

Електронний журнал «Ефективна економіка» включено до переліку наукових фахових видань України з питань економіки (Категорія «Б», Наказ Міністерства освіти і науки України № 975 від 11.07.2019). Спеціальності – 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292.

Ефективна економіка. 2025. № 8.

DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.8.76>

УДК 338.48

О. Г. Мітал,

*к. е. н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
туризму, та публічного управління,*

Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4101-3081>

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ЗАСТОСУВАННЯ ДИКОРΟΣЛИХ ЯГІД У РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

O. Mital,

*PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of the Department of
Hotel and Restaurant Business, Tourism, and Public Administration,*

V.I. Vernadsky Taurida National University

INNOVATIVE APPROACHES TO THE USE OF WILD BERRIES IN RESTAURANT TECHNOLOGIES

Дана стаття присвячена аналізу ролі, переваг і сучасних інноваційних підходів до використання дикорослих ягід у ресторанних технологіях. Перехід від сприйняття дикорослих ягід як нішового або сезонного інгредієнта до їх статусу центрального елемента в ресторанних технологіях відображає фундаментальну зміну в кулінарній філософії. Ця трансформація зумовлена зростаючим свідомим споживацтвом, де споживачі дедалі більше цінують прозорість походження продуктів, їхню користь для здоров'я та сталість

виробництва. Таким чином, дикорослі ягоди виступають не просто як підсилювачі смаку, а як ключові рушії нової ери "свідомої гастрономії", де етичні аспекти та питання здоров'я мають таке ж значення, як і смак. Цей зсув може стимулювати появу нових бізнес-моделей, орієнтованих на етичний збір дикоросів, стає постачання та освітні програми для споживачів щодо цінності таких інгредієнтів. Тому у статті розглянуто харчову та біологічну цінність дикорослих ягід, їхній потенціал для створення унікальних гастрономічних продуктів, збагачених вітамінами, антиоксидантами та іншими біологічно активними сполуками. Особливу увагу приділено екологічності, автентичності та ощадливості такої сировини, а також її значенню для відродження локальних традицій та формування сучасних харчових трендів. Описано сучасні технології обробки, зберігання та переробки дикорослих ягід—від сублімаційного сушіння і шокового заморожування до виробництва функціональних концентратів і натуральних барвників. Узагальнено досвід впровадження дикорослих ягід у різноманітних категоріях ресторанної продукції, а також підкреслено їхню роль у розвитку інноваційної, смачної й корисної ресторанної кухні.

This article examines the role, benefits, and current innovative approaches to the use of wild berries in restaurant technology. The shift from the perception of wild berries as a niche or seasonal ingredient to their status as a central element in restaurant technology reflects a fundamental shift in culinary philosophy. This transformation is driven by growing conscious consumerism, where consumers increasingly value transparency of product origins, their health benefits, and sustainability of production. Wild berries are thus not simply flavor enhancers, but key drivers of a new era of "conscious gastronomy," where ethical and health considerations are as important as taste. This shift may stimulate the emergence of new business models focused on ethically harvesting wild berries, sustainable sourcing, and consumer education programs about the value of such ingredients. Therefore, the article considers the nutritional and biological value of wild berries, their potential for creating unique gastronomic products enriched with vitamins,

antioxidants and other biologically active compounds. Particular attention is paid to the environmental friendliness, authenticity and thriftiness of such raw materials, as well as its importance for the revival of local traditions and the formation of modern food trends. Modern technologies for processing, storage and processing of wild berries are described - from freeze-drying and shock freezing to the production of functional concentrates and natural dyes. The experience of introducing wild berries in various categories of restaurant products is summarized, and their role in the development of innovative, tasty and healthy restaurant cuisine is also emphasized. It is also important to note that the introduction of wild berries into restaurant technology contributes to the development of unique flavor combinations and original solutions for modern menus. Culinary experiments based on local raw materials allow you to create dishes that not only emphasize the gastronomic identity of the region, but also correspond to global trends in healthy and balanced nutrition. In addition to developing new recipes, restaurant industry establishments are actively implementing modern methods of storing and processing wild berries, including sublimation, fermentation, production of natural syrups, pastes, jellies and marmalade. This allows you to preserve the beneficial properties of berries throughout the year and expand the range of dishes, adapting them to consumer requests for gluten-free, vegan, dietary and functional products.

Ключові слова. Дикорослі ягоди, ресторанні технології, харчові технології, інновації, автентична кухня.

