

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**МАТЕРІАЛИ ПІ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

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

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)

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

EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)

BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE MATERIALS**

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

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

POLTAVA - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОШСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КИРГИСТАН)
АСОЦІАЦІЯ USM – ITALY «СЕРЕДНЬОЗЕМНОМОРСЬКИЙ СОЮЗ
ШЕФ-КУХАРІВ – ІТАЛІЯ» (ІТАЛІЯ)
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ВІДНЯ (АВСТРІЯ)
КОЛЕДЖ ПОДАЛЬШОЇ ОСВІТИ БОЛСБРІДЖА (ІРЛАНДІЯ)
АЛМАТИНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КАЗАХСТАН)

МАТЕРІАЛИ
III МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

Е-видання ПДАУ

ПОЛТАВА - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

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

**DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)**

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

**EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)**

**BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)**

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE MATERIALS**

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

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

E-edition of PDAU

POLTAVA – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

УДК 664:001.895 I-66

ISBN 978-617-8466-49-7

<https://doi.org/10.32782/978-617-8466-49-7>

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. 395 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

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

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

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

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

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

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 III Міжнародної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», яка відбулася 24 грудня 2025 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.

ВІДПОВІДАЛЬНІ ЗА ВИПУСК: Алла КАЙНАШ, Ніна БУДНИК.

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

ЗМІСТ

1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Антонюшко Д. П. <i>Перспективи комбінування рослинних і молочних білкових концентратів у складі сухих розчинних продуктів для ентерального харчування</i>	13
Баль-Прилипко Л. В., Толлок С. В. <i>Роль антиоксидантів у формуванні функціональних властивостей сиркових паст</i>	16
Банєва І. О., Багрієнко К. О. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i>	20
Банєва І. О., Тхоровський М. М. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i>	24
Бородай А. Б., Бургу Ю. Г. <i>Використання альбумінового сиру в технології десертів</i>	28
Budnyk V., Lavin K. <i>Growing role and impact artificial intelligence in the world</i>	31
Будник Н. В., Євсєєва В. О., Яцун М. <i>Використання рослинної сировини в технології варених ковбас</i>	34
Будник Н. В., Чорнобель К. С., Кузнєцов Р. В. <i>Інноваційні технології виробництва зефіру</i>	37
Дацишин К. Є., Гарасимюк О. А. <i>Наукове обґрунтування технології ферментованого напою на основі комбінованої сировини</i>	40
Кайнаш А. П., Назаренко В. О., Югансон Р. О. <i>Інноваційні підходи в технології паштетів для дитячого харчування</i>	42
Кайнаш А. П., Фенько А. А. <i>Удосконалення технології хліба пшеничного з ефірними оліями</i>	45
Калашник О. В., Ромашко Т. П., Стрижак О. О. <i>Каротиноїди в овочевих маринадах для м'яса птиці</i>	49
Мандрик С. В., Пілюгіна І. С. <i>Застосування антиоксидантних сполук в кондитерській промисловості</i>	51
Мороз С. Е., Вовк М. О. <i>Інноваційний підхід ТОВ «Хвилясті» до якості та технологій у контексті глобальних трендів харчової промисловості</i>	55
Ольшанський О. І., Рацук М. Є. <i>Одержання збагаченого пшеничного хліба</i>	59
Паляниця Л. Я., Шадорська А.-А. О. <i>Інноваційна технологія хлібного квасу</i>	62
Радченко Н. Л., Целень Б. Я., Гоженко Л. П. <i>Підвищення ефективності вакуумної деаерації води в технологічних лініях відновлення соків за рахунок використання роторно-</i>	65

