

**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 2023

МАТЕРІАЛИ

VII Міжнародної науково-практичної
конференції
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

20 вересня 2023 р.

та

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

21 вересня 2023 р.

Київ-2023

MATERIALS OF
VII INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL
CONFERENCE
**INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN
BAKERY PRODUCTION**

September 20, 2023

and

X INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE
**ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR
THE DEVELOPMENT OF
CONFECTIONERY INDUSTRY**

September 21, 2023

Kyiv-2023

15	<i>Г. Хомич, О. Горобець</i> Використання природних добавок з плодів хеномелесу в технології хлібобулочних виробів	41
16	<i>С. Вербицький, О. Куць, О. Козаченко, Н. Пацера</i> Печі з обертовими вагонетками: вимоги безпеки та гігієни по-європейськи	44
17	<i>О. Бараболя</i> Використання насіння льону як джерела корисних нетрадиційних харчових речовин у технології хліба	49
18	<i>О. Мирна</i> Використання нутрієнтів рослинного походження для підвищення якості хліба пшеничного	52
19	<i>Т. Семко, О. Пахомська</i> Сучасні аспекти формування крафтових хлібобулочних виробів	56
20	<i>Г. Горішна, С. Кундрат</i> Сучасні аспекти хлібопекарської промисловості в умовах сьогодення	59
21	<i>Т. Лозова</i> Інноваційні технології у виробництві макаронних виробів	61

19. Сучасні аспекти формування крафтових хлібобулочних виробів

Семко Т.В., Пахомська О.В.

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

В епоху економіки знань крафтовий бізнес становить особливий сектор ринкового господарства діяльність якого ґрунтується на індивідуальній праці майстра з використанням особливих знань, навичок, технологій, інноваційних і екологічних матеріалів та високопродуктивного обладнання. У світі крафтове підприємництво є досить розповсюдженим і розвиненим сектором мікропідприємництва. Все більшої популярності крафтовий бізнес набуває і в нашій Україні.

Саме слово крафт походить від англ. craft – майстерна робота, ремесло, що асоціюється з унікальними, вираженими особливостями родинних традицій виробами. Також, синонімічними до слова крафтовий є ремісничий, рукодільний, саморобний, авторський, майстровий та словосполучення «власне виробництво», «виробництво ручної роботи». Можна додати, що крафт – це дрібне виробництво без використання технологій, характерних для масового промислового виробництва на малих потужностях.

Вперше термін крафтовий продукт було віднесено до пива. Під терміном «крафт» у 1984 році австралійський журналіст Вінсом Коттоне мав на увазі «маленьку пивоварню (craft brewery), що використовує традиційні методи та сировину для виробництва ремісничого, безкомпромісного пива, котре продають локально». Пізніше, Вінс Коттоне у своїй книзі "Good Beer Guide: Breweries and Pubs of the Pacific Northwest" підводить підсумок природі «крафту» і дає власне визначення поняттю «крафтове пиво» як «ідеальне, безкомпромісне пиво, зроблене вручну в певній місцевості, в невеликій кількості, з використанням природної сировини, непастеризоване й таке, що подають на розлив". Тобто, крафтове пивоваріння – це переважно невеликі незалежні виробники, які виготовляють пиво за власним рецептом [1].

Сьогодні термін «крафтовий продукт» став досить популярним, і його використовують не тільки до пива, але і для виділення ексклюзивних категорій товару, які виготовляють в майстернях маленькими партіями, частіше всього вручну і орієнтованих на невелику аудиторію. З'явилися крафтова ковбаса, хліб, алкогольні та безалкогольні напої, мило і навіть одяг, який шиють в штучній кількості за індивідуальними ескізами.

Отже, характерними особливостями крафтового продукту є:

- особиста участь власника в процесі виробництва продукції;
- незначний поділ праці всередині підприємства;
- поєднання інноваційних і традиційних технологій виробництва;
- не залежить від зовнішніх інвестицій і чужих ресурсів;
- гнучкість у виробництві продукції
- вимогливий відбір компонентів продукту – натуральних екологічних, без застосування шкідливих добавок, гормонів, прискорювачів росту і т.п.;

- якісна сировина;
- оригінальна рецептура власної розробки;
- мінімум автоматизації процесу виробництва, ручна праця;
- ексклюзивність, унікальність, особливість продукту;
- індивідуальний підхід до спілкування зі своїми клієнтами;
- обмежена партія випуску;
- високий рівень контролю і якості продукції;
- інноваційність продукту;
- швидке реагування на «зміну настрою» споживачів;
- не прийнято продавати в супермаркетах, місця реалізації - лавки, пекарні, власні магазинчики, зберігаючи ідентичність продукції як унікальну конкурентну перевагу
- творчий процес створення продукту переважає над комерційною складовою
- ціна формується виходячи з фактичного інтересу споживачів, який залежить від іміджу самого підприємця, оригінальності та неповторності продукції;
- родинний, домашній бізнес [3].