Keywords. Wild berries, restaurant technologies, food technologies, innovations, authentic cuisine.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. У сучасній ресторанній індустрії дедалі більше уваги приділяється використанню натуральних інгредієнтів, які не лише підкреслюють смакову унікальність страв, а й відповідають концепціям здорового харчування, локальності та екологічності. В Україні намітилася яскраво виражена тенденція поширення

переробки ягід у вигляді порошків, паст, екстрактів, напівфабрикатів з високим ступенем готовності, настоїв та відварів, а також продуктів з тривалим терміном зберігання. [1 с.140] Дикорослі ягоди, з їхньою природною насиченістю смаку, багатством поживних речовин та автентичністю, стають центральним елементом у технології виготовлення ресторанної продукції. Для України такою сировиною є плоди і ягоди, які активно культивуються на її території, наприклад, калина, бузина, шипшина, глід, горобина, чорниця, суниця лісова, терен, аронія тощо. Вони містять комплекс природних біологічно активних речовин, у тому числі харчові волокна. Дикорослі ягоди володіють високим потенціалом як для харчової промисловості в цілому і для ресторанних страв, оскільки їх використання дає змогу впроваджувати безвідходні й ресурсозберігаючі технології, а також більш ефективно використовувати корисні властивості місцевої сировини та розробляти нові види харчових продуктів, збагачених природними біологічно активними сполуками. [2.с74]

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Вченими багатьох країн світу доведено, що, з точки зору економії сировинних ресурсів, підвищення функціональності готової продукції, доцільним є використання нетрадиційної сировини рослинного походження, зокрема дикорослої плодово-овочевої продукції. Значний внесок в дослідження нетрадиційної сировини внесли як вітчизняні І.Ю. Гойко, М.М. Самілик, Г.О. Сімахіна, С.В. Халапсіна, Г.П. Хомич, так і зарубіжні дослідники J. M. Aguilera, T. Toledo, K. Kowalska. Зазначені дослідники висвітлюють способи покращення харчування на ресторанних підприємствах та рекомендують запозичувати успішний досвід та практики з метою впровадження в українську харчову промисловість нових підходів і світових тенденцій харчування. Використання нетрадиційної, у тому числі дикорослої сировини в ресторанних стравах актуальне через її здатність покращувати біологічну дію на організм, смак і аромат страв. Недостатньо досліджено вплив біологічно активних рослинних речовин при створенні фірмових страв для підвищення захисних сил організму при стресах, інфекціях,

радіації чи перевантаженнях; такі речовини мають антиоксидантний і зміцнювальний ефект.

Формулювання цілей статті. Метою цієї статті є визначення ролі й переваг дикорослих ягід у сучасних харчових технологіях, а також аналіз інноваційних підходів до їх застосування у ресторанній продукції. Особливу увагу приділено збереженню біологічно активних речовин під час різних видів технологічної обробки, а також можливостям інтеграції сучасних технологій для масового виробництва без втрати унікальних властивостей ягід.

Виклад основного матеріалу дослідження. Зростає попит на профілактичні та функціональні продукти з високою біодоступністю активних інгредієнтів. Щоб підвищити харчову цінність, дикорослу сировину почали використовувати у виробництві в різних країнах для профілактичних і функціональних цілей.

Дикорослі ягоди — це плоди, що ростуть у природному середовищі без людського втручання, на відміну від культивованих сортів. До них належать чорниця, брусниця, малина, ожина, журавлина, калина, горобина, шипшина, терен, суниця лісова, ірга, кизил та багато інших. Вони мають виразний смак, аромат, насичене забарвлення та часто містять більше біологічно активних речовин, ніж садові аналоги. Основні властивості дикорослих ягід:

- Високий вміст вітамінів (особливо С, А, Е, група В);
- Антиоксидантні властивості — завдяки антоціанам, флавоноїдам, поліфенолам;
- Мінерали (калій, магній, залізо, марганець);
- Яскравий, насичений смак та аромат, що надає стравам унікальності;
- Сезонність — дикі ягоди доступні обмежений час, що підкреслює ексклюзивність страв.

