



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ  
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ  
ASSO INTERNATIONAL  
ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ ПЕКАРІВ  
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ

**МАТЕРІАЛИ**  
**Міжнародної науково-  
практичної конференції**  
**«Інноваційні технології у  
хлібопекарському виробництві»**  
**та**  
**Міжнародної науково-  
практичної конференції**  
**«Здобутки та перспективи  
розвитку кондитерської галузі»**



Київ 2024

# МАТЕРІАЛИ

VIII Міжнародної науково-практичної  
конференції  
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У  
ХЛБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

17 вересня 2024 р.

та

XI Міжнародної науково-практичної  
конференції  
**ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ  
РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ**

18 вересня 2024 р.

**Київ-2024**



## ХІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

### ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

**18 вересня 2024 р.**

Національний університет харчових технологій  
Київ, Україна



**XI INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL  
CONFERENCE**

**ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR THE  
DEVELOPMENT OF CONFECTIONERY INDUSTRY**

**September 18, 2024**

**National University of Food Technologies  
Kyiv, Ukraine**



## ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

### ГОЛОВА

**Олександр ШЕВЧЕНКО** – д.т.н., професор, ректор НУХТ

### ЗАСТУПНИКИ ГОЛОВИ:

**Сергій ТОКАРЧУК** – к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи НУХТ

**Володимир КОВБАСА** - д.т.н., професор, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ,

**Олександр БАЛДИНЮК** - президент асоціації «Укркондпром»

**Юлія КАМБУЛОВА** - д.т.н., професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ

**Ігор МЕЛЬНИК** - генеральний директор ТОВ «АККО ІНТЕРНЕШНЛ»

### СЕКРЕТАРІ:

**Олена КОХАН** – к.т.н., доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ

**Іван ПОГОРСЛОВ** – аспірант кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ



## ORGANIZATIONAL COMMITTEE

### **Chairman:**

**Oleksandr SHEVCHENKO**, Rector of NUFT, Dr.Sc., professor.

### **Vice Chairman:**

**Serhii TOKARCHUK**, Vice-rector for scientific work of NUFT, Ph.D., associate professor

**Volodymyr KOVBASA**, Head of the Department of Bakery and Confectionary Goods Technology of NUFT, Dr.Sc., professor

**Oleksandr BALDYNIUK**, President of the Association "Ukrkondprom"

**Yulia KAMBULOVA**, Dr.Sc, professor of the Department of Bakery and Confectionary Goods Technology of NUFT

**Ihor MELNYK**, General Director of «ACCO International» LLC.

### **Secretariat:**

**Olena KOKHAN**, PhD, associate professor

**Ivan POHORIELOV**, postgraduate student

## ЗМІСТ

### ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

- 1 *Балдинюк О.В.* Розвиток кондитерської галузі України в умовах війни 109
- 2 *Опалатенко Д.В., Ворвихвост А.М., Камбулова Ю.В.* Застосування комплексного підходу до підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів 113
- 3 *Олексієнко Н.В.* Вимоги вітчизняного законодавства та міжнародний досвід щодо організації системи простежуваності 117
- 4 *Дудзінський О.В., Камбулова Ю.В.* Шляхи використання зворотних відходів в технології помадних цукерок 120
- 5 *Дорохович В.В., Грицевіч М.Ю., Ковбаса В.М.* Особливості рецептурного складу та технології низькобілкового печива 123
- 6 *Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Рогова А.Л.* Аналіз нутрієнтного складу кремово-збивних цукерок з додаванням насіння чіа 125
- 7 *G. Khetsuriani, I. Berulava, G. Pkhakadze* A new range of functional-purpose marshmallows based on blue bilberries 127
- 8 *Slashcheva Alina, Tochona Natalia* Innovations and trends in the confectionery industry 131
- 9 *Богдан О.С., Стукальська Н.М.* Мікроструктурне дослідження впливу додавання інноваційних інгредієнтів на якість удосконалених галетів 134
- 10 *Боковець С.П.* Дослідження технологічних властивостей безглютенових маффінів з використанням борошна зеленої гречки та псиліуму 136
- 11 *Денека Т. К., Махинько Л.В., Ковбаса В.М.* Дослідження використання порошків м'яти перцевої та кропиви дводомної в технології листового напівфабрикату 138
- 12 *Дрьомова С.О., Сергієнко М.С., Кохан О.О.* Розширення асортименту борошняних кондитерських виробів шляхом застосування рослинних піноутворювачів 139
- 13 *Євлаш В.В, Газзаві-Рогозіна Л.В., Михайлова П.О.* Удосконалення технології мафінів з використанням дієтичної добавки «Клітковина гречана» з підвищеним вмістом клітковини та мінеральних речовин, для збагачення раціону харчування 141
- 14 *Калакура М.М., Калакура В.В., Любенюк О.Б.* Використання борошна із насіння нішевих культур у технології виробництва харчових продуктів 145
- 15 *Лозова Т.М.* Нові технологічні прийоми у поліпшенні якості печива 147
- 16 *Семко Т.В., Пахомська О.В.* Основні тренди кондитерської галузі 149
- 17 *Середа О.Г., Мельник О.Ю.* Динаміка якості випеченого збивного борошняного напівфабрикату з додаванням борошна із цвіркунів та цукрозамінників під час зберігання 152
- 18 *Сукманов В.О.* Дослідження властивостей кондитерської випічки, виготовленої із використанням борошна з кісточок авокадо 154

