

УДК 631.

О. В. Швед ¹, канд. хім. наук, доцент, О. І. Вічко ², канд. техн. наук, доцент,
В. І. Лубенець ¹, докт. хім. наук, професор

¹Національний університет «Львівська політехніка», Україна

²Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ТА СПОЖИВАННЯ ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ

O. V. Shved¹, Ph.D.; Assoc. Prof., O. I. Vichko², Ph.D.; Assoc. Prof., V. I. Lubenets, Dr.,
Prof.

FEATURES OF CREATION AND CONSUMPTION OF FUNCTIONALLY ORIENTED PRODUCTS

Виробництво біопродукції, зокрема створення функціональних напоїв з використанням біологічно активних інгредієнтів, найчастіше фітоекстрактів, отриманих фізико-хімічними методами з природньої сировини, у сучасних умовах займає важливе місце у збереженні та зміцненні здоров'я.

Створення та споживання продукції функціонального спрямування, зокрема в Україні, розвиває сектор виробництва функціональних продуктів у промисловості харчових продуктів, в тому числі біотехнологічного напрямку, з врахуванням хімічного складу різноманітних дієтичних додатків, з врахуванням системи сертифікації, маркетингу і реалізації екологічно чистих товарів.

Розмежування харчування за відповідною рецептурою та складання схем макро та мікронутрієнтів з енергетичною та біологічною дією – є завданням дієтології («Асоціація дієтологів України», 2012р, «Всеукраїнська академія нутриціології», 2019р. та об'єднана «Незалежна асоціація нутриціологів та дієтологів України», 2021р.). Особливості ринку та споживання, функціональних напоїв та продуктів подано у різноманітних міжнародних аналізах тенденцій (зокрема, компанією «Georg Morris Centre»). Тому хімікам та біохімікам важливо використовуючи методи виробництва та хімічного аналізу поповнити великі ринки органічних харчових продуктів (organic food), які вироблені у відповідності з нормативами «Загальноєвропейської угоди з органічного виробництва сільськогосподарської продукції» (24.06.1991) [1]. Європейський Союз визначив безпечність харчових продуктів одним з головних пріоритетів своєї політики, що також гармонізується українським законодавством (Закон України Про безпечність та якість харчових продуктів, 1997р. у редакції 18.12.2024)..

Було розроблено біотехнологію та досліджено фізико-хімічні та сенсорні властивості функціонального кисломолочного напою з фіто екстрактом солодки (*Glycyrrhiza glabra*) та чебрецю (*Thymus vulgaris*), що дозволило обґрунтувати оптимальний рецептурний склад функціонального фітоекстрактивного напою на основі принципової технологічної схеми біонапоїв за основними етапами (допоміжний – DS, технологічний - TP, очисний - DR) :

Ефективними для встановлення хімічного складу та встановлення кількісних і якісних характеристик, отриманих функціональних фітонапоїв було би використання система e-Phyto, яка у 2025 році за інформацією компанії East Fruit. в Україні проходить фінальне тестування та планує розпочати використання міжнародної системи електронного обміну фітосанітарними сертифікатами e-Phyto.

Література

1. Shved, O., Vichko, O., Karpyk, H., & Hubrii, Z. (2025). PHYTOADDITIONAL SUPPLEMENTS PHYTO-SUPPLIANCES WITH BIOACTIVE PHYTO-EXTRACTS IN FOOD BIOTECHNOLOGY. European Science, 2(sge39-02), 85–115. <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2025-39-02-017>