Відомо, що дикорослі ягоди не лише містять велику кількість корисних речовин, а й мають гарні сенсорні властивості. При їх вирощуванні не використовують хімічні засоби захисту від шкідників та стимулятори росту, що робить їх екологічно безпечною сировиною. До складу ягід обліпихи

(*Hippophae rhamnoides* L.) входять незамінні жирні кислоти, амінокислоти, фітостерини та флавоноїди, вітаміни Е (160 мг/100 г), В1, В2, К, каротиноїди (314 до 2139 мг/100 г), пігменти та ліпопротеїди. Ягоди калини (*Viburnum opulus*) є природним джерелом аскорбінової кислоти, α -токоферолу, каротиноїдів, хлорофілів та фенольних сполук. Бузина (*Sambucus nigra*) є джерелом біологічно-активних сполук (флавонолів, фенольних кислот, проантоціанідів та антоціанів). [3 с.25]

До складу плодів ірги входять пектини, моно- та дисахариди, вітаміни С, Р, А, вітаміни групи В, мікроелементи свинець, мідь, кобальт, дубильні речовини, флавоноли, клітковина, яблучна кислота та інші речовини, які потрібні та корисні людському організму. У плодах знаходиться багато каротину та аскорбінова кислота. У Канаді іргу використовують переважно потреб переробки. З ірги роблять джеми, сиропи, заморожують та продають для потреб кондитерської промисловості, для наповнювачів йогуртів та інших продуктів харчування, іргу також сушать та продають у роздріб та для переробки в інших харчових виробництвах. Ягоду використовують у різних здорових снеках, дресингах (соусах) для салатів, а також при виробництві плодово-ягідних вин, сидру, настоянок і навіть лікерів. [4]

В останні роки спостерігається тенденція до створення технологій, пов'язаних з виробництвом широкого кола харчових продуктів на основі дикорослої сировини. Використовуючи напівфабрикати з дикорослих плодів і ягід, українська промисловість виготовляє цукерки, карамель та інші вироби. Дикорослі ягоди характеризуються високим рівнем вмісту пектинових речовин, які в присутності цукрів і органічних кислот володіють хорошими желуючими властивостями. Тому з дикорослої сировини можна одержувати такі желеподібні продукти, як желе, мармелад, пастилу, ягоди в цукровій пудрі та інші кондитерські вироби. Цей продукт отримують при обробці ягід журавлини, калини, горобини звичайної і чорноплідної, бузини та інших поперемінно крохмальним клейстером та цукровою пудрою. При цьому ягоди повністю зберігають натуральні смак, аромат і хімічний склад. [5]

Актуальним є збагачувати різні молочні продукти рослинними компонентами. В результаті одержують продукти більш збалансовані за складом, збагачені вітамінами та мінеральними речовинами, забарвлені натуральними речовинами, які до того ж мають біологічно активні властивості. Прикладом цього є широкий асортимент йогуртів з додаванням соків, пюре та паст з ожини, чорниці, бузини чорної, малини, журавлини, суниці тощо. Розроблені рецептури десертів з сиру з сухим знежиреним молоком, вершковим маслом та наповнювачів з різних ягід – аронії, чорниці, калини та ін. Соки з дикорослих ягід використовують також як для отримання вина, так і для збагачення одержаних виноматеріалів біологічно активними речовинами та поліпшення зовнішнього вигляду вина. Доведена доцільність застосування соку бузини чорної, як природного барвника, при виготовленні пряних десертних вин. Крім того, соки з дикорослої сировини стали незамінною сировиною для виробництва лікувально-профілактичних напоїв. [6 с.18]

У технологіях ресторанної продукції використання дикорослих ягід має свої унікальні переваги. Основними з цих переваг є гастрономічна унікальність та естетика подачі, а також функціональна цінність та можливість створювати інноваційні страви, підкреслюючи мистецький талант шеф-кухаря. Так, дикі ягоди надають стравам виразного локального характеру, дозволяють створювати аутентичні меню з відтінком регіональної ідентичності. Яскраві кольори та природна форма ягід роблять страви привабливими на вигляд, що особливо важливо для сучасної ресторанної естетики та фуд-фотографії. Завдяки високому вмісту мікроелементів та біологічно активних речовин, страви з додаванням диких ягід мають підвищену харчову цінність, позитивно впливають на здоров'я відвідувачів. Дикі ягоди відкривають простір для експериментів — від класичних українських страв до сучасних авторських варіацій, а також підкреслюють індивідуальність шеф-кухаря. В даний час дикі ягоди та подібні дикі дрібні фрукти є новими джерелами їжі, які надихають на застосування як кулінарні продукти, оброблені продукти та нутрицевтики. [7 с.3]

Перспективними напрямками використання дикорослих ягід у ресторанній продукції є досить широкий спектр страв. Класикою є створення десертів та кондитерських виробів, напоїв, соусів, маринадів та заправок. Інноваційними напрямками є використання дикорослих ягід при створенні дегустаційних сетів, перших та других страв, консервованих та ферментованих продуктів.

