



ЛУЦЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

III Всеукраїнська науково-практична
інтернет-конференція здобувачів вищої
освіти і молодих учених

**«Інноваційні та ресурсозберігаючі
технології харчових і переробних
виробництв та ресторанного
господарства»**



23 квітня 2026 року
м. Луцьк

**Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет**

Кафедра харчових технологій та хімії

**Інноваційні та ресурсозберігаючі
технології харчових і переробних
виробництв та ресторанного
господарства**

Збірник тез доповідей

**III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-
конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених**

**Конференція приурочена до 60-річчя
Луцького національного технічного університету**

23 квітня 2026 року

ЛУЦЬК 2026

Рекомендовано до друку Вченою радою
Луцького національного технічного університету
(протокол № 11 від 23 квітня 2026 року)

Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2026. 153 с.

Редакційна колегія:

ДУДАРЄВ І.М. д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ТАРАЙМОВИЧ І.В. к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

Тематичні напрями конференції:

1. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства.
2. Використання нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів.
3. Якість та безпечність харчових продуктів і продовольчої сировини.
4. Екологізація харчових та переробних виробництв.
5. Крафтові харчові технології.
6. Інжиніринг ресторанного господарства, харчових і переробних виробництв.

Автори несуть відповідальність за зміст надісланих матеріалів та дотримання принципів академічної доброчесності.

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

Голова оргкомітету:

ВАХОВИЧ І.М. д.е.н., професор, ректор ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

Заступники голови

оргкомітету:

ТКАЧУК В.В. д.т.н., професор, декан факультету митної справи, матеріалів та технологій ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ДУДАРЄВ І.М. д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

Члени оргкомітету:

ГОРАЧ О.О. д.т.н., професор кафедри харчових технологій ХДАЕУ (м. Херсон, Україна)

ГУЛАЙ О.І. д.пед.н., професор кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

КУЗЬМІН О.В. д.т.н., професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ (м. Київ, Україна)

МАКАРИНСЬКА А.В. д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ (м. Одеса, Україна)

МАТВІЙЧУК Л.Ю. д.е.н., професор, завідувачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ПРИСС О.П. д.т.н., професор, завідувачка кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи ТДАУ ім. Дмитра Моторного (м. Запоріжжя, Україна)

ЦИХАНОВСЬКА І.В. д.т.н., професор кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну ННІ «УІПА» ХНУ ім. В.Н. Каразіна (м. Харків, Україна)

ЧЕПУРДА Л.М. д.е.н., професор, завідувачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЧДТУ (м. Черкаси, Україна)

ПАХОЛЮК О.В. к.т.н., доцент, завідувачка кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ПЕТРОВА О.І. к.с.-г.н., доцент, завідувачка кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій МНАУ (м. Миколаїв, Україна)

ХРЕБТАНЬ О.Б. к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та екології НУ «Чернігівська політехніка» (м. Чернігів, Україна)

ЯГЕЛЮК С.В. д.т.н., професор кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ГОЛЯЧУК С.Є. к.с.-г.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ГУНЬКО Ю.Л. к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

МОРОЗ І.А. к.х.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ПАНАСЮК С.Г. к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

САЙ В.А. к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

СИДОРУК Т.Є. асистент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ТАРАЙМОВИЧ І.В. к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (секретар) (м. Луцьк, Україна)

ФЕДОРУСЬ Ю.В. к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ШЕМЕТ В.Я. к.х.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ (м. Луцьк, Україна)

ЗМІСТ

Тематичний напрям:

