



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-**  
**ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ***  
***В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

**19 - 20 травня 2020 р.**

---

**Київ НУХТ 2020**

**Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.**

Видання містить матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

**Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**Яровий В.Л.** в.о. ректора, перший проректор Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, професор

*Заступники голови:*

**Шевченко О.Ю.** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

**Доценко В.Ф.** декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

*Члени оргкомітету:*

**Неміріч О.В.** завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

**Шаран Л.О.** доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

**Антоненко І.Я.** в.о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор

**Галинська О.М.** в.о. завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

*Секретар:*

**Ковальчук С.С.** асистент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

## ЗМІСТ

	<b>Секція 1. «Готельна і ресторанна сфера: інновації та тренд»</b>	13
1.	<b>Тарасюк І.В.</b> Франчайзинг як провідна форма управління в готельному бізнесі.....	14
2.	<b>Шняк О.З.</b> Впровадження інновацій при бронюванні готельних послуг.....	16
3.	<b>Павлюк С.І.</b> Перспективи розвитку анімаційного сервісу у закладах готельно-ресторанної індустрії.....	18
4.	<b>Слатвінська Л. А.</b> Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного господарства.....	20
5.	<b>Тарасюк Г.М., Чагайда А.О.</b> Сучасні світові тренди індустрії гостинності.....	22
6.	<b>Синьоока І. О.</b> Перспективи розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.....	24
7.	<b>Заріцька М.Р., Пусікова О.А.,</b> Сучасні технології в ресторанному бізнесі.....	26
8.	<b>Язіна В.А., Колісниченко Т.О.</b> Функціонування та розвиток готельного господарства України у сучасних умовах.....	28
9.	<b>Матвієнко Л.А.</b> Впровадження інноваційної ідеї «ширий сервіс» в готельно-ресторанному бізнесі.....	30
10.	<b>Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О.</b> Адаптація готельно-ресторанного бізнесу в умовах карантину.....	32
11.	<b>Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.,</b> Безглютенова продукція в індустрії гостинності: актуальні питання, проблеми та перспективи їх вирішення.....	34
12.	<b>Мазяр В.В., Сильчук Т.А, Назар М.І.</b> Інноваційні напрями та форми розвитку в готельній індустрії.....	36
13.	<b>Сильчук Т.А., Москаленко Д.М.,</b> Енотуризм як інновація в готельній індустрії.....	38
14.	<b>Ковтун А.В., Шаран Л.О.</b> Впровадження Spa-послуг з використанням продуктів переробки троянд на підприємстві гостинності.....	40
15.	<b>Лакома К.М., Шаран Л.О.</b> Впровадження послуг для особливих дітей в умовах підприємств гостинності.....	42
16.	<b>Бударіна К.О., Шаран Л.О.</b> Перспективи впровадження власної кав'ярні в діловому готелі.....	44
17.	<b>Скрибченко А.В., Мирошник Ю.А., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І.</b> Реалізація концепції «здоровий спосіб життя» в межах рекреаційного готелю.....	46
18.	<b>Марченко Н.І., Дітріх І.В.</b> Впровадження wellness-інновації як інструменту підвищення конкурентоспроможності готелю.....	48