Таблиця 1. Приклад використання дикорослих ягід у рестораних стравах

Сфера використання	Приклади ягід	Опис/Приклади страв
Створення соусів, маринадів і заправок	Чорниця, журавлина, брусниця, калина, обліпіха, терен.	Кисло-солодкі соуси до м'яса, птиці, дичини; маринади для м'яса; заправки для салатів
Десерти та випічка	Дикі грушки, суниця, кизил, ожина, чорниця, аронія, ірга	Муси, желе, соуси до морозива, пироги, чізкейки, панна-кота, сорбети, крамбли, тарталетки
Напої та коктейлі	Калина, обліпіха, чорниця, суниця, терен, кизил тощо.	Морси, лимонади, смузі, фреші, лікери, настоянки, домашні вина, авторські коктейлі
Декорування страв	Яскраві дикорослі ягоди, суниця, ожина, горобина, обліпіха, глід	Декор для салатів, десертів, перших та других страв
Консервування і ферментація	Брусниця, клюква, бузина чорна, ожина, кизил	Варення, джеми, мармелад, пастила, ферментовані ягоди (солена брусниця, квашені ягоди до м'яса)
Використання у стравах високої кухні та дегустаційних сетах	Бузина чорна, аронія, ожина, суниця, горобина, калина, глід, терен.	Авторські перші та другі страви, молекулярна гастрономія, дегідрування, геліфікація

Джерело: розроблено автором.

Автори [8] пропонують низку м'ясних страв з використанням ягід калини звичайної. Такі страви, як «Калинова яловичина», «Ратички з калиною і горохом» є автентичним переосмисленням використання дикорослої сировини у класичній кухні. Також калину пропонують використовувати у більш традиційному сенсі, як начинку для пирогів. [8].

Відомий кухар Е.Клопотенко пропонує використовувати ягоди калини у перших стравах. Він пропонує справді особливий рецепт борщу з копченою грушою та ягодами калини, створений спеціально для Українського дому «Volia Space» на Олімпіаді 2024 у Парижі. Також зірковий шеф-кухар пропонує другу страву «Сом з ялівцем та бузиною» у якому використовує сушені ягоди бузини

чорної. [9] Взагалі, культура збирання дикорослих плодів формувалась упродовж тисячоліть, з того часу, як стародавні люди, пристосовуючись до природних умов, збирали рослини і плоди для забезпечення життєдіяльності. Локальні традиції харчування і дотепер існують у окремих регіонах України, але, лише з приєднанням України до Конвенції про нематеріальну культурну спадщину і зміною гастрономічних смаків туристів, почали розроблятися і реалізовуватись проєкти по вивченню місцевих гастрономічних традицій, які охопили всі куточки України. У цьому контексті варто відзначити таку популярну страву, як вареники з дикорослими ягідьми. У деяких регіонах Житомирщини вони виконували обрядову функцію на Розигри перший день Петрівки, що знаменували завершення Русального тижня. По обіді жінки сусідки збирались в якійсь хаті, щоб «провести», «потопити» русалок. На гостині обов'язково їли вареники з чорниціями: «Вареникув наварили да й їдять» (с. Серби) [10 с.111].

Варто відзначити страву з бузини, яка входить до переліку нематеріальної культурної спадщини України, «Бузинник» має охоронний Номер – 038.нкс і набирає популярності у багатьох закладах традиційної української кухні. [11]

Бузина не лише використовується у традиційні народні кухні, існують наробки щодо створення кисломолочних напоїв з додаванням порошку з ягід бузини [12 с.16]

Розширення застосування дикорослих ягід від традиційних десертів та напоїв до солоних страв, високої кухні та функціональних інгредієнтів свідчить про дозрівання їх кулінарної інтеграції та відкриває нові сегменти ринку. Ця еволюція від "солодкого доповнення" до "універсального інгредієнта" для основних страв та молекулярної гастрономії свідчить про зростаючу впевненість та креативність шеф-кухарів. Йдеться не лише про додавання смаку; це використання їх унікальної кислотності, аромату та функціональних властивостей для переосмислення кулінарних кордонів. Ця диверсифікація дозволяє ресторанам задовольнити ширший спектр смаків та випадків, що може призвести до розвитку нових кулінарних шкіл або спеціалізованих навчальних програм, орієнтованих на дикорослі інгредієнти. Це також передбачає потенціал

для преміального ціноутворення та диференціації брендів для ресторанів, які опановують мистецтво інтеграції дикорослих ягід у своє різноманітне меню.

