



**ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР «УКООПОСВІТА»**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**учасників Двадцять другої
науково-практичної конференції студентів
закладів вищої та фахової передвищої освіти
Укркоопспілки**

**«Інноваційні процеси
і їх вплив на ефективність
діяльності підприємства»**

**Укоопосвіта
2026**



Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність діяльності підприємства

Науково-практична конференція
2026 року

Збірник тез доповідей учасників Двадцять другої науково-практичної конференції студентів закладів вищої та фахової передвищої освіти Укркоопспілки «Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність діяльності підприємства». – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2026. – 286 с.

Редакційна колегія:

ВОЙНАШ Лідія, к.е.н.

КУЦИК Петро, д.е.н.

МАНЖУРА Олександр, д.е.н.

НЕСТУЛЯ Олексій, д.і.н.

СЕМАК Богдан, д.е.н.

© НМЦ «Укоопосвіта», 2026

3. Корінь лопуха – один із природних секретів здоров'я
<https://www.apteka.ua/article/723915>.
4. Корінь лопуха: природна аптека для вашого організму –
<https://cntime.cn.ua/korin-lopuha-prirodna-apteka-dlya-vashogo-organizm-article/>.
5. ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови.
6. ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови.
7. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий . Технічні умови.
8. ДСТУ4812:2007 Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови.

НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ МІНІ-ПЕКАРЕНЬ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Смаровоз Юлія

Геречук А. М. – наукова керівниця

Полтавський університет економіки і торгівлі

Анотація. Робота присвячена розробленню нових технологій крафтових хлібобулочних виробів, рекомендованих для міні-пекарень і закладів ресторанного господарства системи Укоопспілки.

Ключові слова: збагачувачі, паста, крафтовий хліб, сайка, хала.

Постановка проблеми. Хлібопекарська галузь має ключове значення для забезпечення населення продуктами харчування та є важливим елементом продовольчої безпеки держави. Ринок хлібних виробів характеризується поступовою трансформацією від масового виробництва до диференційованого сегмента з орієнтацією на якість, натуральність, автентичність і локальну ідентичність продукції. Зростання інтересу споживачів до здорового харчування, традиційних і ремісничих технологій, стимулює розвиток міні-пекарень і цехів у форматі крафтового виробництва. Такі підприємства відіграють важливу роль у розвитку невеликих громад, створюючи робочі місця, формуючи гастрономічну привабливість регіонів і підтримуючи локальних виробників сировини. Крім того, крафтовий хліб є затребуваним у закладах ресторанного господарства, санаторно-курортних комплексах, що розширює ринок збуту цієї продукції.

Одним із ключових завдань галузі є підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів без погіршення їх споживчих властивостей. Відомо, що прості хлібні вироби з пшеничного борошна вищого гатунку мають недостатній вміст незамінних амінокислот, вітамінів та мінералів, що зумовлює необхідність їх збагачення. Наукові дослідження підтверджують ефективність використання білкових добавок тваринного та рослинного походження, зокрема сухої молочної сироватки і маслянки, бобових культур (соя, нут, люпин), горіхів та насіння (кунжут, чіа, конопля) [1, с. 146].

Для окремих груп споживачів передбачається широкий асортимент дієтичних і профілактичних хлібобулочних виробів, зокрема збагачених йодом, каротиноїдами, ентеросорбентами, безбілкові, діабетичного призначення, тощо [2]. Також щороку на ринку збільшується частка безглютенової випічки, до складу

якої входить борошно рисове, соргове, зеленої гречки та інша безглютенова сировина. Як функціональні інгредієнти запропоновано використовувати вторинну сировину, наприклад, крафтову макуху гарбузового насіння, льону, волоського горіха, мигдалю, адже в них міститься рекордна кількість білків, мінералів, клітковини, вітамінів [3, с. 7].