19.	<b>Хитрий Я.С., Люлька О.М., Губеня В.М.</b> Перспективи розвитку концепції ресторану з підводним засобом розміщення в Україні.....	49
20.	<b>Абрамова А.Г.</b> Перспективні шляхи інтеграції інноваційних процесів в структуру готельних підприємств.....	51
21.	<b>Мирошник Ю.А.</b> Особливості освітлення в готелях.....	53
22.	<b>Sabadash M.M., Tyshchenko O.M., Tsygulnikova V.V.</b> The role of soft skills in the hospitality industry.....	55
23.	<b>Гончарова Н.Е., Шаруда С.С.</b> Використання «зеленої енергетики» в готельно-ресторанному господарстві.....	56
24.	<b>Грузін Л.К., Бортнічук О.В.</b> Перспективи функціонування діагностично-лікувальних центрів в готельному бізнесі.....	58
25.	<b>Скопич О.І., Бортнічук О.В.</b> Інтерактивні технології в сфері обслуговування.....	60
26.	<b>А. Kovtun., Y. Kobelianska.</b> Actuality of camping types.....	61
27.	<b>Литвинець Л.Ф.</b> Механізм управління розвитком підприємств готельного господарства.....	62
28.	<b>Литвинець Л.Ф.</b> Управління організаційними змінами як основа розвитку підприємства індустрії гостинності.....	64
29.	<b>Матюшенко Р.В.</b> Готелі майбутнього.....	66
30.	<b>Мироненко І., Матюшенко Р.В.</b> Ренесанс коктейльної культури.....	67
31.	<b>Матюшенко Р.В.</b> Роль барів в організації готельного господарства.....	68
32.	<b>Матюшенко Р.В.</b> Система управління якістю в готельній галузі.....	69
	<b>Секція 2. «Інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери»</b>	71
1.	<b>Миронов Ю.Б.</b> Необхідність та шляхи впровадження інновацій в туристичній галузі України.....	72
2.	<b>Примаков Д.Ю.</b> Перспективи розвитку круїзного туризму в умовах пандемії Covid-19.....	74
3.	<b>Щука Г.П.</b> До питання про розвиток гастрономічного туризму на Закарпатті.....	76
4.	<b>Колісниченко Т.О.</b> Гастрономічний туризм як перспективний напрямок розвитку туризму в Україні.....	78

5.	<b>Колісниченко Т.О., Палвашова Г.І.</b> Перспективи та проблеми розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні.....	80
6.	<b>Жученко В.Г.</b> Відпочинок міського населення в умовах послаблення карантину.....	82
7.	<b>Стрижак О.О.</b> Вплив пандемії коронавірусу Covid-19 на туристичну галузь.....	84
8.	<b>Горбань Г.П.</b> Стратегічні орієнтири розвитку туризму в Україні.....	86
9.	<b>Чередняк Н.А.</b> Використання новітніх технологій віртуальної та доповненої реальності у сфері туризму.....	87
10.	<b>Яцюта А., Шкляр М., Мордовіна В., Демчук Т.</b> Створення інноваційного онкурентоспроможного туристичного продукту: екскурсія з елементами квесту "Мандри Подолом – портал у майбутнє"....	89
11.	<b>Погуда Н.В.</b> Фактори стимулювання в'їзного туризму.....	91
12.	<b>Сидорук С.В. к.е.н., Матвійчук Л.Ю., Матвійчук Н.М.</b> Організація туристично-рекреаційних подорожей для інклюзивних туристів.....	92
13.	<b>Макеєва А. О., Опанасюк Н. А.</b> Інноваційні тренди у туристичній сфері.....	94
14.	<b>Veres K., Riabokon A.</b> Innovation lab for museums.....	96
15.	<b>Чугаєва Н. Ю.</b> Психологічні особливості он-лайн туризму.....	98
16.	<b>Федоренко Т.І.</b> Особливості гастрономічних фестивалів, присвячених стравам української кухні.....	99
17.	<b>Абрамова А.Г.</b> Перспективні напрямки розвитку готельного господарства в Скадовському районі Херсонської області.....	101
19.	<b>Veres K., Gryhorieva T</b> Museology and innovations.....	103
20.	<b>Басв В.В., Баєва О.В.</b> Систематика суб'єктів ринкових відносин у галузі медичного туризму.....	104
21.	<b>Батиченко С.П., Владова А.</b> Географічні аспекти бальнеологічного курорту Баден-Баден.....	106
22.	<b>Мірзодасва Т.В., Батиченко С.П.</b> Діяльність тематичних парків в Україні на прикладі «Парку Київська Русь».....	107
23.	<b>Розметова О.Г., Дмитрієвська О.Д.</b> Аналіз стану ринку готельних послуг в умовах кризи.....	109

