

The background of the cover is a close-up photograph of various baked goods. In the center, there is a large, round loaf of bread dusted with white powder. To its left are several round pastries, some with chocolate glaze and nuts. To the right, there are more pastries, some with a golden-brown crust. In the foreground, there are several round, ring-shaped pastries and some small, yellow, irregularly shaped pastries. The overall scene is a rich display of different types of bread and pastries.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ
ASSO INTERNATIONAL

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної спеціалізованої
науково-практичної конференції
«Інноваційні технології у
хлібопекарському виробництві»

та

Міжнародної спеціалізованої
науково-практичної конференції
«Здобутки та перспективи розвитку
кондитерської галузі»

Київ 2020



МАТЕРІАЛИ

**IV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

17 листопада 2020 р.

ТА

**VII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ**

24 листопада 2020 р.

Київ -2020



MATERIALS OF

4rd INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BAKERY PRODUCTION

November 17, 2020

AND

7th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY

November 24, 2020

Kyiv -2020

УДК 664.6

ББК 36.86

Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2020. – 161 с.

ISBN

Збірник включає в себе матеріали доповідей учасників міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві», яка відбулася 17 листопада 2020 року та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», яка відбулася 24 листопада 2020 року в м. Києві. Матеріали присвячено вирішенню актуальних питань хлібопекарської та кондитерської галузей, зокрема шляхам покращення якості хлібобулочних та кондитерських виробів, проблемам розширення асортименту, в тому числі і створенню нових виробів спеціального призначення.

Збірник призначений для фахівців хлібопекарської та кондитерської галузі, інженерно-технічних працівників, потенційних інвесторів, викладачів вищої школи, студентів і аспірантів вищих навчальних закладів та всіх, хто цікавиться актуальними проблемами хлібопекарської і кондитерської галузі.

УДК 664.6

ББК 36.84

Видається в авторській редакції

© НУХТ, 2020



VII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

24 листопада 2020 р.

Національний університет харчових технологій
Київ, Україна



7th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY

November 24, 2020

**NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES
Kyiv, Ukraine**

18. *Мирошник Ю.А., Доценко В.Ф.* Збереження свіжості бісквітних напівфабрикатів, що збагачені рослинними порошками 120
19. *Члени студентського наукового гуртка кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів: Михальська Л., Дуборезов О., Шкраба О., Попович В., Маркус Я., Павлова В., Павлюк Ю., Гороб'як О., Корочкін Д. керівник гуртка – Дорохович В.В.* Застосування насіння чіа для збагачення здобного печива 121
20. *Олексієнко Н.В.* Європейські вимоги щодо маркування харчової продукції в Україні 123
21. *Онофрійчук О.С., Грицайова А.О., Кохан О.О.* Шляхи зниження калорійності та глікемічності помадних цукерок 126
22. *Пушка О.С.* Перспективи використання ямсу в технології кулінарних та кондитерських виробів 129
23. *Савенко А.А., Шунько А.С.* Сучасні тенденції оформлення кондитерських виробів у ресторанному господарстві 130
24. *Силагадзе М.А., Карчава М.С., Берулава И.О., Пхакадзе Г.Н.* Использование минеральных вод и целебных растений Грузии в диабетическом питании 132
25. *Сирохман І.В.* Напрями поліпшення якості кондитерських виробів 136
26. *Толстих В.Ю., Гордієнко Л.В., Аветісян К.В.* Структурно-реологічні властивості мас нуги з протеїнами рослинного походження 137
27. *Тюрікова І. С., Крайнова В.В.* Розроблення технології жувальних цукерок підвищеної біологічної цінності 139
28. *Фіщук А.В., Лавренюк А.М., Кохан О.О.* Розробка бісквітного напівфабрикату зниженої калорійності та подовженого терміну зберігання 141
29. *Чугаєва Н. Ю.* Роль кондитерської продукції у вирішенні проблем психологічного характеру 142
30. *Шидакова-Каменюка О.Г., Самохвалова О.В., Шкляєв О.М.* Перспективи використання насіння чіа (*Salvia hispanica L.*) в технології кондитерських виробів 143
31. *Миколенко С.Ю., Жигунов Д.О., Руденко Т.В.* Перспективи використання різних видів амарантового борошна у хлібопекарському виробництві 146
32. *Кравченко М. Ф., Романовська О. Л.* Сучасні технології виробництва бісквітних виробів 148
33. *Єйрушевич А.О., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Сучасні проблеми готельно-ресторанного бізнесу 150
34. *Красна Н.І., Кучма О.С., Шунько Г. С., Новічкова Т. П., Левтринська Ю.О.* Особливості проектування кондитерського цеху на підприємстві ресторанного господарства з використанням сучасних інноваційних технологій 152
35. *Манц М.В., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Основні тенденції розвитку хлібопекарської промисловості України 156
36. *Позекун В.В., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Кваліфікаційна підготовка спеціалістів для вдалого розвитку кондитерської галузі 159

23. Сучасні тенденції оформлення кондитерських виробів у ресторанному господарстві

Савенко А.А.

Шунько А.С.