Особливістю дикорослих ягід є комплекс природних біологічно активних речовин, які необхідно максимально зберігати. В традиційних технологіях переробки дикорослі ягоди піддаються високій температурній обробці, що призводить до зниження їх функціональних властивостей. Актуальним завданням для використання дикорослої ягідної сировини є розробка універсальної технології їх переробки, яка дозволить максимально зберегти біологічну цінність. Одним із оптимальних способів термічної обробки дикорослих ягід є сушіння. Зазвичай у промислових умовах віддається перевага методам штучного сушіння. Багато науковців віддають перевагу сублімаційному методу сушіння, який передбачає обробку вакуумом за низьких температур, що мінімізує ферментативні реакції потемніння, дозволяє зберегти біологічну цінність, текстуру та аромат. [13] Автори [14] пропонують переробку ягід обліпихи, бузини, горобини та калини у функціональні порошки. Унікальність цієї технології полягає в тому, що перед сушінням сировини проводиться попереднє зневоднення ягід методом осмотичної дегідратації. [14 с.79]

Наразі інші сучасні технології дозволяють зберігати максимальну кількість корисних речовин під час обробки ягід наприклад шокове заморожування дозволяє зберегти смак, аромат і текстуру ягід без втрати вітамінів, а сублімація дає можливість використовувати ягоди протягом усього року, а також створювати креативні текстури для страв. Так, у Харківському державному університеті харчових технологій вперше в Україні були розроблені нові технології пастоподібних функціональних оздоровчих добавок-барвників із дикорослих ягід – чорноплідної горобини, калини, бузини чорної, з використанням попередньої обробки харчових продуктів у вихровому шарі феромагнітних часток (ВШФЧ) змінного електромагнітного поля (ЕМП які відрізняються високим вмістом БАР та кількістю антоціанових барвних речовин.

Вперше було науково обґрунтовано і розроблено новий спосіб активації БАР та біополімерів ягідної сировини з використанням попередньої обробки у ВШФЧ ЕМП, також встановлено, що обробка і подрібнення дикорослих ягід у вихровому шарі феромагнітних частинок обертового змінного електромагнітного поля не лише інактивує окислювальні ферменти, але й призводить до більш повного вилучення із них біологічно активних речовин: антоціани – на 28...32%, флавонолових глікозидів – на 27...37%, катехинів – на 30...36%, L-аскорбінової кислоти – на 12...18%, збільшення загальної кількості цукрів на 10-12% по відношенню до вихідної сировини. Пояснюється це тим, що під час обробки ягід у ВШФЧ відбувається поляризація та зміщення зв'язаних електронів в атомах і атомів в електронах, а також внутрішньомолекулярної і міжмолекулярна перебудова, суттєва орієнтація диполів води в одному напрямку, що призводить до значних пошкоджень і руйнування клітин і більш повного вилучення БАР і переходу їх із зв'язаного стану в вільний. Також на основі пастоподібних функціональних вітамінних добавок-барвників із дикорослих ягід розроблені нові технології та рецептури желейних оздоровчих страв (желе, мусів, самбуків), які характеризуються високим вмістом БАР і природних антиокислювачів для оздоровчого харчування. [15 с.105]. На кафедрі переробки плодів, овочів та молока ХДУХТ була розроблена безвідхідна технологія вітамінних пастоподібних заморожених БАД із журавлини та червоної смородини, яка від традиційних відрізняється використанням дрібнодисперсного подрібнення та заморожування з високими швидкостями при використанні різкого та газоподібного азоту. Дана технологія дозволяє переробляти ягоди разом із шкірочкою та насінням до розмірів частинок 5...30 мкм., і виготовляти гомогенні пастоподібні заморожені БАД із журавлини та порічки без відходів. При використанні дрібнодисперсного подрібнення та швидкого заморожування вдається не тільки зберегти БАР, але й отримати пастоподібні «збагачені» БАР продукти імуномодуючої, профілактичної та лікувальної дії. Також дані пастоподібні продукти можна використовувати в якості натурального барвника. [16 с.82]