24.	<b>Розметова О.Г., Розметова Л.Р.</b> Проблеми та перспективи функціонування закладів ресторанного господарства в умовах кризи.....	111
25.	<b>Розметова О.Г.</b> Розвиток туризму в умовах кризи: прогнози та виклики.....	113
26.	<b>Івченко Л.А., Ходачинська О.Д.</b> Шляхи і можливості розвитку спортивного туризму в Україні.....	115
	<b>Секція 3. «Worldwide experience in hotel and restaurant business»</b>	116
1.	<b>Kashka Y.H., Tyshchenko O.M., Tsyrunnikova V.V.</b> Environmentally friendly practices in the hotel industry.....	117
2.	<b>Marshalenko M.</b> Measuring the Sustainability of Hospitality industry.....	118
3.	<b>Антоненко І.Я., Мельник І.Л.</b> Нореса на круїзних кораблях.....	120
	<b>Секція 4. «Маркетинг та менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі і туризмі»</b>	122
1.	<b>Nardiello Giuseppe</b> Innovative technologies and startups in the hotel industry.....	123
2.	<b>Сушко Н.В., Сиволап Ю.Ю.</b> Застосування маркетингових інструментів у готельному бізнесі.....	125
3.	<b>Новікова В.В., Бараннік К.С., Бондар Н.П.</b> Особливості event-менеджменту в діяльності підприємств сфери гостинності.....	127
4.	<b>Іванов А.М.</b> Готель як навчальний центр.....	129
5.	<b>Наумік-Гладка К.Г.</b> Екологічність як базовий принцип гостинності та комунікації.....	131
6.	<b>Нікітіна Т.А.</b> Інновації як складова конкурентоспроможності готельного підприємства	133
7.	<b>Самодай В.П.</b> Відповідно управління системою підбору персоналу готельного господарства.....	135
8.	<b>Матушко А.А., Цимбалюк Ю. А.</b> Сучасні тенденції маркетингу в туристичному бізнесі.....	137
	<b>Секція 5. «Сучасні тенденції виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»</b>	139
1.	<b>Сусол Н.Я., Гаврилюк В.М.</b> Диференційований підхід організації харчування туристів в сучасній практиці індустрії гостинності.....	140
2.	<b>Колісниченко Т.О., Атамась А. В.</b> Молекулярна кулінарія як важлива складова популяризації української національної кухні.....	142

3.	<b>Балко О.Б.</b> Інновації в сфері ресторанного бізнесу.....	144
4.	<b>Нічкало Т.Р.</b> Сучасні тренди на ресторанному ринку України.....	146
5.	<b>Москаленко Д.М., Шаруда С.С.</b> Технологія пакування продукції в модифікованому газовому середовищі як інновація в ресторанному бізнесі.....	148
6.	<b>Губеня В. О., Люлька О. М., Ткачук Ю.М.</b> Концепція автоматизованого ресторанного обслуговування в сучасних готелях.....	150
7.	<b>Дочинець І.В.</b> Фактори якісного обслуговування підприємств ресторанного господарства.....	151
8.	<b>Комарницький Р.В., Ущатовський А.О.</b> Організація та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства в умовах карантину.....	152
	<b>Секція 6. «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства і харчової промисловості»</b>	154
1.	<b>Petrova Zh. O., Slobodianiuk K. S.</b> Comparative analysis of the restoration of protein-containing phytoestrogen powders after convective drying.....	155
2.	<b>Іжевська О.П., Козяр І., Косінова Я.</b> Доцільність використання шроту кунжуту у борошняних стравах в закладах ресторанного господарства.....	157
3.	<b>Dubovkina I.O.</b> Innovative approaches for improving quality and safety characteristics of alcoholic beverages.....	159
4.	<b>Васильєва О.О.</b> Визначення вмісту поліфенольних сполук у зефірних виробих.....	160
5.	<b>Турчиняк М.К., Полотай Б.Я.</b> Вплив різних чинників на споживчі властивості макаронних виробів.....	162
6.	<b>Калайда К.В., Заболотна А.В., Присяжнюк Я.М</b> Розширення асортименту заморожених продуктів з плодів перцю солодкого	164
7.	<b>Калайда К.В., Пиркало В.В., Мороз А.Ю.</b> Збагачені молочні напої з використанням фруктової сировини.....	165
8.	<b>Олійник Н.В., Положишникова Л.О., Малікова М.М.</b> Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів.....	166
9.	<b>Коренець Ю.М., Хорольський В.П.</b> Характеристика технології тривалого бродіння тіста та питання її апаратурного оформлення.....	168
10.	<b>Гердчук А. М.</b> Розробка технології м'ясного суфле покращеної харчової та біологічної цінності.....	170