1 Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства.....	10
Барановський Є., Єгоров Б.	
Оцінювання ефективності змішування вітамінних блендів	11
Козак О., Макаринська А., Ворона Н.	
Способи перероблення личинок Чорної львинки.....	13
Лисіков О., Демидова А.	
Перспективи використання сушених овочів та фруктів для підвищення харчової цінності печива	15
Меркулова Ю., Демидова А.	
Особливості технології одержання кокосової олії та її використання в харчовій промисловості.....	16
Кірик А., Круліковський С., Гопанчук Л.	
Економічна ефективність впровадження інноваційних та ресурсозберігаючих технологій на підприємствах харчової промисловості.....	18
Гузовата Д., Панасюк С.	
Вплив типу драглеутворювача на органолептичні властивості ягідних мусів.....	20
Козловський А., Тараймович І.	
Використання фруктозо-глюкозного сиропу з топінамбуру у функціональних молочних продуктах.....	22
Черниш А., Кора К., Мамай О.	
Удосконалення оброблення суслу та виноматеріалів.....	24
Покотилюк М., Горач О.	
Сучасний розвиток переробної та харчової галузей.....	26
Литвінчук Н., Шемет В.	
Пряме сферифікування фруктових соків.....	28
Грицан Т., Панасюк С.	
Інноваційні підходи до створення енергетичних батончиків на горіховій основі.....	30
Цаль Д., Панасюк С.	
Технологічні особливості випарювання в цукровому виробництві.....	32
Лозинська Я., Тараймович І.	
Технологія виробництва та споживчі властивості «соевого м'яса».....	34
Вогнівенко Л., Фісіна Г.	
Інноваційні технології у молочній промисловості.....	36
Наливайко В., Гунько Ю.	
Інноваційні підходи до оформлення великодніх пасок.....	38

Тематичний напрям:	
5 Крафтові харчові технології.....	128
Казмірчук І., Дударев І.	
Технологія сухого картопляного пюре.....	129
Каракулько О., Смаль В., Дударев І.	
SWOT-аналіз крафтових напоїв з рослинної сировини.....	131
Гринчук Д., Горач О.	
Крафтові технології у виробництві хлібобулочних виробів на заквасці.....	133
Омельчук В., Шемет В.	
Технологія виробництва функціонального пшеничного хліба з додаванням гарбузового пюре.....	135
Дудкін В., Голячук С.	
Використання природних замінників нітритів у виробництві крафтових сировокопчених ковбасок типу міні-салями.....	137
Мошков О., Гунько Ю.	
Використання овочевих добавок у технології виготовлення крафтової смаженої ковбаси.....	139
Тішкіна І., Ворон Р.	
Крафтові харчові технології: інновації, локальна сировина та безпечність.....	141
Хомич І., Федорусь Ю.	
Технологія виробництва крафтової сиров'яленої ковбаси з фундуком та журавлиною.....	143
Белова І., Патра І.	
Трансформаційна парадигма сучасного ринку харчових продуктів: від глобального уніфікаціонізму до ремісної автентики.....	145
Тематичний напрям:	
6 Інжиніринг ресторанного господарства, харчових і переробних виробництв.....	147
Стадник І.	
Апарат для біосинтезу функціональних інгредієнтів із рослинної сировини в асептичних умовах.....	148
Муха Н., Сай В.	
Апаратурна схема знезараження плодово-ягідної сировини озонуванням.....	149
Литвінчук Н., Федорусь Ю.	
Підвищення енергоефективності харчових виробництв шляхом оптимізування роботи холодильних установок.....	151

КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА ЗАКВАСЦІ

Діана Гринчук, Ольга Горач

Херсонський державний аграрно-економічний університет, м. Херсон

Вступ. У сучасних умовах трансформації харчової промисловості та збільшення уваги до якості продуктів харчування особливого значення набувають крафтові харчові технології, що базуються на принципах натуральності, мінімального технологічного оброблення та відтворення традиційних методів виробництва [1, 2]. Крафтове виробництво орієнтоване не лише на отримання продукту, а й на збереження його автентичних властивостей, харчової цінності та унікальних органолептичних характеристик, що вигідно відрізняє його від масового промислового виробництва. Одним із найбільш показових прикладів реалізації крафтових підходів є виробництво хлібобулочних виробів на заквасці. Закваска як природний біотехнологічний агент – це складна симбіотична система молочнокислих бактерій та дріжджів, що забезпечують процеси бродіння тіста. Використання заквасок дозволяє не лише формувати характерний смак і аромат хліба, але й сприяє покращенню його структури, підвищенню біодоступності поживних речовин, зниженню глікемічного індексу. Отже, дослідження крафтових харчових технологій на прикладі хлібобулочних виробів на заквасці є важливим напрямом, що поєднує традиційні знання та сучасні наукові підходи у сфері харчових технологій.