Останнім часом спостерігається зростання зацікавленості споживачів у хлібобулочних виробках із нестандартним кольоровим оформленням (гарбузовий і шпинатний хліб, круасани з чорнилами каракатиці, кольорові булочки для бургера, плетінки тощо). При цьому відсутня необхідність у застосуванні синтетичних барвників, оскільки бажаного кольору можна досягти завдяки комбінуванню різних видів борошна та введення до рецептури сушених чи пюреподібних овочів, фруктів, зелені, спецій (куркума), а також сублімованих порошоків. Крім того, введення овочево-фруктових композицій покращує харчову цінність виробів, збагачує їх природними антиоксидантами, мінералами та вітамінами, підвищує технологічну функціональність (знижує кислотність тіста, прискорює бродіння, покращує терміни придатності).

Отже, розроблення інноваційних технологій крафтових хлібобулочних виробів, що поєднують традиційні рецептури з новими функціональними інгредієнтами, забезпечуючи підвищення якості продукції та її конкурентоспроможності, є актуальним завданням.

Мета. Метою роботи є дослідження впливу комбінованої овочево-фруктової пасти на якість та споживчі властивості крафтових хлібобулочних виробів.

Виклад основного матеріалу. З метою покращення смакових властивостей, кольору та поживної цінності хлібобулочних виробів було запропоновано використання комбінованої овочево-фруктової пасти «Вітамінна», до складу якої входить локальна сировина: буряк, слива, перець солодкий червоний, макуха волоського горіха тонкоподрібнена, спеції. Буряк є джерелом клітковини, фолієвої кислоти, антиоксидантів і калію, проте його використання в хлібопеченні малодосліджене. Слива містить пектинові речовини, органічні кислоти та поліфеноли, а також цукри, які сприяють кращій бродильній активності дріжджів. Солодкий перець характеризується високим вмістом вітаміну С, бета-каротину, вітамінів групи В, антиоксидантів (лютеїн, капсантин та кверцетин). Макуху волоського горіха додавали з метою покращення консистенції пасти та збагачення білками, мінералами та клітковиною.

Овочево-фруктова паста «Вітамінна» виготовлялася з термічно обробленої сировини (запеченої за 160 °С) за допомогою тонкого подрібнення у кухонному комбайні. Цей напівфабрикат зберігали протягом п'яти діб за температури 8 °С. Вона мала насичений бордово-фіолетовий колір, солодкувато-кислий смак, у якому гармонійно поєднувалися ароматичні сполуки буряка і сливи. Консистенція була однорідною, густою та не розшаровувалася навіть під час зберігання. Також було досліджено хімічний склад овочево-фруктової пасти «Вітамінна» (табл. 1).

Таблиця 1

Хімічний склад овочево-фруктової пасти «Вітамінна»

| Аліментарні речовини | Вміст у 100 г пасти |
|---------------------------|---------------------|
| Вміст білків, г | 7,84 |
| Вміст жирів, г | 9,63 |
| Вміст вуглеводів, г | 23,56 |
| Вміст харчових волокон, г | 8,25 |
| Вітамін С, мг | 41 |
| Фолієва кислота, мкг | 85 |

Отримані дані показують, що паста має значну кількість харчових волокон, вітаміну С та фолієвої кислоти, що є позитивним. Вміст рослинних білків становить 7,84%, що теж сприятиме збагаченню виробів. Усе це обумовлює доцільність її використання як функціональної добавки.

Змодельовану овочево-фруктову пасту «Вітамінна» використовували під час виготовлення хлібобулочних виробів масою від 100 до 300 г. Саме формат дрібноштучних виробів має високу привабливість у споживачів та дозволяє розширити асортимент продукції на крафтових пекарнях. У ході виготовлення сайок і хали (плетінки) пасту вносили безпосередню під час замісу тіста, що зумовлювало приємний і насичений колір тістових напівфабрикатів.

