

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**II МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa  
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

*23-24 травня 2024р.*

**КИЇВ НУХТ 2024**

**Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації:** Програма та матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. –248с.

ISBN 978-966-612-321-6

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництва і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол № 8 від «25» квітня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-321-6

© НУХТ, 2024

грипі. Спеція сприяє розрідженню мокротиння, має відхаркувальну ефектом. Пажитник підвищує апетит, сприяє більш активному виробленню шлункового соку. У спеції є залізо, що дозволяє поліпшувати склад крові. Вживання пажитника допомагає знизити рівень поганого холестерину. Шамбала має тонізуючу дію і особливо рекомендують вживати спецію при авітамінізії, виснаженні. Спеція є природним афродизіаком. Добре допомагає фенугрек при різних отруєннях, інфекціях, шкірних ураженнях, при хворобах рота. Пажитник сприяє виведенню шлаків і токсинів з організму, прискорює обмін речовин. Насіння шамбали надають позитивну дію на нервову систему: поліпшується сон, настрій, підвищується стійкість до стресів.

**Висновок.** Проведений аналіз смако-ароматичних прянощів показав, що використання східних прянощів, таких як зіра, уцхо-сунелі або пажитник грецький, у виробництві напівкопчених ковбас дозволить збагатити та урізноманітнити смакові і ароматичні характеристики продукту.

### **Література**

1. О. І. Гащук<sup>1</sup>, О. Є. Москалюк І. І. Сімонова. Розширення асортименту ковбасних виробів спеціального призначення /Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2020, т 22, № 93 – С.72-76
2. Зіра мелена, кумин (Індія) [Електронний ресурс]. Режим доступу: [https://kovbasnasprava.com.ua/goods/functional\\_additives/spice/1773](https://kovbasnasprava.com.ua/goods/functional_additives/spice/1773).
3. Пажитник [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://banka-speciy.in.ua/ua/pazhitnik-molotyuy-kupit>

**УДК 664:338.45]:3.071.2(477.53)**

## **91. СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ ПОЛТАВЩИНИ**

**Аліна ГЕРЕДЧУК**, к.т.н., **Анжела БОРОДАЙ**, к.вет.н.

*Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ), м. Полтава, Україна*

**Вступ.** З початку війни сектор виробництва харчової продукції України зазнав суттєвих змін. Крім того, що частина підприємств була зруйнована в районах інтенсивних бойових дій, значна кількість виробництв були релоковані, а також вимушені були налагоджувати нові логістичні зв'язки з постачальниками сировини, шукати ринки збуту готової продукції. В таких умовах саме крафтові виробники продемонстрували свою здатність до швидкої адаптації та економічної стійкості, адже малим підприємствам простіше перемістити

малопотужне технологічне обладнання та знайти виробничі площі під нього, вони потребують невелику кількість персоналу, а часто це сімейне виробництво, яке забезпечує повний цикл виробництва сировини і її переробки. Тож на сьогодні розвиток крафтового мікропідприємництва має вагоме значення для економічного благополуччя громад.

**Актуальність теми.** Полтавщина стала потужним осередком релокації бізнесу та станом на кінець 2023 року прийняла понад 40 підприємств з інших областей [1, 2]. Завдяки сприянню Міністерства економіки України, а також підтримці різних фондів та міжнародних організацій, громадам вдається успішно залучати донорські кошти для відновлення і розвитку крафтового виробництва. Так, за даними Полтавської ОВА, лише в рамках реалізації проєкту «Розвиток малих та середніх підприємств: економічна інтеграція ВПО та відновлення бізнесу», який фінансується Урядом Німеччини, гранти на створення нових робочих місць отримати більше 50 постраждалих від війни малих підприємств області.

Сьогодні діють чимало державних програм підтримки малого бізнесу: урядовий проєкт «Робота» (мікрогрант «Власна справа», «Грант для ветеранів та членів їхніх сімей»); програма «Доступні кредити 5-7-9%», програма для підтримки жінок-підприємниць «Створюй», та інші. Крім того, активно створюються майданчики для навчання, обміну досвідом та спільної комунікації виробників крафтової продукції, представників бізнесу і NoReCa, державних органів, міжнародних та громадських організацій, що дає змогу знаходити партнерів, дізнаватися про існуючі грантові програми та отримувати допомогу в складанні бізнес-плану чи грантової заявки. Проте, не дивлячись на підтримку, виробники крафтової продукції стикаються з рядом проблем та труднощів, які не дозволяють отримувати бажані результати та стабільний прибуток. Тому актуальним наразі є проведення аналізу даного сектору бізнесу.

