

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**



**Матеріали II Всеукраїнської студентської  
інтернет-конференції**

**«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ  
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА  
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ»**



**6 травня 2021 року**

**м. Херсон**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**



**Матеріали II Всеукраїнської студентської  
інтернет-конференції  
«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ  
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА  
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ»**



**06 травня 2021 року**

**м. Херсон**

**Редакційна колегія:**

**Балабанова І.О.** – к.с.-г.н., доцент, декан БТФ (головний редактор)

**Пелих Н.Л.** – к.с.-г.н., доцент, в.о. зав. кафедри генетики та розведення с.г. тварин ім. В.П.Коваленка

**Пелих В.Г.** – завідувач кафедри технологій переробки та зберігання с.г. продукції, доктор сільськогосподарських наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, член-кореспондент НААНУ

**Ведмеденко О.В.** – к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва

**Новікова Н.В.** - к.с.-г.н., доцент, в.о. завідувача кафедри інженерії харчового виробництва.

**Адреса редколегії: м. Херсон, вул. Стрітенська, 23  
Херсонський державний аграрно-економічний університет  
Біолого-технологічний факультет  
Головний корпус, аудиторії 72, 76**

Матеріали II Всеукраїнської студентської інтернет-конференції «Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі». – Херсон: ХДАЕУ, ВЦ «Колос». 2021. 127 с.

<b>Панкєєв С.П.</b> <i>СТАРОДАВНІ ХАРЧОВІ ТРАДИЦІЇ ЄВРОПИ</i> .....	51
<b>Третьяков О.В., Воєвода Н.В.</b> <i>ОЦІНЮВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНО ОДЕРЖАНИХ ЗРАЗКІВ ВЕГЕТАРІАНСЬКИХ КОВБАС</i> .....	55
<b>Панкєєв С.П.</b> <i>ХАРЧОВІ ЦІННОСТІ МАРМУРОВОЇ ЯЛОВИЧИНИ</i> .....	58
<b>Юрова Т.А., Белка А.В.</b> <i>СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ</i> .....	62
<b>Коб'яков С.М., Найдьонова С.В.</b> <i>СИСТЕМИ І СТАНДАРТИ, ЩО ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</i> .....	64
<b>Тематичний напрям 3.</b>	
<b>Тенденції та розвиток готельно-ресторанної справи</b>	
<b>Рандюк А.А., Антоненко А.В.</b> <i>СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЕКО-ГОТЕЛІВ В УКРАЇНІ</i> .....	68
<b>Омельченко М.С., Стукальська Н.М.</b> <i>РОЗВИТОК ТА ЗАПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ТРЕНДІВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</i> .....	71
<b>Кривий В.В.</b> <i>ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ АЛЬТЕРАТИВНИХ СИСТЕМ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА ПТИЦІ</i> .....	73
<b>Varkhol V., Stukalska N.</b> <i>RESTAURANT BUSINESS TRENDS</i> .....	76
<b>Куришко А.П., Дзюндзя О.В.</b> <i>ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ</i> .....	79
<b>Коб'яков С.М.</b> <i>ПРОБЛЕМИ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ</i> .....	82
<b>Тематичний напрям 4.</b>	
<b>Перспективи розвитку харчової промисловості.</b>	
<b>Чередніченко Є.С., Чередніченко О.О.</b> <i>ДО ПИТАННЯ ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ</i> .....	86
<b>Шинкарук М.В., Балук О.О.</b> <i>ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ КОВБАСНОГО ВИРОБНИЦТВА</i> .....	90
<b>Ковтун Д.М., Ушакова С.В.</b> <i>МИГДАЛЬНЕ БОРОШНО, ЯК ОСНОВНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ПЕЧИВА MACARONS</i> .....	93

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ

**Куришко А.П.**, студентка другого курсу  
**Дзюндзя О.В.**, канд. тех. наук., доцент  
Херсонський державний аграрно-економічний університет

Одним із трендів останнього десятиріччя стало виробництво крафтових продуктів. Найбільш відомі технології виробництва крафтового пива, сирів, хлібобулочних виробів. Перевагою і відмінністю даних продуктів можна назвати оригінальність і натуральність смаку. Крафтова продукція є авторською, тобто рецепт є таємницею і фішкою лише певного виробника. При приготуванні не обов'язково дотримуватися загальноприйнятих технологій і рецептур, однак обов'язковим є виробництво з дотриманням концепцій НАССР, тобто продукція повинна бути якісною і безпечною. Крафтове виробництво мале і партії обмежені, саме це дає змогу виробнику здійснювати контроль на всіх етапах виробництва.

До крафтових продуктів відносять і кондитерські вироби, зокрема, шоколадна продукція. Шоколад завжди користувався попитом і все більше виробників вносять до класичних рецептур інновації. Зважаючи на це дослідження асортименту і попиту на крафтові шоколадні вироби є актуальним.

*Актуальність нашої теми визначається тим, що шоколад та шоколадні вироби є дуже цінним продуктом харчування, який непогано реалізується на вітчизняному ринку. Дивлячись на економічну ситуацію в Україні, можна зробити висновок, що шоколад є одним із багатьох продуктів-лідерів продажів.*

Предмет нашого дослідження є достатньо широким. Під час дослідження даної продукції, слід звернути увагу на всі показники, що формують споживчі властивості шоколаду.

