вироби, нутриціологія, інновації, технології.

Список використаних джерел:

1. Sloan E. The Top 10 Functional Food Trends. Food Technology Magazine. *Market Trends*. 2025. Apr. 4.

2. Barba F. J., Parniakov O., Pereira S. A. Current and Future Applications of Non-Thermal Technologies in Food Processing. *Food Research International*. 2021. Vol. 113. P. 62–74.