11.	<b>Паска М.</b> Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному господарстві.....	172
12.	<b>Попова С.Ю., Герасименко К.О.</b> Напрямки використання вторинної сировини у розробці заморожених борошняних напівфабрикатів.....	174
13.	<b>Попова С.Ю., Лаптева А.І.</b> Перспективи використання вторинної сировини.....	175
14.	<b>Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А.,</b> Сенсорні характеристики марципанових паст з молочною сироваткою сухою де мінералізованою.....	176
15.	<b>Рогова А.Л, Чоні І.В., Медведь Л.М.</b> Вплив порошку шипшини на показники якості бісквітного напівфабрикату.....	178
16.	<b>Назаренко І.А., Горяйнова Ю.А., Світлична О.О.</b> Обґрунтування складу борошняної сировини у технології бубликів ванільних.....	180
17.	<b>Чагайда А.О.</b> Енергетичні трансформації в системах утилізації вторинної пари.....	182
18.	<b>Myroshnyk Y., Dotsenko V.</b> Exploring of the effect of ultrasound on the main characteristics of sponge dough foam.....	184
19.	<b>Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О.</b> Овес - цінний та багатогранний продукт харчування.....	185
20.	<b>Кублінська І.А.</b> Застосування осцилювального режиму конвективного сушіння грибною сировини в закладах ресторанного господарства.....	188
21.	<b>Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Болховітіна О.І.</b> Оцінка активності ліпаз та ліпоксигеназ насіння чіа.....	190
22.	<b>Онофрійчук О.С., Старолєтова Т.А., Кохан О.О.</b> Застосування полідекстрази у технології неглазурованих помадних цукерок.....	192
23.	<b>Потилко А.І., Саган Х.І., Кохан О.О</b> Розробка цукерок типу м'який грильяз на основі продуктів переробки гарбуза.....	194
24.	<b>Пахольченко А.А., Ковбаса А.В., Кохан О.О.</b> Розробка збивних та молочних цукерок для веганів.....	195
25.	<b>Ковтун А.В., Ковбаса В.М., Косенко В.А.</b> Дериватографічні дослідження вмісту вологи в формованих картопляних чіпсах.....	197
26.	<b>Ущатовський А.О., Комарницький Р.В.</b> Дослідження антиоксидантних властивостей вишнево-бурякового поре-напівфабрикату.....	199
27.	<b>Осейко М.І., Романовська Т.І.</b> Оздоровчі інгредієнти страв ресторанного меню.....	201



28.	<b>Кирпіченкова О.М., Стахурська Л.В., Савчук Л. Б.</b> Розробка кексів оздоровчого призначення.....	203
29.	<b>Наконечна А.С., Ковальчук С.С.</b> Удосконалення рецептури медового соусу з використанням плодів шипшини.....	205
30.	<b>Синенко Т.П., Фролова Н.Е.</b> Використання виноградних вичавок в технології смакоароматичних добавок.....	207
	<b>Секція 7. «Інноваційні технології продукції оздоровчого та аюрведичного спрямування»</b>	209
1.	<b>Гревцева Н.В., Загорулько О.Є., Касабова К.Р., Загорулько А.М</b> Використання фруктових паст нового покоління у технології борошняних кондитерських виробів.....	210
2.	<b>Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю.</b> Пастоподібний концентрат оздоровчого напою для харчування військовослужбовців.....	211
3.	<b>Зарешнюк В.В., Корецька І.Л.</b> Інжиніринг технології страв для покращення харчової цінності.....	213
4.	<b>Башта А.О.</b> Скорцонера – перспективна інуліновмісна сировина для виробництва оздоровчих продуктів.....	214
5.	<b>Бажай-Жежерун С.А.</b> Овочеві боби – цінна сировина для харчових продуктів оздоровчого спрямування.....	216
6.	<b>Стеценко Н.О., Краєвська С.П.</b> Обґрунтування рецептури снеку оздоровчого призначення на основі насіння льону.....	218
7.	<b>Кузьмін О.В., Філіппова А.Ю., Іскандарова І.Р., Бережна Т.О.</b> Інноваційні технології водно-спиртових настоїв у закладах ресторанного господарства.....	219
8.	<b>Дятлов Д., Фролова Н.Е.</b> Оптимізація процесу нейтралізації ріпакової олії водно-спиртовим розчином карбонату натрію.....	221
9.	<b>Пастух Г.С.</b> Про можливість використання пектину отриманого з вітчизняної сировини в продукції ресторанного господарства.....	222
10.	<b>Джиджора Н.І., Зуйко В.І.</b> Розширення асортименту аглютенових хлібних виробів для закладів ресторанного господарства.....	224
11.	<b>Гуць В.С., Коваль О.А.</b> Енергетичні складові соління м'яса.....	225
12.	<b>Неміріч О.В., Устименко І.М., Кравчук С.В.</b> Напівфабрикат багатофункціонального призначення.....	227