**Матеріали і методи.** Метою публікації є проаналізувати стан, проблеми та перспективи розвитку крафтових виробництв на Полтавщині. Для аналізу використовували загальнодоступну інформацію на порталах Advanter Group, EU4Business, Агенції регіонального розвитку Полтавської області «Офіс євроінтеграції», Полтавської ОВА та інші.

**Результати і обговорення.** За останніми даними [1], сьогодні на території Полтавської області успішно провадять свою діяльність крафтові виробники молочної продукції та сиру (ФГ «Володар-С», ФОП Блонська М. О., СФГ «Марківчанка», ФОП Шмідт В.В., сироварня ТМ «Сергіївський продукт» та ін.), фруктових-ягідних консервів та пастили (ягідна ферма «Черемушки», СТ «Мрія», ФГ «Еко-Край», авторська майстерня варення ТМ «Endorfine», ФГ «Family Garden Kremenchuk»), закусочних консервів (ФГ «Green for you»), хліба і кондитерської продукції (ФОП Опришко І.В., крафтова пекарня «Хліб-Сіль», сімейна міні-пекарня вегетаріанської продукції ТМ «Хорс» та ін.), шоколаду (авторська майстерня

крафтового шоколаду «Afrodiziak chocolate»), продукції бджільництва (ФГ «Сила Природи», ТМ «Медова Полтавщина», та ін.) і навіть равликів, які користуються попитом у HoReCa (ФГ «Лісовий Равлик»). При цьому більша частина крафтової продукції реалізовується населенню локально в місцях виробництва, через фірмові магазини чи онлайн платформи, а також на ярмарках ремісничих товарів. На жаль, це не дає можливість виробникам отримувати стабільно високі прибутки, адже попит населення часто сезонний і в умовах нестабільної економіки воєнного часу не високий. Тому сьогодні першочерговими завданнями є налагодження тісної співпраці із закладами HoReCa та розроблення комплексної стратегії розвитку гастротуризму Полтавського регіону. Крім того, потрібно розвивати соціально важливі проекти: створення на базі крафтових підприємств локацій для реабілітації, оздоровлення та покращення ментального здоров'я ветеранів війни, ВПО та дітей (фуд-арт-терапія, майстер-класи та гастро-івенти), а також тренінгових і навчальних програм для людей, які бажають оволодіти навичками виготовлення ремісничих продуктів.

**Висновок.** Крафтові виробництва сьогодні мають широкі можливості для розвитку, проте потребують поглиблення співпраці з різними сферами бізнесу та суспільства.

#### **Література**

1. Клименко В., Туль С. Виробники Полтавщини: каталог малого та середнього бізнесу. Полтава, 2023. 86 с. URL: [https://oblrada-pl.gov.ua/sites/default/files/field/file/777\\_0.pdf](https://oblrada-pl.gov.ua/sites/default/files/field/file/777_0.pdf) (дата звернення 14.05.2024 р.).
2. Дослідження стану бізнесу в Україні. URL: <https://drive.google.com/file/d/1X4e53R9UZs7IuXwAyPy> (дата звернення 14.05.2024 р.).

**УДК 635.4**

## **92. ТОПІНАМБУР ЯК НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА В КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ КОВБАСОК ДЛЯ ГРИЛЯ**

**Ігор СТРАШИНСЬКИЙ**, к.т.н., **Василь ПАСІЧНИЙ**, д.т.н., **Назар КОБИЛЕЦЬКИЙ**  
здобувач магістратури, **Ростислав ШТЕПА** здобувач бакалавратури

*Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна*

**Вступ.** Ефективний розвиток харчової і переробної промисловості передбачає раціональне використання ресурсів, розробку нових видів продукції за сучасними технологіями.

**Актуальність теми.** Важливим напрямком у створенні технологій м'ясопродуктів сьогодення є їх збагачення біологічно активними речовинами, вітамінами, макро- і