

Дмитро СЕРВЕТНИК
ЗВО спеціальності 181 Харчові технології
Миколаївський національний аграрний університет,
м. Миколаїв

Науковий керівник – д-р філософії, доцентка кафедри харчових технологій
та переробки продукції тваринництва
Наталя ШЕВЧУК

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОГО МОЛОКА У ДЕСЕРТАХ

Впровадження виробництва десертів на основі рослинних видів молока є перспективним і важливим кроком у харчовій промисловості. Харчова індустрія переживає одну з найбільших трансформацій за останні десятиліття. Рослинне молоко перетворилося з нішевого продукту на масовий феномен, що змінює уявлення мільйонів споживачів про здорове харчування. Від мигдального та соєвого до вівсяного та гречаного – різноманіття рослинних альтернатив стрімко зростає, охоплюючи нові демографічні групи та ринки по всьому світу [3].

Світовий ринок рослинного молока демонструє вражаючу динаміку зростання. За оцінками аналітиків, його обсяг досяг позначки \$40 млрд до 2024 року, а прогнози на наступне десятиліття ще більш оптимістичні. Між 2012 та 2017 роками продажі рослинного молока у світі зросли на 61%, тоді як виручка від традиційного коров'ячого молока скоротилася на 15% – це свідчить про глибинне зрушення в уподобаннях споживачів. Дана тенденція не є тимчасовою, а відображає фундаментальні зміни в харчових звичках, підкріплені науковими дослідженнями про вплив дієти на здоров'я та навколишнє середовище. Виробники традиційних молочних продуктів змушені переосмислювати свої стратегії, а нові гравці ринку активно захоплюють звільнені ніші.

Стрімке зростання популярності рослинного молока зумовлене комплексом взаємопов'язаних факторів, а саме: медичних, соціальних та технологічних.

Україна є країною з потужним аграрним потенціалом та розвинутою

харчовою промисловістю, яка поступово долучається до глобального тренду виробництва рослинного молока. Вітчизняні підприємства роблять перші, але вже помітні кроки, спираючись на локальну сировину та інвестуючи у сучасні технологічні рішення. Наявність власної сировинної бази: вівса, гречки, амаранту та пшениці створює конкурентні переваги для українських виробників на внутрішньому та зовнішньому ринках [1].

Десертна індустрія стоїть на порозі масштабної трансформації. Використання рослинного молока у виробництві солодоців відкриває нові технологічні та маркетингові горизонти, задовольняючи потреби споживачів, які ще кілька років тому були змушені відмовлятися від улюблених ласощів через харчові обмеження [2].

Сучасний споживач харчової промисловості кардинально відрізняється від покупця минулого десятиліття. Тенденція замінення інгредієнтів тваринного походження на рослинну сировину набула масового характеру і вже не є виключно нішевим явищем. Ключові чинники цього процесу: непереносимість лактози, алергія на казеїн та сироваткові білки формують стійкий і постійно зростаючий попит на безлактозні продукти; профілактичне харчування; екологічна свідомість та етичні міркування стають важливими факторами при виборі продуктів харчування.

Етапи впровадження у виробництво десертів на основі рослинного молока: розробка рецептур, підбір технологічного обладнання (гомогенізатор, кутер, лінія для фасування), адаптація існуючих ліній (мінімізація перехресного забруднення алергенами, якщо завод виробляє і звичайну, і веганську продукцію); впровадження НАССР. Переваги даного десерту – відсутність лактози, менший вуглецевий слід. Виробництво рослинних аналогів споживає менше водних ресурсів і продукує менше викидів CO₂ порівняно з молочним тваринництвом.

Кондитерська галузь є одним із найбільш перспективних каналів впровадження десертів на рослинній основі. Сучасні споживачі все частіше очікують наявності веганських та безлактозних продуктів на полицях

магазинів, супермаркетів [2].

Впровадження авторських технологій приготування страв із рослинним молоком дозволяє розширювати творчі горизонти. Нові текстури, смаки та поєднання стають конкурентною перевагою у виготовленні продуктів харчування.

Включення безлактозних десертів до асортименту виробляємих харчових продуктів дозволяє залучити нові сегменти аудиторії: веганів, людей з харчовими алергіями та свідомих споживачів.

Доцільно зосередитися на «гібридних» рецептурах на початковому етапі або інноваційних підсолоджувачах (стевія, еритритол), щоб зменшити калорійність, яка часто є проблемою в рослинних десертах через високий вміст цукру для покращення смаку.

Україна має всі передумови для того, щоб зайняти помітне місце на карті світового виробництва рослинних продуктів. Поєднання потужної аграрної бази, наукового потенціалу та зростаючого внутрішнього попиту створює великі можливості для харчової промисловості. Україна є одним із провідних виробників зернових і олійних культур. Овес, гречка, амарант, льон може стати сировиною для нового покоління рослинних продуктів харчування. Рослинне молоко – це не просто альтернатива, а потужний драйвер інновацій у харчовій промисловості, що відкриває нові горизонти для виробників, рестораторів і споживачів.

Таким чином, десерти на основі рослинного молока – це не лише відповідь на запити сучасного споживача, а й стратегічний вектор розвитку харчової промисловості України на найближчі десятиліття. Поєднання локальної сировини, наукового потенціалу та зростаючого попиту створює унікальність для вітчизняних підприємств.

Список використаних джерел:

1. Зайцева Г. Т., Горпинко Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : підруч. для проф.-техн. навч. закладів. К. : Вікторія, 2002. 400 с.

2. Список найкращих альтернативних напоїв. URL :

<https://klopotenko.com/chy-pidhodyt-roslynne-moloko-dlya-vypichky-spysok-najkrashhyh-alternatyvnyh-napoyiv/>

3. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Сефіханова К. А. Дослідження консистенції молочно-білкових десертів з додаванням рослинної сировини. *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З.Гжицького*. 2014. Т.13. №4 (50). Ч. 4. С. 20-45

Ольга МУСТЯЦА

ЗВО спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Миколаївський національний аграрний університет,
м.Миколаїв

Науковий керівник – д-р екон.наук, професор
кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Ірина БАНЄВА

ВПЛИВ ВІЙНИ НА РОЗВИТОК ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

Початок повномасштабної війни, яка розпочалася у 2022 році, суттєво вплинула на всі галузі економіки України, харчова промисловість не є винятком. Ця сфера є однією з ключових, адже саме вона забезпечує населення харчовими продуктами. Її стабільне функціонування має стратегічну важливість не тільки для країни але й для західних партнерів.

Через пошкодження транспортної інфраструктури, блокування портів і ускладнення перевезень підприємства стикаються з перешкодами у постачанні сировини та доставці готової продукції.

17 березня 2022 р. Міжнародний фонд сільськогосподарського розвитку ООН (IFAD) також заявив, що війна в Україні вже призвела до зростання цін на продукти харчування та виникнення дефіциту основних сільськогосподарських культур у деяких країнах Близького Сходу та Північної Африки . Фонд також зазначив, що зважаючи на те, що близько третини світового експорту пшениці припадає на Росію та Україну, Близький Схід і Африка, які імпортують понад половину своїх зернових із цих країн, вже борються з проблемою голоду, і подальша нестача продовольства або зростання цін можуть призвести до злиднів і бідності мільйонів людей додатково.[1]