

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

4th 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

Основні тенденції розвитку хлібопекарської промисловості України

Манц М.В., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.
Одеська національна академія харчових технологій

Хлібобулочні вироби – продукти найбільш важливі в житті людини, відносять їх до товарів стратегічного значення, продуктів першої необхідності. Тому ринок хліба і хлібобулочних виробів демонструє, з одного боку, стабільність і передбачуваність. В той же час він менше, будь-якого іншого продовольчого ринку, підлягає впливу ринкового механізму, оскільки держава на всіх рівнях влади – від уряду до районних рад – постійно втручається в роботу хлібопекарських підприємств, регулюючи ціни на хліб і встановлюючи рівні рентабельності, без врахування цін на сировину, енергоносії, рівня заробітних плат тощо. Зниження прибутковості хлібопекарської галузі призвело до скорочення об'ємів виробництва, закриття деяких хлібо заводів, відтоку інвестицій, появи цілого комплексу проблем, пов'язаних з погіршенням структури споживання хлібобулочних виробів, зниженням якості продукції, повільними темпами модернізації технологічного обладнання при високому ступені його зношеності. Крім того, хлібний ринок характеризується неповним використанням виробничого потенціалу хлібо заводів (до 35-45 % в різних регіонах), загостренням конкуренції між виробниками, погіршенням та суттєвими коливаннями хлібопекарських властивостей, мікробіологічних показників основної сировини, зростанням цін на енергоносії та матеріальні ресурси тощо [1–5].

Щоб гідно відповісти на виклики сучасності, хлібопекарські підприємства України повинні приймати заходи по підвищенню якості, харчової цінності, безпечності готових виробів, попередженню їх мікробіологічного псування, вести політику по постійному розширенню та поновленню асортименту продукції з урахуванням інтересів споживачів і нутріціологів, впроваджувати нову техніку та інноваційні технології, які дозволять раціонально витрачати енергетичні, матеріальні та трудові ресурси при забезпеченні високих споживчих властивостей. Але останні роки підприємства галузі при нестачі фінансів, в першу чергу, прагнуть не допустити зупинки виробництва і забезпечити безперебійне постачання населенню хлібопекарської продукції. З цією метою хлібо заводи, використовуючи свої можливості, приймають заходи по зниженню собівартості продукції, що не потребують суттєвих вкладень – впроваджують ресурсозберігаючі технології, переходячи на прискорені спрощені способи приготування тіста, в яких проблеми смаку та аромату хліба все частіше відходять на другий план [6–8].

В такій ситуації підприємства галузі наражаються на цілу низку проблем, пов'язаних з якістю готових виробів, що відображається на результатах опитувань споживачів. За даними статистичних оцінок, основними критеріями при виборі хліба в торговій мережі для споживачів являються свіжість продукції, її ціна, а в останній час особливу увагу населення почало звертати на натуральність та корисність хлібопекарської продукції,

показники хімічного складу, харчової цінності, вмісту функціональних інгредієнтів та харчових добавок. Всі інші фактори (виробник, торгова марка, маса, розмір, форма, наявність нарізки, пакування, реклама) значно в меншій мірі впливають на попит і, відповідно, реалізацію продукції [9].

Головною метою в хлібопекарській справі є здоровий хліб без домішок.

В останні роки спостерігається стійка тенденція зростання популярності у населення національних хлібобулочних виробів. Головним фактором, приваблюючим споживачів, є те, що національні вироби традиційно готуються із натуральної сировини без використання хімічних домішок, поліпшувачів смаку, консервантів. Їх технологія увібрала національну мудрість народу, багатовіковий досвід приготування хліба, використання різних багатофункціональних натуральних добавок рослинного чи тваринного походження, що дозволяє отримати якісну продукцію з корисними для організму людини властивостями. Для підприємств галузі національні вироби являються невичерпним резервом для розширення асортименту хлібобулочних виробів, ця продукція відрізняється смаком, ароматом, формою, рецептурою, технологією приготування, видом розрихлювачів, що використовується, часто може проявляти лікувально-профілактичні властивості. Технологія їх приготування складна, давня, потребує майстерності пекарів, але вона дозволяє надати виробам максимально виражений вишуканий смак та аромат, зберегти всі цінні властивості, закладені в них природою, значно подовжити строки зберігання свіжості.