13.	<b>Пенкальська М.С., Павлюченко О.С., Фурманова Ю.П.</b> Кокосовий горіх як сировина для виготовлення рослинного молока в умовах закладів ресторанного господарства.....	228
14.	<b>Польова О.В., Коваль О.А.</b> Саркold – інноваційна ресторанна технологія.....	229
15.	<b>Кузьмін О.В., Богомол А.В., Грушевська І.О.</b> Використання настоїв з рослинної сировини у технології соусів.....	231
16.	<b>Очеретна А.В., Фролова Н.Е.</b> Дослідження властивостей страусинового жиру.....	233
17.	<b>Павлюченко О.С., Фурманова Ю.П., Соколовська Е.Ю</b> Сучасні способи теплового обробляння кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.....	235
18.	<b>Гуць В.С., Коваль О.А.</b> Математичне моделювання інактивції мікророганізмів в харчових продуктах.....	236
19.	<b>Силка І.М., Фролова Н.Е., Гаврильченко П.М.</b> Оптимізація технологічних властивостей кулінарних виробів з сиру кисломолочного.....	238
20.	<b>Михайленко В.М., Матіящук О.В.</b> Перспективні тенденції розвитку ресторанних послуг.....	240
21.	<b>Хабенець О.В., Кравчук Н.М.</b> Розширення асортименту холодних закусок на основі хумусу.....	241
22.	<b>Коваль О.А., Стахурська Л.В.</b> Комбіновані м'ясо-рослинні продукти.....	243
23.	<b>Матіящук О.В., Михайленко В.М.</b> Огляд основних трендів у сфері розвитку закладів ресторанного господарства.....	245
24.	<b>Роман Т.О., Коваленко В.Д.</b> Формування смаку кавового напою за ступінню обсмажування зерен.....	246
25.	<b>Дейниченко Л.Г., Філіппова А. Ю.</b> Використання гарбуза у технології виробів з бісквітного тіста.....	247
26.	<b>Михайленко В.М., Матіящук О.В.</b> Актуальність створення моно-закладів ресторанного господарства в Україні.....	248
27.	<b>Синенко Т.П., Фролова Н.Е.</b> Використання виноградних вичавок в технології смакоароматичних добавок.....	249
28.	<b>Щербацька І.С., Профатило Л.М., Галушка С.А., Ющенко Н. М.</b> Аналіз ринку рослинних аналогів молочних напоїв та перспективи його розширення в Україні.....	252
29.	<b>Фурманова Ю. П., Павлюченко О.С., Польова О.В.</b> Трансглютаміназа та її використання у молекулярній гастрономії.....	254
30.	<b>Корнієнко К. А., Михієнко Я. А., Ющенко Н. М.,</b> Дефіцит вітамінів групи В, його наслідки та методи компенсації.....	255