При проведенні досліджень на кафедрі переробки плодів, овочів та молока ХДУХТ було виявлено, що під час кріодеструкції плодів та овочів і низькотемпературного подрібнення відбувається значна активація окислювальних ферментів (в 4...4,5 рази вище, ніж у вихідній). Також вперше виявлено, що під час «шокового» заморожування з використанням високих та надвисоких швидкостей до температури мінус 35..40° С із застосуванням рідкого азоту та газоподібного відбується повністю інактивація окислювальних ферментів і під час розморожування продуктів ферменти не відновлюються, що пов'язано із значною незворотною денатурацією та кріодеструкцією білкових глобул ферментів та повною інактивацією їх активних центрів. Показано, що протягом однієї години активність окислювальних ферментів не відновлювалась. [17с.118] Завдяки активному розвитку сучасних технологій обробки та переробки дикорослих ягід, кулінарна спільнота отримала унікальну можливість не лише зберігати їхні природні властивості, а й розкривати нові смакові й текстурні ноти у знайомих стравах. Інноваційні методи — від сублімаційного сушіння до шокового заморожування та глибокої переробки у функціональні порошки й пастоподібні концентрати — дозволяють створювати продукти з високим вмістом біологічно активних речовин, антиоксидантів і вітамінів. Такий підхід забезпечує не лише користь для здоров'я, а й відкриває нові горизонти для гастрономічних експериментів: ягідні гелі, муси, желе, натуральні барвники й функціональні добавки з унікальними властивостями.

Сьогодні дикорослі ягоди дедалі частіше з'являються не лише у класичних стравах, а й у сміливих авторських рецептах сучасної ресторанної кухні. Їх використовують для створення несподіваних смакових поєднань у стравах з м'яса, риби, випічки, у напоях і навіть у молекулярній гастрономії, де новітні технології дозволяють експериментувати з текстурою й ароматом. Така інтеграція дикорослої сировини у сучасну гастрономію сприяє не лише відродженню локальних традицій, а й підвищенню статусу української кухні на міжнародній арені.

Досвід провідних шеф-кухарів, креативність технологів та наукові дослідження у сфері зберігання й переробки ягід стають основою для

подальшого розвитку ресторанної продукції, яка відповідає запитам часу — бути корисною, смачною, інноваційною та водночас глибоко автентичною.

Висновки.

Дикорослі ягоди є не лише цінним джерелом поживних речовин та унікальних смакових якостей, а й стратегічним інгредієнтом для розвитку сучасної ресторанної індустрії. Їхня інтеграція в кулінарні технології відповідає глобальним трендам здорового харчування, екологічної відповідальності та відродження локальних гастрономічних традицій. Природні біологічні переваги та екологічна чистота дикорослих ягід є головною причиною їх зростаючої привабливості. Ця привабливість, у свою чергу, стимулює розвиток функціональних продуктів та відродження кулінарної спадщини. Натуральність та висока концентрація поживних речовин у дикорослих ягодах роблять їх ідеальними для розробки функціональних продуктів, що є прямою відповіддю на споживчий попит на інгредієнти, які сприяють здоров'ю. Крім того, їхня автентичність та сезонність природним чином пов'язані з відродженням локальних традицій, створюючи синергетичний ефект, де тенденції до здорового харчування поєднуються зі збереженням культури. Це свідчить про те, що дикорослі ягоди є не просто тимчасовою примхою, а фундаментальним елементом для майбутніх продовольчих систем, які надають пріоритет як здоров'ю людини, так і екологічній стійкості. Це також відкриває потенціал для нішових ринків, орієнтованих на інгредієнти "терруару" та "зібрані в дикій природі", що додає цінності, яка виходить за межі простого вмісту поживних речовин.

Завдяки досягненням у наукових дослідженнях та розробці інноваційних технологій обробки, таких як сублімаційне сушіння, шокове заморожування, осмотична дегідратація та застосування вихрового шару феромагнітних часток, вдається максимально зберегти біологічно активні речовини ягід, розширюючи їхній потенціал для створення функціональних продуктів та натуральних барвників. Ці технології дозволяють подолати сезонні обмеження та забезпечити високу якість сировини для цілорічного використання.

Стратегічна інтеграція дикорослих ягід, підтримана науковими інноваціями та кулінарним мистецтвом, може слугувати потужним інструментом для національного гастрономічного брендингу, підносячи українську кухню на світову арену. Це більше, ніж просто кулінарна тенденція; це стратегічна можливість для культурної дипломатії та національного позиціонування. Демонструючи унікальні, місцеві інгредієнти та традиційні практики, такі як "Бузинник" або вареники з дикорослими ягодами, Україна може створити виразну ідентичність у світовому кулінарному ландшафті. Наукові дослідження та досвід провідних шеф-кухарів є рушіями цього процесу, забезпечуючи, щоб традиційне було представлено з сучасною досконалістю. Це може призвести до збільшення кулінарного туризму, розширення експортних можливостей для перероблених ягідних продуктів та формування сильнішого глобального сприйняття багатих природних ресурсів та інноваційного духу України.