<i>пульсаційних апаратів</i>	
Семенов А. О., Скрипник В. О., Семенова Н. В.	68
<i>Ультрафіолетові технології в харчовій промисловості при бактеріцидному знезараженні порошкових матеріалів</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Крайній К. О.	71
<i>Розроблення технології кондуктивного імпульсного жарення натуральних м'ясних виробів із яловичини</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Мусяка Н. П.	75
<i>Розроблення технології кондуктивного жарення посічених м'ясних виробів</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Шалдуга І. А.	78
<i>Розроблення технології кондуктивного сушіння картоплі</i>	
Славинська В. О., Славинський Р. Л.	81
<i>Інноваційні процеси отримання ефірних олій в електродинамічних апаратах</i>	
Тараненко Є. Ю., Донкоглов В. І., Желваков О. А.	85
<i>Вивчення процесу сушіння вареного рису</i>	
Фарісеєв А. Г., Алексєєнко Б. О.	89
<i>Розробка технології виробництва снєків з малоцінної риби</i>	
Фарісеєв А. Г., Горобець А. С.	94
<i>Удосконалення технології мафінів за рахунок нетрадиційних видів рослинних олій</i>	
Шемет В., Омельчук В.	96
<i>Технологія виробництва функціонального пшеничного хліба з додаванням гарбузового пюре</i>	
Юхно В. М., Горбатенко В. С., Бражник М. В.	99
<i>Виробництво хлібобулочних виробів з дієтичними або оздоровчими властивостями</i>	
Юхно В. М., Христич Є. О.	103
<i>Використання борошна нішевих культур у технології функціональних борошняних кондитерських виробів</i>	
2. РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Банєва І. О., Козуб Д. Є.	106
<i>Ресурсозберігаючі технології харчової промисловості</i>	
Банєва І. О., Щербина І. І.	109
<i>Ресурсозберігаючі технології харчових виробництв</i>	
Бородай А. Б., Калита А. Б.	113
<i>Використання вторинної сировини олійного виробництва в технології пісочних напівфабрикатів</i>	
Прасол С. В., Шевченко А. О., Мальцева А. Є.	117
<i>Застосування вакуумного НВЧ-нагрівання для концентрування та сушіння рослинної сировини</i>	
Ткачук А. А., Харченко Є. І.	120
<i>Актуальні проблеми проектування зернових елеваторів</i>	

ВИКОРИСТАННЯ АЛЬБУМІНОВОГО СИРУ В ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ

А. Б. Бородай

к.в.н., доцент

Ю. Г. Бургу

студент гр. ТРГ м 21,

Полтавський університет економіки і торгівлі

м. Полтава, Україна

Сьогодні харчова галузь зосереджується на розробці інноваційних продуктів, які поєднують високу поживну цінність із привабливими органолептичними властивостями. Перспективним напрямом у цьому контексті є створення удосконалених рецептур сиркових десертів із використанням рослинних інгредієнтів-збагачувачів, що сприяє задоволенню потреб споживачів, орієнтованих на функціональне та різноманітне харчування.

У процесі виробництва сичужних сирів утворюється сироватка – вторинна сировина, яку використовують для отримання молочного цукру, сироваткових білкових концентратів та альбумінових сирів. Продукти на її основі характеризуються зниженою енергетичною цінністю порівняно з більшістю класичних твердих сирів, що зумовлює їх доцільність у раціонах дієтичного харчування [1]. Шляхом коригування співвідношення вуглеводів, жирів і мінеральних компонентів, застосування різних способів технологічної обробки сировини, а також введення смакових і ароматичних добавок, можливе створення принципово нових різновидів сироваткових сирів із високими органолептичними та структурно-механічними показниками. Такі продукти можуть бути впроваджені на молокопереробних підприємствах у підрозділах з виробництва кисломолочної продукції [2]. Окрім цього, розроблення низькокалорійних десертів, збагачених біологічно цінними компонентами, є актуальним напрямом і для впровадження в закладах ресторанного господарства.

У ході роботи було визначено основні фізико-хімічні й мікробіологічні показники альбумінової пасти та підібрано збагачувачі для удосконалення

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

рецептур десертів, які можуть бути впроваджені на виробництві та забезпечуватимуть стабільні показники [3].