Таким чином, крафтовий продукт – це продукт, що вироблений на малих потужностях маленькими партіями за індивідуальним, особливим рецептом майстром, який вкладає в свою працю креативність, оригінальність, унікальність, ексклюзивність на основі поєднання інноваційних і традиційних технологій, для задоволення утилітарних, естетичних та інших потреб споживачів.

Незважаючи на складнощі становлення крафтового випікання хліба в Україні, більшість вбачають велике майбутнє саме крафтових малих пекарнях, називають їх найкращим варіантом для імпортозаміщення хлібної продукції. Сьогодні спостерігається становлення нової індустрії, оскільки глибоких традицій випікання хліба Україна не мала

В Україні крафтові хлібобулочні вироби випікають за традиційними рецептами, до складу входять натуральні харчові домішки, різні зернові та фруктові компоненти. За рахунок цього смак та аромат випічки поліпшується.

Одним із перспективних напрямів підвищення якості, безпечності, харчової цінності та засвоювання, розширення асортименту, збагачення нутрієнтами хліба є використання нових нетрадиційних видів тваринної сировини, яка містить збалансований комплекс мінеральних речовин, вітамінів та інших цінних сполук, а також характеризується високими поживними, смаковими та іншими властивостями. Водночас важливе значення мають органолептичні властивості крафтових виробів, що отримані за новими рецептурами [2].

Проведені дослідження показали, що внесення свинячого сала у рецептуру хлібобулочних виробів є перспективним для їх збагачення харчовими волокнами, вітамінами та мінералами. Такі хлібобулочні вироби мають підвищену харчову цінність, добрі смакові якості. Запропонована рецептура дозволяє крафтовим виробникам розширити асортимент хлібобулочних безпечних для споживання виробів

Запропонований інгредієнт для хліба - сало - комплекс характеристик тканин, що презентують харчову і біологічну цінність продукту, тобто хімічні, біохімічні, органолептичні, структурно-механічні, функціонально-технологічні,

гігієнічні, токсикологічні та інші його властивості. Характерною рисою сала як сировини є саме те, що її якість не може визначатися однією або кількома характеристиками. Повний опис якості сала вимагає використання десятків показників, значимість яких може бути порівняна між собою. На жаль, в Україні частина показників не визначається, від чого істотно страждає повнота оцінки якості, відсутня інформація про реальний стан ситуації, підвищуються затрати на переробку неякісної сировини.

Сало енергетично підзаряджує організм, і частіше споживається з гарним чорним українським хлібом. Сало – це жир, який складається із ненасичених та насичених жирних кислот, без жирних кислот немає життя. За їхньої участі утворюються нервові клітини, і вони є носіями інформації імунній системі про те, коли вона повинна активізувати свою роботу, а коли, навпаки, послабити. Вони повідомляють кровоносним судинам, де ті повинні розширюватись, а де звужуватись. Всіх цих носіїв інформації об'єднує те, що вони складаються із жирних кислот, які поступають із їжею. Одна частина носіїв інформації утворюється із омега-3 жирних кислот, інша – із омега-6 жирних кислот. Для того, щоб організм функціонував правильно, поступлення жирних кислот повинно бути у певному балансі: 3 частини омега-3 і 1 частина омега-6 жирних кислот. До омега-6 жирних кислот відноситься арахідонова кислота, найбільше якої міститься в салі.

Крафтове виробництво хлібобулочних виробів належить до особливого сектору креативної індустрії без якого неможливе створення багатовимірної виробничої структури, гармонійного та стабільного соціально-економічного середовища[4].

Крафтова діяльність харчової промисловості створює сприятливі передумови для розвитку ефективної конкуренції на ринку, а їх гнучкість і мобільність дають можливість вирішити комплекс господарських і соціальних завдань - від більш повного насичення ринку і задоволення населення необхідними товарами та послугами, розширення зайнятості населення, збереження і розвитку національно культурних та виробничих традицій до переходу від суспільства споживання до суспільства творення.

Список використаної літератури

1.Крафтова продукція, що це. URL://istalcogolya.com/other/kraftovaya-produktsiya- chto-eto.html (дата звернення: 28.08.2023).

2.ДСТУ 7517:2014 Хліб із пшеничного борошна. Загальні технічні умови. URL: [//online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77546](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77546) (дата звернення: 26.08.2023).

3.Регламенти ЄС178/2002: загальний закон про харчові продукти, Європейське агентство з безпечності харчових продуктів (EFSA).

4.CODEX ALIMENTARIUS. 1993. Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system. ALINORM 93/13A Appendix II.