Література

1. Хомич Г. П. Використання дикорослої сировини для забезпечення харчових продуктів БАР: монографія / Г. П. Хомич, Н. І. Ткач. Полтава : РВВ ПУСКУ, 2009. 159 с.
2. О. В. Душак, Т. М. Левківська, О. В. Панчук. Перспективи використання нетрадиційної дикорослої сировини в технологіях концентратів солодких страв.//*Food resources* 2024. № 12(22) С. 73-80. DOI:10.31073/foodresources2024-22-08
3. М.М.Самілик. Застосування похідних продуктів переробки дикорослих ягід для збагачення пресованого цукру: Монографія/ М.М.Самілик.- *Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph*. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. 724 p.
4. Конкурентоспроможна ірга. // “Овочі та фрукти” № 121 2020р. URL: <https://www.pro-of.com.ua/konkurentosposobnaya-irga/> (дата звернення 12.07.2025).
5. С. Камінська Використання культивованих та дикорослих ягід з високим вмістом БАР в харчових технологіях URL:<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/b912f285-0b47-45cf-9e00-7acddefc15fc/content?trackerId=af016af24295b3a2> (дата звернення 14.07.2025).

6. Капрельянц Л. В. Функціональні продукти/Л. В. Капрельянц, К. Г. Іоргачова. Одеса : Друк, 2003. 312 с.
7. Tamar Toledo. (December 2022) Wild berries and related wild small fruits as traditional healthy foods // *Critical Reviews In Food Science and Nutrition* 64(11):1-15 DOI: 10.1080/10408398.2022.2156475
8. Т. Зінченко. Ой у м'ясі калина. URL: <https://umoloda.kyiv.ua/number/1956/237/69573> (дата звернення 14.07.2025).
9. Є. Клопотенко. Українські страви URL: <https://klopotenko.com/ru/tak-vy-eshhe-ne-gotovili-som-v-duhovke-s-mozhzhevelnikom-i-buzinoj/> (дата звернення 16.07.2025).
10. А. А. Дмитренко Гастрономічні традиції та їх місце в індустрії туризму: страви з ягід (на матеріалах Ємільчищинської ТГ) // *Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Історичні науки*. Том 34 (73) № 4 2023 с. 110-115.
11. Бuzинник – десертна страва з бузини, традиції приготування та споживання URL: <https://uccr.org.ua/news/buzynnyk-desertna-strava-z-buzyny-tradytsii-pryhotuvannia-ta-spozhyvannia/> (дата звернення 11.07.2025).
12. Демидова Є. В., Самілик М. М. Йогурти із похідних переробки бузини/ *Information and innovative technologies in the hotel and restaurant business, tourism and design* : Conference proceedings, December 1-2, 2021. Dnipro – Opole : AS «DF M&B KUC», 2021. С. 15-18.
13. М. М. Самілик Є. В. Демидова Н. В. Болгова Безвідходна технологія переробки дикорослої сировини// *Journal of Chemistry and Technologies* October 2022. DOI: 10.15421/jchemtech.v30i3.256924
14. М. М. Самілик технологія порошкових харчових добавок на основі похідних переробки дикорослих ягід //Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», ХДУХТ. Х. 2021. с.79.
15. Павлюк Р. Ю., Дібрівська Н. В., Крячко Т. В. Спектральні характеристики антоціаново-фенольного комплексу дикорослих ягід під час отримання функціональних оздоровчих добавок. *Збірник наукових праць ХДУХТ. Х.* 2007. с. 105.
16. Павлюк Р. Ю., Погарська В. В., Крячко Т. В. та ін. Нове про вплив низькотемпературної кріодеструкції та «шокового» заморожування на активність окислювальних ферментів плодів та овочів. *Збірник наукових праць ХДУХТ. Х.:* 2009. с. 82.

17. Павлюк Р. Ю., Крячко Т. В. Нові технології консервованих заморожених функціональних оздоровчих добавок із дикорослих ягід з рекордним вмістом антоціанів. *Збірник наукових праць ХДУХТ*. Х.: 2007. с. 118.