Мета дослідження – дослідження особливостей крафтових технологій у виробництві хлібобулочних виробів на заквасці, визначення їхніх технологічних переваг та впливу на якість готової продукції.

Виклад основного матеріалу. Актуальність дослідження обумовлена зростанням попиту з-поміж споживачів на продукти без синтетичних добавок, поліпшувачів та консервантів. Хлібобулочні вироби на заквасці відповідають цим вимогам, оскільки їх виробництво передбачає використання природних інгредієнтів і ферментування, що позитивно впливають на якість та безпечність готової продукції. Також крафтові технології сприяють розвитку малого та середнього бізнесу, збереженню локальних традицій і підвищенню культури споживання хліба [3].

Водночас упровадження крафтових технологій у виробництво хлібобулочних виробів супроводжується певними технологічними викликами, зокрема необхідністю стабілізування якості заквасок, контролювання мікробіологічних процесів, забезпечення відтворюваності результатів та оптимізування тривалості виробничого циклу. Це зумовлює потребу у науковому обґрунтуванні та вдосконаленні технологічних параметрів виробництва.

Важливою особливістю крафтового виробництва хліба є використання борошна високої якості, переважно цільнозернового або з мінімальним ступенем

очищення. Це дозволяє зберегти більшу кількість біологічно активних речовин, зокрема вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон. Також значну роль відіграє ручна праця, що забезпечує індивідуальний підхід до кожної партії продукції та дозволяє контролювати текстуру тіста і процес формування хлібобулочних виробів [4, 5].

Хліб на заквасці відрізняється від традиційного не лише технологією виготовлення, але й споживчими властивостями. Він має більш насичений смак, пористу структуру, хрустку скоринку та довший термін зберігання без використання консервантів. Завдяки природним кислотам та продуктам ферментації такий хліб менш схильний до мікробіологічного псування. Попри значні переваги, крафтове виробництво хліба має певні труднощі. До них належать тривалість технологічного процесу, необхідність постійного контролю стану закваски та залежність якості продукції від умов ферментування. Однак саме ці особливості формують унікальність продукту, яку цінують споживачі [6].

Крафтові технології у хлібопекарській галузі також сприяють розвитку малого бізнесу та локальних виробництв. Вони дозволяють створювати продукцію з індивідуальними характеристиками, що відповідає сучасним тенденціям персоналізації харчування та підвищення вимог до якості продуктів.

Висновки. Отже, крафтові харчові технології на прикладі виробництва хлібобулочних виробів на заквасці є важливим напрямом розвитку сучасної харчової промисловості. Вони забезпечують виготовлення натуральної продукції з високими органолептичними та харчовими властивостями. Використання природної закваски сприяє покращенню якості хліба, підвищенню його біологічної цінності та подовженню терміну зберігання. Незважаючи на складність і тривалість процесу, крафтове виробництво має значний потенціал розвитку, оскільки відповідає сучасним вимогам споживачів до здорового та якісного харчування.

Список використаних джерел

1. Горач О. О. Обґрунтування інноваційних технологій функціональних рецептур. *Таврійський науковий вісник. Серія : Технічні науки*. 2022. № 6. С. 52-58. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.7>
2. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. / 2-е вид., перероб. і допов. Київ, 2019. 580 с.
3. Тимчук І. Ю. Технологічні особливості виробництва хліба на заквасці. *Наукові праці НУХТ*. 2021. № 3. С. 57-63.
4. Горач О. О. Гришан Т. О., Покотиліук М. М. Розробка рецептури та технології приготування хліба на заквасці. *Таврійський науковий вісник. Серія : Технічні науки*. 2025. № 3. С. 309-315. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.3.33>
5. Корячкіна С. Я. Технологія виробництва хліба на заквасках : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2012. 220 с.
6. Національний університет харчових технологій. Сучасні тенденції розвитку хлібопекарських технологій : наук. праці. Київ : НУХТ, 2020. 150 с.