Аналізуючи літературні дані встановлено, що крафтовий шоколад випускається в різних країнах світу. Так наприклад, американська компанія «TheoChocolate» до своїх виробів додають індійську пряність – карі. У наш час шоколад із додаванням гострого перцю вже не здивує вибагливого споживача. Але солодощі, приготовані з індійською приправою карі є новинкою. Провідний фахівець компанії «Theo Chocolate» не бачить меж для експериментів, тому сміливо пробує різні смаки. Як наслідок, бренд отримав багато престижних нагород за свої незвичайні смакові поєднання. Критики відзначали такі аромати, як "Інжир, фенхель і мигдаль" або "Лаймовий коріандр". Варто виділити молочний шоколад з додаванням гострого каррі та підсмаженого кокосового горіха. Плитка має незвичайний смак, що напевно сподобається поціновувачам індійської кухні. У той же час органічний шоколад

має короткий термін зберігання, що пов'язано з використанням лише екологічно чистих і натуральних інгредієнтів.

Відома технологія шоколаду з квітковими пелюстками, що стало візитною каркою французької компанії Bovetti. До складу шоколаду цього виробника входять пелюстки фіалки, лаванди, жасмину та троянд. Асортимент нараховує понад 150 сортів шоколаду, серед яких є білий, темний і молочний. Для приготування продукції використовуються як свіжі пелюстки так і квіти, що у виробках можна зустріти у сушеному так і зацукрованому вигляді.

Цікавою для поціновувачів шоколаду є продукція компанії "Салазон". Кондитерські експерти були не згодні з твердженням, що шоколад повинен бути тільки солодким. Тому на світ з'явився солоний шоколад. За думкою споживачів, поєднання солодкого та солоного є досить гармонійним. Сіль підкреслює солодкість продукту і посилює відчуття. Цей органічний продукт виробляється невеликими партіями. Морську сіль йому привозять здалеку, з Південної Америки. Слід зазначити, що крім сорту Salason Salted Chocolate Bars, виробник пропонує шоколад зі смаком солі та перцю, солі та цукру, а також сіль та мелену каву.

Досить цікавою є продукція англійського виробника Ханса Слоуна. Він включав несумісні інгредієнти, такі як сіно та како-боби. Для отримання ексклюзивного шоколаду шоколадну масу змішують із спеціально подрібненою та висушеною травою, яка росте на луках біля елітного готелю. В результаті народжується незвичайний запах сіна. Але крім цього, в молочному шоколаді ви також можете вловити ноти троянди, жасмину і шафрану. Ханс Слоун пояснює це тим, що таке поєднання дасть відчуття партирської тиші, яка панує в цих місцях. Спробувати неповторну солодкість можна лише в готелі Coworth Park або в спеціалізованому магазині всередині нього.

У жовтні 2018 року аналітичний відділ Pro-Consulting провів аналіз українського ринку шоколадних виробів. Був також проведений аналіз експорту та імпорту цього виду продукції з картою основних імпортерів та експортерів із зазначенням їх відсотка. Описано основні фактори, що впливають на ринок українських шоколадних виробів, та основні характеристики цього сегмента українського ринку. Визначено прогностичні тенденції розвитку ринку, можливі напрями діяльності українських компаній.

Проведено аналіз переваг споживачів на ринку шоколадних виробів в Україні. Було з'ясовано, які марки шоколадних виробів купують більше, залежно від їх сорту. Через певну безпосередність у виборі солодощів виробники концентрують свої зусилля на дизайні упаковки, а також розташуванні своїх торгових точок у місцях скупчення людей. Споживачі шоколадних виробів знають про якість продукції більшості вітчизняних компаній, тому воліють враховувати при виборі гарної упаковки та високої якості.

## Література

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Київ, 2010. 598 с.
2. Козлов, А.И. Мировые поставщики какао-масла. *Пищевая промышленность*. 1997. №9.
3. Дорохович А.Н. Что представляет собой настоящий шоколад. «*Продукты и ингредиенты*» 2010. №3(67). С.20.
4. Бурлай, Т. Шоколадные мотивы. *Всеамериканская Десертная Книга «Ресторанная жизнь»*. 2009. №5(54). С.8.
5. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.2: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 591 с.
6. Нагурна, Н. А., Осипенкова, І. І., Чепурна, О. Л. Крафтове пиво–новітня революція в пивоварінні крафт. *Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія*, 2019. с.128-132.
7. Паска, М. З., Графська, О. І., Кулик, О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague, 2020. P. 76–80.
8. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за редакцією канд.іст.наук, проф. В.А. Русавської. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 420 с.
9. Технологія продуктів функціонального призначення: монографія / Мазаракі А. А. та ін.; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ, 2012. 1116 с.
10. Konstantas, A., Jeswani, H. K., Stamford, L., &Azapagic, A. Environmental impacts of chocolate production and consumption in the UK. *Food research international*, 2018. 106, 1012-1025.
11. Beckett, S. T. *The science of chocolate*. Royal Society of Chemistry. 2019. p.284.