УДК 641.568:664.664.9

КРАФТОВЕ ХЛІБОПЕЧЕННЯ В УМОВАХ ЗМІН

Тетяна Лебеденко,
доктор технічних наук, професор
Оксана Ткачук,
аспірант, ст. викладач
Одеський національний технологічний університет (Україна)

Сучасний розвиток крафтового хлібопечення є частиною глобальної тенденції повернення до ремісничих практик і відродження традиційних методів випікання хліба. Ці методи не лише забезпечують високу якість продукції, але й мають культурне та соціальне значення, зберігаючи унікальні локальні рецептури й технології.

Крафтовий хліб виготовляється з натуральних інгредієнтів із використанням тривалого ферментування, заквасок і ремісничих технік, що забезпечують неповторний смак, текстуру і високу харчову цінність. Такий підхід відповідає сучасному запиту на здорове харчування, натуральність і простежуваність походження продукту.

Сьогодні сегмент крафтового хлібопечення стикається з низкою проблем: обмеженість масштабування, висока собівартість, складнощі в адаптації до змін ринку, а також відсутність єдиних стандартів якості. В умовах воєнного стану ці виклики доповнюються логістичними бар'єрами, нестабільністю постачання сировини й енергоносіїв. Ці фактори ускладнюють роботу малих виробництв, знижують стійкість продовольчого сектору і водночас вимагають швидкої адаптації.

У контексті зростання інтересу до натуральної продукції, здорового способу життя та підтримки локальних виробників, крафтове хлібопечення постає як сектор, що потребує наукового осмислення та інноваційного розвитку.

Потреба зберегти гастрономічну й культурну спадщину України, зокрема традиційне хлібопечення як важливу складову національної ідентичності [1], також стала одним із ключових чинників вибору теми дослідження. Сьогодні важливо не лише зберегти традиційні технології, а й адаптувати їх до нових умов — через пошук інновацій, розвиток локального виробництва, удосконалення рецептур, використання альтернативної сировини та впровадження ресурсозберігаючих рішень.

Таким чином, крафтове хлібопечення є не лише ремеслом, а й чинником сталого розвитку продовольчої системи. Це також інструмент культурної дипломатії, адже локальні хлібні традиції можуть бути презентовані як частина культурного іміджу країни на міжнародному рівні.

Тема крафтового хлібопечення дедалі більше привертає увагу науковців і практиків. У міжнародній науковій літературі акцентується увага на ролі заквасок, ферментаційних процесів, впливі різних видів борошна, ферментованих інгредієнтів і температурних режимів на якість хліба. Також вивчаються питання екологічного сліду, зниження енергоспоживання й біорізноманіття зернових культур. В українському науковому дискурсі особливу увагу приділено автентичним рецептурам [2], локальним видам борошна, вдосконаленню обладнання та маркетинговим аспектам популяризації крафтової продукції. Проте залишається відкритою проблема стандартизації, довготривалої якості та впровадження технологій, адаптованих до умов воєнного часу.

Мета дослідження полягає в аналізі поточного стану виробництва крафтового хліба в Україні, виявленні ключових викликів, а також у визначенні шляхів вдосконалення технологій. Це включає забезпечення економічної стабільності, розвиток локальної сировинної бази, збереження традиційних технологій як основи автентичності й якості продукції та формування сталої моделі харчового виробництва. Крім того, актуальним є створення платформ для обміну досвідом між виробниками, рестораторами й науковцями, що дозволить інтегрувати наукові досягнення в практику.

Хлібопекарська галузь є стратегічно важливою для забезпечення продовольчої безпеки держави. В умовах війни вона стикається з серйозними викликами, зокрема зростанням вартості сировини, перебоями в постачанні електроенергії та логістичними труднощами.

Однак крафтове хлібопечення демонструє потенціал до зростання завдяки підвищеній довірі споживачів до натуральних і локальних продуктів. Виробники орієнтуються на унікальність рецептур, використання заквасок і мінімальну обробку сировини.

Інноваційні підходи в крафтовому хлібопеченні охоплюють як технології виробництва, так і використання нетрадиційної сировини. Пекарні експериментують із борошном з спельти, полби та безглютеновими сумішами, що значно розширює асортимент і відповідає запитам споживачів з особливими харчовими потребами. Широко застосовуються закваски на диких дріжджах — природній мікрофлорі, що формує складний смаковий профіль і збільшує термін зберігання хліба без консервантів.

Зростає інтерес до технологій повільного приготування, зокрема відкладеного бродіння, коли тісто витримується в охолодженому середовищі тривалий час для розвитку аромату та текстури. Цей метод є частиною ширшого підходу низькотемпературного дозрівання, що дозволяє краще контролювати процес ферментації.

