

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**МАТЕРІАЛИ ПІВМІЖНАРОДНОЇ  
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.**

<b>Сукманов В. О., Мащенко Д. М.</b> <i>Дослідження впливу додавання борошна кавової гущі на властивості пісочного печива</i>	170
<b>Сукманов В. О., Мірошніченко Є. М.</b> <i>Дослідження впливу додавання житніх висівок на антиоксидантні властивості хліба</i>	174
<b>Сукманов В. О., Тихоненко М. В.</b> <i>Дослідження впливу додавання лушпиння подорожника на властивості пшеничного хліба</i>	179
<b>Сукманов В. О., Чепіга А. М.</b> <i>Використання кисломолочних продуктів у технології хліба</i>	183
<b>Юрова Т. А., Рєвак О. М.</b> <i>Використання нетрадиційної сировини для створення галет функціонального призначення</i>	187

#### **4. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

<b>Бровенко Т. В., Попова Є. О.</b> <i>Теоретичне та експериментальне обґрунтування показників якості закусок рулетів</i>	190
<b>Васильчук А. І., Банєва І. О.</b> <i>Актуальні питання якості та безпеки харчових продуктів</i>	194
<b>Вербицький С. Б., Пацера Н. М., Сенько Л. І.</b> <i>Теоретичні засади та моделі псування харчових продуктів у процесі зберігання</i>	197
<b>Войтко М. А., Божок О.</b> <i>Технологічні особливості виробництва функціональних харчових продуктів</i>	201
<b>Кайнаш А. П., Бражник К. О.</b> <i>Асортимент та якість закусок до пива, що реалізуються в мережі НОР НЕУ м. Полтава</i>	204
<b>Калашник О. В., Бараболя О. В., Скрипка О. М.</b> <i>Безпечність хліба пшеничного з додаванням борошна гречаного</i>	208
<b>Каращук Г. В.</b> <i>Вимоги до якості плодів баклажана при їх товарному обробленні</i>	211
<b>Кузнецова І. О.</b> <i>Вивчення впливу антиоксидантної активності соусу червоного з функціональними властивостями</i>	214
<b>Мироненко О. І., Шостя А. М.</b> <i>Від традиційних до прогресивних методів очищення води</i>	218
<b>Ремізова Н. Л., Калашник О. В., Міщенко О. А.</b> <i>Визначення токсичних елементів у батончиках круп'яних</i>	223

## **ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПЛОДІВ БАКЛАЖАНА ПРИ ЇХ ТОВАРНОМУ ОБРОБЛЕННІ**

**Г. В. Карашук**

к.с.-г.н., доцент

Херсонський державний аграрно-економічний університет  
м. Кропивницький, Україна

Баклажан є однією із важливих овочевих культур, плоди якого користуються стабільним попитом серед споживачів завдяки своїм поживним та смаковим властивостям. Забезпечення високої якості продукції, що надходить на ринок, потребує чіткого дотримання встановлених нормативних вимог і стандартів. Для визначення показників якості плодів баклажану користуються ДСТУ ЕЭК ООН FFV-05:2007 Баклажани. Настанови щодо постачання і контролювання якості [1], який гармонізовано зі стандартом Європейського союзу ЕЭК ООН FFV-05. Даний нормативний документ розповсюджується лише на свіжі плоди. Тому актуальним є розгляд основних положень цього стандарту, який регламентує вимоги до свіжих плодів баклажана, їх сортування, калібрування та товарну оцінку з метою забезпечення безпеки та конкурентоспроможності продукції.

За формою плоди баклажана поділяють на видовжені та округлі. Довжина плодоніжки, при цьому, повинна становити до 3 см. При збиранні врожаю їх зрізують секаторами або ножем, що сприяє мінімальному пошкодженню плодів і рослин. Зібраний урожай плодів сортують на два товарних сорти – перший і другий. Мінімальні вимоги передбачають, щоб плоди були свіжими, без стороннього запаху і присмаку, з нормальною поверхневою вологістю, не пошкодженими, доброякісними, не забрудненими, твердими за консистенцією, стиглими але без надлишкового утворення насіння, м'якуш має бути без волокон, а чашолистки і ніжка допускаються дещо пошкодженими. Гнилі та зіпсовані плоди не допускаються до реалізації.