## 16. Основні тренди кондитерської галузі

Семко Т.В., Пахомська О.В.

*Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ*

Для української харчової промисловості останній дворічний період був непростим, але насиченим важливими подіями. Переробним галузям довелося працювати у нових умовах, що стали каталізаторами процесу трансформації не лише кондитерського ринку. Споживачі почали приділяти більше уваги своєму здоров'ю та правильному харчуванню.

Сучасні тренди, почали відповідати загальногалузевим у сфері харчової продукції та базуватися на:

- зміні споживчих переваг у напрямку прозорості складу та природності походження компонентів продукції;
- доданої користі/функціональності для здоров'я та доброго самопочуття;
- зрозумілості/простоти споживання/приготування продукції.

Водночас зростає попит на продукти, що відповідають напрямкам (кошер, халяль, вегетаріанство) і обмеженням в раціоні («вільні від» – глютену, цукру, жиру, трансжирів, низькокалорійні або, навпаки, високобілкові, вітамінізовані). Формується прошарок споживачів, які здійснюють усвідомлений вибір, не тільки в частині складу та походження продукції, а й способу виробництва.

Сегмент кондитерських виробів з рослинної їжі зростає найбільшими темпами. Основою для розвитку тренду є: поширення веганства та вегетаріанства серед молоді, відмова від їжі тваринного походження на користь рослинної.

Здоровий спосіб життя, дотримання лікувальних дієт і уважне ставлення до складу продукту - новий тренд серед споживачів. Безліч європейців віддають перевагу корисним і натуральним продуктам, в складі яких природні барвники і екстракти, а не синтетичні замінники. Такі зміни відбуваються під впливом природних та органічних трендів. Зокрема, споживачі віддають перевагу необробленим хлібобулочним виробам без штучних домішок. А 28% від загальної кількості опитаних готові платити за них більше. Фактично, 71% споживачів у всьому світі купували б більше в пекарнях, де все випікається з натуральних інгредієнтів.

Позиціонування продукції як такої, яка містить тільки натуральні інгредієнти (без штучних барвників і ароматизаторів, зі справжніми шматочками фруктів, «Без ГМО») має величезний успіх серед тих споживачів, які хочуть бути впевнені в користі продукції.

Мінімалізм, продуманий дизайн, нестандартні уподобання та креативні подачі – все це основні тренди кондитерської промисловості у 2024 році. Вигадливість і неприродність відходять у минуле, поступаючись місцем стриманій вишуканості з натуральними відтінками та оригінальними точковими акцентами.



Натуральні та приземлені відтінки повертаються в моду, витісняючи отруйні та неприродні фарби у десертах. Моноколір, гра подібних відтінків і тонів у грамотному поєднанні стає головним завданням кондитерів. Споживач звертає увагу на цікаві текстури, колір, оформлення кондитерських виробів.

Загальні тренди кондитерських виробів: менше цукру; більше натуральності; більше користі та функціональності; здивуй мене! міні-формат; оновлена класика; вікові переваги.