Найбільш розвинена хлібопекарська культура в таких країнах, як Франція, Німеччина, Австрія, Італія. В Італії є піца, фокачча і ще пара хлібів. У французів більше пшеничного хліба - багет, слойка, круасан. Фіни і австрійці роблять більше темного хліба - заварний, кислий. Німці дуже схожі на фінів. У них суворі правила, багато фірмових хлібів, багато темних.

Основних виробників хліба в Україні сьогодні можна (умовно) розподілити:

- Промислові хлібозаводи – 35% - 40%;
- Приватні пекарні – 25% - 30%;
- Пекарні ритейли (великі торговельні комплекси) – 20% - 25%;
- Цехи громадського харчування (кафе, макдональдси, точки швидкого харчування) – 7% - 12%;
- Інші – 5% - 8% [2].

Причин різкого зниження промислового виробництва – дві.

Перша: йде інтенсивне перетікання виробництва хліба в «сірий» сегмент економіки в силу неврегульованою законодавством, бажання піти від податків, від контролю за виробництвом хліба, в тому числі й від контролю за якістю.

Друга: у скороченні чисельності населення України, якого не так давно було 51 млн. осіб. Зараз за даними Держстандарту – 42 млн. осіб. В реальності – ще менше. Особливо прискорив цю демографію «безвіз». Багато молоді їде на навчання, впершу чергу в Польщу і Чехію, їдуть на заробітки. А отже споживання хліба багато в чому залежить від кількості споживачів .

Основне завдання хлібопекарської галузі України забезпечити населення хлібом в достатньому обсязі (згідно фізіологічної норми споживання), в широкому асортименті і високої якості.

З безперебійним забезпеченням населення хлібом і хлібобулочної продукцією у нас проблем немає. А ось з якістю проблеми існують. Одна з проблем – це виробники хліба. Але якість продуктів харчування, в тому числі і хліба, безпосередньо залежить від сировини. В данному випадку від кількості і якості зернових культур – пшениці і жита.

Виробництво зернових культур в Україні є високим. Сьомий рік поспіль валовий збір зерна (у т.ч. кукурудза) перевищує 60 млн. тон. У 2018 році – 70 млн. тон, в т.ч. пшениці – 25 – 26 млн. тон, що значно перевищує внутрішню потребу. А ось виробництво жита постійно знижується і в 2019 році досягло рекордно низького показника – 320 млн. тон [2].

Хлібопекарська продукція є невід'ємною частиною раціону людини і саме тому на неї завжди буде попит. Щороку в світі з'являються нові пропозиції щодо вдосконалення цієї продукції. В Україні світові тенденції масово починають використовуватись значно пізніше, аніж в інших країнах та існують деякі проблеми в технології виробництва та постачанні. Проте, все частіше на ці проблеми звертають увагу, досліджують можливі методи та способи їх усунення, тому можна сподіватись, що вже зовсім скоро ця галузь вийде на ще більш високий рівень не тільки в межах нашої країни, а й на міжнародному ринку.

Список використаної літератури

1. Соколов А. Правила гри змінюються. Хлібобулочні вироби. Огляд ринку // Брутто. - 2011. - №52. - С. 25-33.
2. Васильченко О.М. Стан і перспективи розвитку хлібопекарської промисловості в Україні. // Харчова наука і техноло-гія. - 2009. - №1. - С. 5-8.
3. Алфьоров А. Ринок хліба та хлібобулочних виробів: реалії, перспективи, тенденції розвитку // Хлібопродукти. - 2009. - №2-4. - С.60, 61, 56,57, 65.
4. Косован А. Хлібопекарська промисловість в умовах економічної нестабільності // Хлібопродукти. -2010. - №12 - С.6-8.
5. Алфьоров А. Ринок хліба та хлібобулочних виробів: реалії, перспективи, тенденції розвитку // Хлібопродукти. - 2009. - №2-4. - С.60, 61, 56,57, 65.
6. Косован А. Хлібопекарська промисловість в умовах економічної нестабільності // Хлібопродукти. -2010. - №12 - С.6-8.
7. Гагаріна А. Хлібні моменти // Продукти & Інгредієнти. - 2011. - №2. - С. 24-27.
8. Васильченко О.М. Енергозберігаючі техніка і технології - актуальні теми для хлібопекарських підприємств України // Хлібопекарська Росії. - 2011. - №4. - С. 30-32.
9. Тюріна Є. Який хліб люблять // Хлібопродукти. - 2006. - №9 - С. 4-6.

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