



Науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю

**ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ТА НОВАЦІЇ
У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

20 травня 2021р

УДК 338.439.5:637.12

ІННОВАЦІЇ У ЇЖІ ТА НАПОЯХ, ТРЕНДИ

Вархол В.О., Стукальська Н.М

nika-01052016@ukr.net, nata777ivanova@gmail.com

Національний університет харчових технологій

Вступ. Кожен, хто хоч якось пов'язаний з харчовою промисловістю, знає, що інновації є одним з найбільш ефективних інструментів для нарощування частки ринку в цій сфері. У боротьбі за відвідувачів беруть участь не тільки маркетологи: по всьому світу створюються інноваційні центри, які розробляють нові інгредієнти і змінюють рецептуру вже існуючих продуктів відповідно до останніх трендів в харчуванні. Також розробники приділяють велику увагу пакуванню продуктів харчування і намагаються розробити таку упаковку, яка змогла б повністю розкластися в ґрунті за 6 місяців.

Всі інноваційні проекти, що пов'язані з продуктами харчування та розширенням і удосконаленням послуг закладів ресторанного господарства дуже актуальні і з кожним роком набувають все більшої популярності.

Актуальність проблеми. Проблема харчування є досить актуальною у всі часи. Можна сказати, що стратегія людського буття починається із питань харчування. Усі люди віддають переваги корисному і свідомому харчуванню, а не випадковому, тому їх життя кардинально змінюється. Вітчизняними науковцями приділено значну увагу загальним питанням інноваційного розвитку сфери ресторанного бізнесу та інноваційних процесів в закладах ресторанного господарства, проте подальшого розвитку потребують питання використання маркетингових інноваційних інструментів та технологій.

Метою досліджень є характеристика сучасних трендів інновацій в ресторанному господарстві.

Результати досліджень. З початком 2021 року технології стають одним з основних трендів в ресторанному господарстві. Оскільки минулого року безпека харчових продуктів та працівників була в центрі уваги, нові розробки обіцяють споживачам впевненість у своїй їжі. Технології, такі як CRISPR, також допомагають створювати інновації у харчових продуктах, які

відповідають зростаючим вимогам споживачів, оскільки свіжі тенденції, такі як всесвітньовідомі смаки, що наразі домінують.

В 2019 році в конкурсі Innovation Awards компанія Asia FOOD отримала перемогу в номінації «найкращі інноваційні інгредієнти». Дана компанія створила натуральну часникову пасту, яка має чудовий смак без неприємного запаху. Для даної пасти було використано часник, який зібраний вручну та не містить ГМО. Продукт також не містить холестерину і жирів.

Ще однією інновацією в ресторанному господарстві є французький стартап, який пропонує «страви в пляшці». Це ні дієтичний, ні енергетичний продукт. Натомість це повноцінна страва для тих, хто не має часу, можливості чи бажання готувати. Страви готуються з використанням інгредієнтів найвищої якості. Продукти без глютену, лактози і без ГМО. Вони включають білок, клітковину та жири, щоб забезпечити кожную порцію такими ж поживними речовинами, як повноцінна їжа.

Індонезійський стартап Evoware висуває екологічно чисту сировину на основі морських водоростей (яку можна розчинити та з'їсти) як заміну пластику для упаковки харчових продуктів. У його виробництві не потрібні добрива, і він фактично поглинає CO₂. Інноваційна харчова упаковка Evoware (яка містить клітковину, вітаміни та мінерали) вже використовується бельгійським виробником тонких вафель Bruxelwaffle.

Стартап у Лондоні розробив їстівні контейнери з водою. Це ємність з морських водоростей, яка не має смаку. При бажанні можна додати смак на вибір. Контейнер не обов'язково їсти, його можна викинути, а його розкладання займе декілька тижнів. Пластик розкладається 400 років. Ніякої шкоди природі не буде.

Одна з останніх розробок вчених — борошно з цвіркунів. Медики запевняють, що воно корисніше ніж з рослин. А найвідоміші кухари вже печуть з нього хліб. Єдине що може відштовхнути – ціна. Кілограм такого борошна коштує 500 гривень. Проте, якщо такий продукт вирощувати в Україні, він буде набагато дешевшим.

Висновки. Отже, впровадження інноваційних технологій і використання нетрадиційних видів сировини є пріоритетними напрямками роботи підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Список використаних джерел

1. Степанюк В. 5 трендів, що диктують інновації у їжі та напоях у 2021 році. *POSTEAT*. URL: <https://posteat.ua/position/5-trendiv-shho-diktuuyut-innovaci>