Один із головних трендів, що тривають уже кілька років, це корисні солодощі. Сьогодні все більшої популярності набувають ласощі з натуральними інгредієнтами: горіхами, сухофруктами, ягодами. У багатьох магазинах, кафе і кондитерських можна знайти десерти з цукрозамінниками, випічку з вівсяного або гречаного борошна, цукерки з фініків, горіхів, кунжуту і насіння, пастилу з мармеладу без цукру, снеки з сухофруктів, веганські десерти та інші солодощі харчування.

Крім того, кондитери відмовляються від застосування синтетичних ароматизаторів та барвників, а замість них використовують соки ягід для фарбування та додають натуральні аромати на рослинній основі.

Інша тенденція 2024 пов'язана з незвичайними смаками, дизайном і текстурами. Цього року популярні десерти з тропічними та східними нотками: папаєю, манго, кокосом, карамболою, плодами асаї, імбиром, гуавою, зеленим чаєм матчу, стручковою таїтянською ваніллю, мексиканським шоколадом чилі, карамеллю з шафраном.

Кондитери також всіляко експериментуватимуть із декором та формою солодощів. Одним із найбільш затребуваних форматів є десерти у вафельних ріжках: хрусткі конуси заповнюватимуть не лише морозивом, а й корисними снеками, зефіром, шоколадом та іншими солодощами. Любителі незвичайної випічки балують себе крафінами, які нагадують на смак круасани та мафіни, паффами - японськими профітролями з різними начинками, капкаронами з ніжним тістом як на капкейки та половинками макарун із кремом та іншими цікавими десертами.

Разом із бажанням спробувати незвичайні солодощі споживачі не забувають і про традиційні десерти як у класичному виконанні, так і у новому переосмисленні. У кондитерській індустрії навіть з'явився спеціальний термін цього явища — «нюстальгія» (newstalgia, «нова ностальгія»). Тому свою популярність не втрачають ретро-десерти: тістечко «Картопля», «горішки» з вареним згущеним молоком, вафельні трубочки з кремом з вареного згущеного молока, класичні торти «Наполеон», «Прага», «Казка», ягідні чізкейки і т.д.

Сучасні кондитери намагаються дедалі більше у своїй практиці використовувати локальні продукти, зокрема у преміальних закладах. Статистика ООН за 2021 рік, свідчить, що фермерські господарства у світі виробляють понад 85% обсягів агропромислової продукції. В Україні цей показник ледве сягає 10%. Таку тенденцію потрібно змінювати, адже використовуючи місцеві продукти при виробництві кондитерських виробів,

кондитери сприяють зростанню та стійкості місцевих фермерів, виробників і постачальників. Така підтримка зокрема зміцнює місцеву економіку.

Ще один тренд у кондитерській індустрії – це використання екологічної та оригінальної упаковки. Сьогодні для її виробництва часто застосовують біорозкладні матеріали, обгортку, що компостується, і навіть повністю їстівні інгредієнти. Кондитери прагнуть скоротити використання пластику та вибрати екологічно чисті альтернативи, забезпечуючи при цьому безпеку продуктів та їхню тривалу свіжість. Крім того, тепер десерти складають не тільки в просте впакування, а й в імпровізовані скриньки, капелюшки, коробки для колоди карт та інші незвичайні упаковки.

Кондитерське мистецтво також не оминули цифрові технології. Наприклад, кондитери активно використовують технологію 3D-друку на харчовому принтері, за допомогою якої створюють нові дизайни та форми, наносять малюнки на вафельний папір, прикрашають десерти вражаючими декоративними елементами, відливають об'ємні шоколадні фігурки та літери.

У кондитерських цехах з'являються такі інноваційні технології, як роботизовані холодильники, установки для змішування порошкових компонентів ультразвуком та багато іншого. Більше того, сьогодні кондитерам допомагає навіть штучний інтелект: наприклад, Chat GPT може скласти рецепт будь-якого десерту.

#### Список використаної літератури:

1. Технологія кондитерських виробів: навчальний посібник для самостійного вивчення курсу. /укл. : З.І. Кучерук, Н.В. Шматченко. Харків: ХДУХТ, 2020. С. 180.
2. Сімакова О. О. Розробка новітніх технологій виробів з борошна з заданими властивостями. монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. 147С.
3. Pahnomska, O. (2019). Scientific approach to the creation of bakery products of high functional purpose. In Scientific Works of National University of Food Technologies (Vol. 25, Issue 2, pp. 276–283). National University of Food Technologies. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2019-25-2-30>