Головною метою досліджень було встановити, як додавання пасти впливає на кислотність, формостійкість та пористість виробів. Встановлено, що у виробках відбувається незначне зростання кислотності, формостійкість дещо зменшується, проте залишається в задовільних межах (0,3...0,4), водночас пористість стає більш дрібною та однорідною (табл. 2).

Таблиця 2

Характеристика якості хлібобулочних виробів

| Показник | Сайка молочна | | Хала | |
|----------------------------|---------------|------------------|----------|------------------|
| | Контроль | Дослідний зразок | Контроль | Дослідний зразок |
| Кислотність м'якушки, град | 1,9 | 2,2 | 1,5 | 1,8 |
| Формостійкість, Н/D | 0,38 | 0,35 | 0,41 | 0,40 |
| Пористість, % | 72 | 68 | 65 | 62 |

Під час оцінювання органолептичних показників було відмічено, що дослідні зразки суттєво переважають контрольні за зовнішнім виглядом, кольором на розрізі, ароматом. Смак виробів був цікавим, приємним, з легким присмаком овочів та дещо пряним (через розмарин). М'якушка мала світло-бордовий колір, дрібну і рівномірну пористість, більш вологу консистенцію, що запобігало надмірній крихкості.

Висновки. Проведені дослідження дозволили розробити нові рецептури дрібноштучних хлібобулочних виробів, які мають перспективи для впровадження на крафтових підприємствах та в закладах ресторанного господарства, адже відрізняються оригінальними смаковими якостями, привабливим кольором і зовнішнім виглядом. Додавання розробленої овочево-фруктової пасти забезпечує покращення харчового профілю продукції: насичення каротиноїдами, антиоксидантами, вітамінами і мінералами, рослинними білками та клітковиною. Усе це сприятиме підвищенню зацікавленості споживачів новою продукцією.

В умовах міні-пекарень і ресторанного виробництва запропонована технологія є економічно доцільною, оскільки не потребує складного обладнання і трудомістких процесів. Використання локальної рослинної сировини також відповідає принципам сталого розвитку та підтримки регіональної економіки. Отже, застосування комбінованої овочево-фруктової пасти є ефективним напрямом удосконалення технології хлібобулочних виробів, що дозволяє поєднати традиційність і сучасні вимоги до здорового харчування. Подальші дослідження можуть бути спрямовані на вдосконалення рецептури з метою покращення формостійкості виробів, а також дослідження термінів реалізації з урахуванням швидкості черствіння продукції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Прилепа Н. В. Критерії оцінювання якості хліба та хлібобулочних виробів в Україні / Н. В. Прилепа, Т. С. Томалья // Development Service Industry Management. – 2023. – № 4. – С. 145–148. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4\(24\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4(24)).
2. ДСТУ-П 4588:2006. Вироби хлібобулочні для спеціального дієтичного споживання. Загальні технічні умови. [Чинний від 01.08.2008]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 28 с.
3. Гередчук А. М. Розробка технології дієтичних хлібобулочних виробів / А. М. Гередчук, А. Б. Бородай, Ю. А. Мацук, Т. С. Листопад // Науковий вісник ПУЕТ: Серія «Технічні науки». – 2024. – Вип. 2. – С. 5–11.

ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ У ВИРОБНИЦТВІ РИБОРОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Тупитчак Микола

Бужанська М. В. – наукова керівниця

Львівський торговельно-економічний університет

Анотація. У роботі розглянуто інноваційні процеси у виробництві риборослинних напівфабрикатів для геродієтичного харчування. Обґрунтовано доцільність поєднання рибної та рослинної сировини як ефективного напряму підвищення харчової та біологічної цінності продукції. Проаналізовано сучасні підходи до використання функціональних інгредієнтів, удосконалення технологічних процесів і формування оптимальних структурно-механічних властивостей напівфабрикатів. Особливу увагу приділено адаптації продукції до фізіологічних потреб осіб похилого віку, зокрема забезпеченню високої засвоюваності, збалан-