Одеська національна академія харчових технологій

На сьогоднішній день кондитерський ринок України сильно змінився в умовах економічної кризи. Кондитерська продукція є галуззю, що орієнтована на задоволення базових потреб громадян, тому вона менше за інші галузі схильна до значних коливань і характеризується відносно стабільним попитом, але пропорційно залежить від рівня життя населення.

Наразі ця галузь все швидше розвивається, поєднуючи в собі всі сучасні тенденції. Смаки споживачів завжди змінюються, тому більшість виробників слідкує за тенденціями на світовому кондитерському ринку, щоб створити продукцію яка здатна залучити покупців до закладів ресторанного господарства . В свою чергу ресторани господарства використовують такі сучасні тенденції оформлення кондитерських виробів :

1. мінімалістичний дизайн. У кондитерському світі стійко вкоренилася тенденція до мінімалізації десертів. Великогабаритні декорації стають моветоном, адже за ними майже неможливо розгледіти характер самого десерту. Тому заклади ресторанного господарства та кондитерські роблять ставку на фактуру десерту, де переважає текстура з ефектом мармуру, потрісканого цементу, старого папірусу або ідеально гладкі й рівні торти чи десерти, де немає нічого зайвого.

2. Природні кольори. Натуральні і приземлені відтінки повертаються в моду, витісняючи отруйні і неприродні фарби в десертах. Моноколір, гра схожих відтінків і тонів в грамотному поєднанні стає головним завданням кондитерів. І тут можна вивільнити політ фантазії, адже ефектно виглядатимуть десерти в білому, небесному, ніжно-рожевому, "космічному", золотом кольорах.

3. Прикраси дорогоцінними металами і камінням. Коштовне каміння та метали продовжують захоувати публіку по всьому світу. Поряд з природними текстурами і кольорами продовжує зростати тенденція на десерти з елементами сусального золота, срібла, цукрових кристалів.

4. Геометричні форми. Круглі торти не виходять з моди, але разом з ними трендовими стають десерти в формі трикутника, паралелограма і інших геометричних фігур. Це той випадок, коли кондитери спочатку розробляють проект, а потім працюючи з формою, обсягом, пропорціями, кольором і текстурою створюють справжній арт-об'єкт.

5. Моносмаки: азіатська екзотика або локальні продукти. У моді як азіатська екзотика: юзу, матчу, чай соба, манго, маракуйя, чорний кунжут, так і локальні інгредієнти, серед яких можуть бути такі начинки як гратен з айви і яблука, гель з журавлини, мус на листках чорної смородини або мус з бородінським хлібом. Важливо не розпорошуватися на велику кількість інгредієнтів, зосередившись на 1-2 смакових складових.

6. Менше цукру і калорійності. Тренд на здорове харчування стрімко зростає, а з ним і набирає обертів тенденція до зменшення цукру в десертах. Також на піку популярності залишається безглютенова і веганські випічка.

7. Нестандартне морозиво. Головний тренд цього року - алкогольне морозиво. Мохіто, Пинаколада, джин-тонік, просекко, віскі ... Смак улюбленого напою тепер буде в улюбленому десерті, створюючи правильний настрій на період спекотного літнього сезону.

8. Оригінальна подача десерту. В тренді не тільки яскраві смаки, але і подача. Адже гість закохується спочатку очима, а тільки потім пробує на смак.

Також можна підкреслити, що в моді завжди будуть індивідуальні і незвичайні рішення в десертах, які виділяються своїм зовнішнім виглядом і незабутнім смаком. Головне, щоб десерт передавав собою якусь ідею і подобався особисто гостю.

Вітчизняний і зарубіжний досвід показує, що на "солодощі", як і на інші товари, існує мода. Тривалість популярності виробу - близько двох років. Тому щоб залишитися на ринку, потрібно вчасно розробити окремі модифікації продукту. Стратегічним напрямом повинні бути не лише модернізація виробничих потужностей, впровадження нових технологій, а розвиток і підвищення професійних якостей персоналу, його навчання. Зокрема, в провідних закладах ресторанного господарства з напрямком кондитерської промисловості працює персонал, який має досвід роботи у відомих світових транснаціональних компаніях.

Таким чином, для сучасного ринку кондитерських виробів у ресторанному господарстві характерні зростання попиту в цілому, суттєва сегментація споживчих смаків та активізація попиту на дорогі кондитерські вироби, створення відомих і популярних брендів. Також можна зробити висновок, що кондитерська продукція в першу чергу повинна бути орієнована на споживача із середнім доходом; впровадження нових та унікальних технологій, які не мають аналогів, і обладнання; постійний моніторинг ринку кондитерської продукції, її оформлення, кольорова гама та сучасна подача.

Список використаної літератури :

1. <https://figaro.ua/ru/events/198-top-10-konditershyskih-trendov>
2. <https://koloro.ua/ua/blog/brending-i-marketing/analiz-rynka-konditerskikh-izdeliy-ukrainy-tendentsii.html>
3. : www.economy.nayka.com.ua/

Науково-практичне видання

**Матеріали міжнародних науково-практичних
конференцій**

«Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві»

17 листопада 2020 року

та

«Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»

24 листопада 2020 року

Київ