Плоди баклажани першого сорту повинні характеризуватися доброю

якістю та відповідати ознакам ботанічного сорту. Щодо допусків, то в партії плодів можуть бути незначні дефекти форми, деякі зміни у забарвленні плоду близько основи, незначні механічні пошкодження та тріщини площею не більше 3 см<sup>2</sup> за умови, що вони зарубцьовані. На плодах не повинно бути також сонячних опіків.

До другого товарного сорту відносять плоди, які мають дефекти форми, кольору, незначні сонячні опіки площею, що не перевищує 4 см<sup>2</sup>, а також незначні зарубцьовані тріщини загальною площею не більше 4 см<sup>2</sup>.

Товарне оброблення плодів передбачає калібрування, якому піддають плоди баклажана одним із двох способів – за мінімальним діаметром або за масою. Баклажани калібрують за мінімальним діаметром 40 мм для видовжених плодів і 70 мм – для округлих. При цьому різниця між найменшими і найбільшими плодами в одному упакованні не може перевищувати 20 мм для видовжених і 25 мм – для інших плодів.

Що стосується калібрування за масою, то воно виконується за шкалою, відповідно до якої мінімальна маса складає 100 г: 1) від 100 до 300 г (максимальна різниця між найменшими і найбільшими плодами в одному упакованні не повинна перевищувати 75 г); 2) від 300 до 500 г (максимальна різниця між найменшими і найбільшими плодами в одному упакованні має бути не більше 100 г); 3) понад 500 г (максимальна різниця між найменшими і найбільшими плодами в одному упакованні дозволяється до 250 г).

Додержання перерахованих вище вимог для плодів баклажанів першого товарного сорту якості являється обов'язковим. При фасуванні баклажанів максимальна довжина плодів видовженої форми, не враховуючи плодоніжки, повинна бути 80 мм. Проте дані вимоги не розповсюджуються на мініатюрні ботанічні сорти та гетерозисні гібриди.

При товарному обробленні баклажанів слід враховувати, що до першого сорту допускається 10% за кількістю і масою плодів, які не відповідають вимогам для даного сорту, але відповідають другому, або, у деяких випадках, допускам для цього сорту. До другого сорту допускається 10% плодів, які не

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

відповідають вимогам цього сорту, але не допускається гнила та зіпсована продукція. Допуски щодо розмірів наступні: 1) до першого товарного сорту допускається 10% за кількістю та масою баклажанів, які відповідають більшій чи меншій категорії розміру, що вказаний на упакованні; 2) у другому товарному сорті може бути 10% плодів, які не відповідають мінімальним вимогам.

Слід зазначити, що цей допуск не застосовують для баклажанів обох сортів, діаметр яких менше мінімального діаметру на 5 мм або, якщо проводили калібрування за масою - менше 90 г. Вміст кожного упаковання повинен бути однорідним, а плоди видовженої форми – приблизно однакової довжини. Товарні характеристики передбачають дані щодо товарного сорту якості, розміру, який вказують враховуючи спосіб калібрування - максимальним і мінімальним діаметром, або, відповідно – масою плодів баклажана. На товарність баклажана негативно впливають пошкодження сонячними опіками та ураження верхівкою гниллю. Рослини, які уражені вірусом стовбура, здатні формувати деформовані плоди. Товарність плодів баклажана знижується також і від ушкодження колорадським жуком.

Отже, якість і товарність плодів значною мірою залежить від дотримання встановлених стандартів під час вирощування, збирання, сортування та фасування продукції. Класифікація показників за товарними знаками, правильне калібрування за розміром або масою, а також урахування допустимих відхилень дають можливість забезпечити однорідність партій і відповідність вимогам ринку. Водночас негативний вплив шкідників, хвороб і механічних ушкоджень істотно знижує товарну цінність плодів, що підкреслює важливість комплексного підходу до контролю якості баклажанів на всіх етапах їх товарного оброблення.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. ДСТУ ЕЭК ООН FFV-05:2007 Баклажани. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-05:1988, IDT). [Чинний від 2008-10-01]. Київ, 2009. 13 с. (Інформація та документація).