References

1. Khomych, H.P. and Tkach, N.I. (2009), *Vykorystannia dykorosloi syrovyny dlia zabezpechennia kharchovykh produktiv BAR* [Use of wild raw materials to provide BAS food products], RVV PUSKU, Poltava, Ukraine.
2. Duschak, O.V. Levkivs'ka, T.M. and Panchuk, O.V. (2024), "Prospects for the use of non-traditional wild raw materials in the technologies of sweet food concentrates", *Food resources*, vol. 12(22), pp. 73-80. DOI:10.31073/foodresources2024-22-08
3. Samilyk, M.M. (2023), "Use of derivatives of wild berry processing for the enrichment of pressed sugar", *Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph*, Baltija Publishing, Riga, Latvia.
4. Ovochi ta frukty (2020), "Competitive irga", available at: <https://www.pro-of.com.ua/konkurentosposobnaya-irga/> (Accessed 12.07.2025).
5. Kamins'ka, S. (2020), "Use of cultivated and wild berries with a high content of BAS in food technologies", available at: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/b912f285-0b47-45cf-9e00-7acddefc15fc/content?trackerId=af016af24295b3a2> (Accessed 14.07.2025).
6. Kaprel'iants, L.V. and Iorhachova, K.H. (2003), *Funktsional'ni produkty* [Functional products], Druk, Odesa, Ukraine.
7. Toledo, T. (2022), "Wild berries and related wild small fruits as traditional healthy foods", *Critical Reviews In Food Science and Nutrition*, vol. 64(11):1-15 DOI: 10.1080/10408398.2022.2156475
8. Zinchenko, T. (2011), "Oh, viburnum in meat", available at: <https://umoloda.kyiv.ua/number/1956/237/69573> (Accessed 14.07.2025).
9. Klopotenko, Ye. (2025), "Ukrainian dishes", available at: <https://klopotenko.com/ru/tak-vy-eshhe-ne-gotovili-som-v-duhovke-s-mozhzhevelnikom-i-buzinoj/> (Accessed 16.07.2025).
10. Dmytrenko, A.A. (2023), "Gastronomic traditions and their place in the tourism industry: dishes from berries (based on materials from Yemilchyshchyna TG)", *Vcheni zapysky TNU imeni V.I. Vernads'koho. Serii: Istorychni nauky*, vol. 34 (73), no. 4, pp. 110-115.

11. UCCR (2022), “Buzynnyk - a dessert dish from elderberries, traditions of preparation and consumption”, available at: <https://uccr.org.ua/news/buzynnyk-desertna-strava-z-buzyny-tradytsii-pryhotuvannia-ta-spozhyvannia/> (Accessed 11.07.2025).

12. Demydova, Ye.V. and Samilyk, M.M. (2021), “Yogurts from derivatives of elderberry processing”, Information and innovative technologies in the hotel and restaurant business, tourism and design : Conference proceedings, AS «DF M&B KUC», Dnipro – Opole, December 1-2, pp.15-18

13. Samilyk, M.M. Demydova, Ye.V. and Bolhova, N.V. (2022), “Waste-free technology of processing wild raw materials”, Journal of Chemistry and Technologies, October. DOI: 10.15421/jchemtech.v30i3.256924

14. Samilyk, M.M. (2021), “Technology of powdered food additives based on derivatives of processing wild berries”, Materialy Vseukrains'koi naukovo-praktychnoi konferentsii «Innovatsijni ta resursozberihaiuchi tekhnolohii kharchovykh vyrobnytstv» [Materials of the All-Ukrainian Scientific and Practical Conference "Innovative and Resource-Saving Technologies of Food Production"], KhDUKhT, Kharkiv, Ukraine

15. Pavliuk, R.Yu. Dibrivs'ka, N.V. and Kriachko, T.V. (2007), “Spectral characteristics of the anthocyanin-phenolic complex of wild berries during the production of functional health supplements”, Zbirnyk naukovykh prats' KhDUKhT, Kharkiv, Ukraine.

16. Pavliuk R.Yu. Pohars'kam V.V. and Kriachkom T.V. (2009), “News on the influence of low-temperature cryodestruction and "shock" freezing on the activity of oxidative enzymes of fruits and vegetables”, Zbirnyk naukovykh prats' KhDUKhT, Kharkiv, Ukraine.

17. Pavliuk R.Yu. and Kriachkom T.V. (2007), “New technologies of canned frozen functional health supplements from wild berries with a record content of anthocyanins”, Zbirnyk naukovykh prats' KhDUKhT, Kharkiv, Ukraine.

Стаття надійшла до редакції 12.08.2025 р.