Розширюються практики використання фортифікованого борошна та рослинних білків, які підвищують харчову цінність готових виробів. Крафтові виробники випікають хліб і хлібобулочні вироби з додаванням цільнозернового та мультизернового борошна, нетрадиційної сировини, а саме насіння льону, соняшнику, зернобобових культур, горіхів, ягід тощо.

В якості сировини використовують також композитні суміші із борошна різних злаків: пшениці, тритикале, кукурудзи, вівса тощо. Для розширення асортименту крафтових хлібобулочних виробів оздоровчого призначення розробляються рецептури із внесенням інгредієнтів, що сприяють підвищенню вмісту харчових волокон, вітамінів та мікроелементів [3].

Пекарні також впроваджують екологічно відповідальні рішення — використання сонячної енергії та біопалива для випікання, що зменшує залежність від традиційних джерел енергії та скорочує вуглецевий слід. Усі ці інновації спрямовані на створення якісного, безпечного та сталого продукту. Деякі пекарні також активізують прямий збут через заклади ресторанного господарства, фестивалі та освітні заходи, що створює ефект спільноти та підвищує довіру до бренду.

Масштабування крафтового виробництва залишається проблемним через відсутність єдиних стандартів, складнощі з постачанням сировини, високі енерговитрати та нестабільну економічну ситуацію. Це змушує виробників балансувати між якістю, ціною та доступністю продукції.

Однак саме ці складнощі стимулюють пошук нових форм співпраці, створення партнерств із фермерами та залучення грантової підтримки. Водночас важливим є розвиток професійної освіти, підготовка нової генерації пекарів, здатних поєднувати ремісничу майстерність із сучасними технологічними підходами.

Крафтове хлібопечення є перспективним напрямом розвитку української харчової промисловості, який поєднує збереження культурної спадщини з відповіддю на виклики сучасності. Воно задовольняє запит на якісну, натуральну, локальну продукцію.

Для подальшого розвитку галузі необхідне створення нормативно-технічної бази, оптимізація технологічних процесів, доступ до інновацій і підтримка малих виробників. Це сприятиме формуванню нової культури споживання, розвитку локальних економік і зміцненню продовольчої безпеки України.

У довгостроковій перспективі розвиток крафтового хлібопечення може слугувати моделлю інтеграції сталих практик у харчовий сектор загалом, посилюючи соціальну згуртованість і підвищуючи конкурентоспроможність країни.

Список використаних джерел

1. Лебеденко Т.Є. Відродження давніх національних технологій - альтернативна стратегія розвитку сучасного хлібопечення. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі* : збірник тез конференцій. К. : НУХТ, 2019. С. 26-31.
2. Mykolenko S., Lebedenko T., Ziubrovskyi A. Traditional Ukrainian Bread Making. *Traditional European Breads* / eds. Garcia-Vaquero M., Pastor K., Orhun G.E., McElhatton A., Rocha J.M.F. Springer, Cham, 2019. P. 389–418. URL: https://doi.org/10.1007/978-3-031-23352-4_18 (date of access: 10.03.2025).
3. Панасюк С.Г., Тараймович І.В. Використання овочево-фруктових порошків як інноваційних інгредієнтів у рецептурі крафтових хлібобулочних виробів. *Товарознавчий вісник*. 2022. Т. 2. № 15. С. 49–62.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВАРШАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУК ПРО ЖИТТЯ, М. ВАРШАВА, ПОЛЬЩА
ГДАНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, М. ГДАНСЬК, ПОЛЬЩА
АЙОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, США
ЗАХІДНОЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЛУЛЕО, ШВЕЦІЯ
ШКОЛА ГУМАНІТАРНИХ НАУК ЛОНДОНСЬКОГО СТОЛИЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ, ВЕЛИКА БРИТАНІЯ
АКАДЕМІЯ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ “МЕРКУР”, СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО: НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»

30 квітня - 01 травня 2025 року, м. Київ

КИЇВ – 2025

УДК 338.48 “40”

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей IV-ої міжнародної науково-практичної конференції (30 квітня - 1 травня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 243 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С.В. – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Бандура В.М. – доктор технічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Мосіюк С.І. – кандидат економічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції висвітлюються результати наукових досліджень з питань глобального, національного та регіонального розвитку туризму і сфери гостинності, соціокультурного виміру туризму та реалізації концепції сталого розвитку, маркетингу туристичних дестинацій та діджиталізації бізнес-процесів суб’єктів туристичної діяльності, інноваційних технологій та еко-трендів в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі.

Видання розраховане для студентів бакалаврату та магістратури, аспірантів, докторантів, дослідників, викладачів, суб’єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

© Колектив авторів, 2025
© НУБіП України, 2025