Значення фізико-хімічних та мікробіологічних показників альбумінової маси, використаної в дослідженні, представлені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні та мікробіологічні показники вихідної сировини

Найменування показника	Значення показника
Масова частка сухих речовин, %	26,0±0,5
Масова частка жиру, %	-
Титрована кислотність, ° Т	90+5
КМАФАнМ, КУО /г × 10 ³	8,4±1,1
БГКП, н.в.ч. / г × 10 ⁴	не виявлені в 0,1 г
Дріжджі, КУО /г × 10 ⁴	не виявлені в 0,1 г
Пліснява, КУО /г × 10 ³	не виявлені в 0,1 г

У ході аналізу існуючих смако-ароматичних поєднань у технології страв із сиру встановлено, що найчастіше використовуються комбінації сиру з ягодами, какао, шоколадом та ваніллю, грибами [4]. Для розширення асортименту продуктів із оригінальними смаковими й ароматичними властивостями, застосовуючи метод фудпейрингу, визначено, що альбумінові сири гармонійно поєднуються з білими грибами, горіхами, цибулею порей, баклажанами, броколі, авокадо, песто, сьомгою та м'ятою. Для вдосконалення технології баскського чізкейку було обрано комбінацію компонентів: сушені білі гриби, сир, яйця, вершки, борошно та чебрець. Для досягнення максимальної ніжності й правильної структури десерту важливо суворо дотримуватися технологічного процесу та вводити інгредієнти поступово, щоб уникнути надмірної гідратації білків і формування клейкої консистенції.

Для створення солодкої страви нами було обрано класичну рецептуру чізкейку із додаванням соусу з дикорослої ягідної сировини. Для зниження калорійності чізкейку, крім альбумінового сиру, який є низькокалорійним, також провели заміну цукру на ерітрол SOLOSVIT. Соус із дикорослих ягід, а саме жимолості, збагачує десерт органічними кислотами, пектиновими речовинами та клітковиною.

Розроблені страви вирізняються високими органолептичними характеристиками, а десерти мають збалансований склад і включають білки, кальцій, пребіотики та біологічно активні речовини. Комплексне дослідження підтвердило високу якість готового продукту, відповідність санітарно-технологічним вимогам та стабільність показників після охолодження. Таким чином, поєднання різних смакових і ароматичних добавок із варіаціями реологічних властивостей продукту дозволяє розширювати асортимент готової продукції не лише в межах однієї ідентифікаційної групи, а й серед різних за структурно-механічними характеристиками категорій – мусів, пудингів, паст, суфле, кремів тощо. Крім того, гармонійне поєднання компонентів забезпечує додаткову користь для організму людини завдяки наявності біологічно активних речовин у використаних збагачувачах. Отже, впровадження таких підходів сприяє створенню нових оригінальних смакових комбінацій, що дозволяє розширити асортимент продукції в закладах ресторанного господарства та підвищити їх конкурентоспроможність.

Таким чином, удосконалена рецептура чизкейків із використанням альбумінового сиру та рослинними збагачувачами забезпечує отримання продуктів з привабливою текстурою, оригінальним смаком і високою харчовою цінністю.

Список використаних інформаційних джерел

1. Білик О. Я. Білковий склад сиру урда [Текст] / Тези науково-практичної конференції «*Стан та перспективи сучасних технологій виробництва харчових продуктів*». Вінниця, 28-29 березня 2013 р. С. 62–63.
2. Ткаченко Н. А., Українцева Ю. С., Авершина А. С. Фракційний склад білків у пастах для дитячого харчування [Текст] / *Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С.З. Гжицького*. 2015. Т. 17, № 4 (64). С. 164–172.
3. ДСТУ 4503:2005. Вироби сиркові. Загальні технічні умови. URL : https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84633 (дата звернення 18.12.24).
4. Федоряченко Т. С., Савченко А. М., Блесков І. В., Котик А. О., Мотиленко А. А. Розробка технології виробництва солодких страв із сиру на основі принципу фудпейрингу. «IV Міжнар. конф. мол. вчених та студ. «Сучасні технології харчових виробництв»» Дніпро, 2022, Д. : ЛІРА. С. 88-92.