

## НОВІТНІ РОЗРОБКИ Й МОЖЛИВОСТІ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ ЗА СУЧАСНИХ УМОВ

Литовченко О.<sup>1</sup>, Ляшенко Ю.<sup>1</sup>, Войцехівський В.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Інститут садівництва НААН України,

<sup>2</sup>Національний університет біоресурсів і природокористування України

Для агропромислового комплексу України важливу роль відіграє переробка плодово-ягідної сировини для забезпечення населення якісною продукцією.

У 1985 р. загальна площа плодоягідних насаджень становила 922 тис. га., а щорічні валові збори за 1981–1985 рр. склали в середньому 3,2 млн. тонн плодів і ягід, з яких 30 – 40% направлялися на переробку. Виробництво плодово-ягідних вин досягало 52,0 млн. дал., що становило третину від загального об'єму виробництва продукції колишнього СРСР та забезпечувало 14 – 16% надходжень до бюджету України [1].

Станом на 2023 р. площа насаджень плодоягідної продукції у господарствах всіх категорій значно скоротилась порівняно з 1985 р., зокрема з 922 тис. га. до 187,1 тис. га, тобто майже в п'ять разів [2]. За таких умов врожай для переробки на 2030 р. очікується в межах 958,2 тис. тонн.

Сировинною базою для переробки та виробництва соків, вин, безалкогольних напоїв слугують як культурні так і дикорослі та малопоширені культури. До основних культурних рослин належать: яблука, груша, вишня, черешня, смородина, порічка, суниця, слива, малина, агрус, айва, алича. Серед дикорослих і малопоширених рослин: калина, кизил, терен, аронія, журавлина, бузина чорна, жимолость, чорниця, глід, шипшина, ожина, горобина звичайна, обліпиха, черемуха, голубика, хеномелис, шовковиця. Ця кількість різноманітної сировини дає можливості для розробки новітніх конкурентоспроможних напоїв.

Підрозділом під керівництвом професора Литовченко О.М. в Інституті садівництва НААН розроблені технології та рецептури вітчизняної конкурентоспроможної продукції на основі плодово-ягідної, малопоширеної, а також оздоровчо-профілактичної та лікарської рослинної сировини: 65 столових, десертних і лікерних плодово-ягідних вин, а також 55 неперевершених медових вин. Крім цього підготовлено рецептури нових продуктів вищої якості з підвищеним вмістом біологічно активних речовин, без будь-яких штучних домішок і консервантів 45 безалкогольних фруктових напоїв та соків прямого віджиму, 8 пюре для дитячого харчування, 5 безалкогольних фіто-бальзамів, 7 фруктових і 3 алкогольних нектари. Розробки професора Литовченка О.М. впроваджені більш ніж на 40 промислових та 27 малих переробних підприємствах.

Підготовлено і розроблена сучасна нормативно-технічна документація в 9 книгах та підручник для вищих закладів освіти «Виноробство із плодів та ягід», обсягом 428 с., 2007 р.

Проведена робота дозволяє на сучасному рівні розвивати плодово-ягідне виноробство і садівництво в нашій країні, створювати потужну плодопереробну промисловість, збільшувати кількість робочих місць, плідно використовувати рослинні ресурси, підтримувати здоров'я населення та поповнювати бюджет держави [3].

### **Список використаних джерел**

1. Кондратенко П., Литовченко О., Тюрин С. Концепція розвитку плодово-ягідного виноробства в Україні. К.: Аграрна наука, 1997. 17 с.
2. Kondratenko T. Y., Varabash L. O., Kondratenko P. V. Status and prospects of apple production in raw orchards of Ukraine. *Horticulture: Interdepartment Subject Scientific Collection*. 2023. 78. 144–160. URL: <https://doi.org/10.35205/0558-1125-2023-78-144-160>(date of access: 09.09.2024).
3. Литовченко О.М. Напрямки розвитку плодопереробної промисловості і перспективи підвищення рентабельності садівництва. *Садівництво*. 2018. 73. С. 181–193. DOI: 10.35205/0558-1125-2018-73-181-193.



MIĘDZYNARODOWA AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH  
W ŁOMŻY



Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Національна академія аграрних наук України  
Інститут сільського господарства Полісся НААН України  
Інститут продовольчих ресурсів НААН України  
Інститут садівництва НААН України  
Актюбінський регіональний державний університет ім. К.Жубанова  
RAGT Semences  
Lulea University of Technology  
Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф  
International Academy of Applied Sciences in Lomza

**Матеріали МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ  
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА, ЛОГІСТИКИ ТА  
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА»**

*присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого,  
основоположника кафедри технології зберігання, переробки та  
стандартизації продукції рослинництва,  
завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр.,  
доктора сільськогосподарських наук, професора  
**ЛЕСИКА БОРИСА ВАСИЛЬОВИЧА**  
2-3 червня 2025 року*

**Київ - 2025**

## Наукове видання

Матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології виробництва, логістики та переробки продукції рослинництва» присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого, основоположника кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва, завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр., доктора сільськогосподарських наук, професора Лесика Бориса Васильовича, 2-3 червня 2025р./ Редкол.: Подпряттов Г.І. (відп. ред.) та ін. Київ, 2025. 260 с.

Матеріали доповідей подані в авторській редакції учасників конференції

Відповідальний редактор: Г.І. Подпряттов

Технічне редагування, комп'ютерна верстка: В.І.Войцехівський

### **Адреса установи:**

Національний університет біоресурсів і природокористування України  
(НУБіП України)

вул. Героїв оборони, 15, м. Київ

03041, Україна

<https://nubip.edu.ua>

Агробіологічний факультет: <https://nubip.edu.ua/structure/abf>

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції  
рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика:

<https://nubip.edu.ua/node/1106>

<https://nubip.edu.ua/node/25814>