31.	<b>Коваль О.А., Бальоха А. С.</b> Молочні коктейлі функціонального призначення.....	257
32.	<b>Байдак С.В., Коваленко О.В., Фролова Н.Е.</b> Аюрведичне харчування на шляху до практиці.....	259
33.	<b>Потієнко Т.В., Ющенко Н. М.</b> Перспективи використання дієтичної добавки «Еламін» у технології харчової продукції.....	261
34.	<b>Силка І.М., Попович В.С.</b> Розширення асортименту борошняно-кондитерських виробів спеціального призначення.....	262
35.	<b>Нєміріч О.В., Михайленко В.М.</b> Визначення адгезійних властивостей тіста брауні спеціального призначення.....	264
36.	<b>Городецька І.М., Коваль О.А.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення.....	266
37.	<b>Браташ М.Й., Фролова Н.Е.,</b> Розроблення яблучного десерту з пряно-овочевою начинкою для людей з дисбалансом вата –доші.....	268
38.	<b>Фурманова Ю.П., Павлюченко О.С., Лукіянишен К.</b> Можливості використання вітчизняної рослинної сировини в технологіях напоїв аюрведичного спрямування.....	269
39.	<b>Нєміріч О.В., Устименко І.М., Гавриш А.В.</b> Використання бульб чуфи в технології морозива.....	271
40.	<b>Нєміріч О.В., Устименко І.М., Гавриш А.В.</b> Коригування складу фризерного морозива за аюрведичними рекомендаціями.....	272
41.	<b>Фурманова. Ю. П., Павлюченко О.С., Кохановська В.</b> Корисні муси для закладів ресторанного господарства.....	273
42.	<b>Нєміріч О.В., Устименко І.М.</b> Збитий кисломолочно-рослинний десерт з насінням чаї.....	274
43.	<b>Чижевська Л.А., Корецька І.Л.</b> Фізіологічне значення перших страв.....	275
44.	<b>Гулевата М.А., Процюк Б.В., Дяченко О.О.</b> Розробка композицій аюрведичних трав'яних чаїв.....	277
45.	<b>Нєміріч О.В., Устименко І.М.,</b> Желе з підвищеною харчовою цінністю.....	278
46.	<b>Фурманова. Ю. П., Павлюченко О.С., Єришева В.Р.</b> Використання пророщених зерен у технології десертної продукції.....	279
47.	<b>Коваль О.А., Коваленко Я. І., Становський Є. О.</b> Десерти функціонального призначення.....	280
48.	<b>Дятлов Д., Фролова Н.Е.</b> Ріпакова олія в продуктах аюрведичної кулінарії.....	282
49.	<b>Нєміріч О.В., Авраменко М.М.</b> Аюрведичний підхід до здоров'я та підвищення імунітету.....	283

## 40.КОРИГУВАННЯ СКЛАДУ ФРИЗЕРНОГО МОРОЗИВА ЗА АЮРВЕДИЧНИМИ РЕКОМЕНДАЦІЯМИ

Неміріч О.В., д.т.н.,  
Устименко І.М., к.т.н.,  
Гавриш А.В., к.т.н.

*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

Фризерне морозиво – десертна продукція, що користується великим попитом у контингенті споживачів закладів ресторанного господарства.

Морозиво володіє переважно одним смаком – солодким, що може викликати дисбаланс, особливо у Капхи-Доші. Капха, як і солодкий смак, складається з елементів Земля та Вода. Включення до раціону харчування великої кількості даних елементів призводить до надлишку слизу у шлунку, збільшення ваги та в подальшому може викликати депресію та знизити мотивацію. Морозиво має холодну природу, що збільшує як Вату-Дошу так і Капху-Дошу, так як в них відсутній елемент Вогонь. В той же час поєднання “холод+солодкість” сприймається як шкідливе з точки зору Аюрведи. Зважаючи на вищевказане, актуальним є внесення до рецептурного складу морозива інгредієнтів, які сприятимуть балансуванню дош.

В дослідженнях як основу рецептурної композиції фризера морозива використовували молоко коров'яче. У якості підсолоджуючого компонента – мед липовий, стабілізатора – казеїнат натрію. Для покращення травлення та надання продукції оригінальних органолептичних властивостей використовували кардамон, червоний та чорний перці.

Морозиво виробляли на лабораторному фризери з урахуванням ТТІ 31748658-1-2007. У зразках визначали титровану кислотність за ГОСТ 3624, опір таненню – за часом відділення від зразків морозива об'єму рідкої фази, збитість – ваговим методом, органолептичні показники якості – шляхом дегустаційної оцінки.

Отримані зразки морозива характеризувались приємним смаком та запахом із пікантним післясмаком. Готовий продукт мав однорідну, кремоподібну структуру та відповідні фізико-хімічні показники якості. Використання кардамону дозволило урівноважити поєднання “солодкість+холод” та запобігти дисбалансу Капха-Доші. Чорний та червоний перці збільшують тепло, покращують перетравлювання. Крім врівноваження Капху-Доші даний продукт може бути імуномодулятором завдяки унікальному хімічному складу.

**Висновки.** Розроблено нові види морозива базуючись на основні принципи Аюрведи, що дозволило компенсувати надмірну солодкість на баланс Капха-доші.

### Література

1. Ayurveda: The Science of Self-healing: a Practical Guide. Front Cover. Vasant Lad. Lotus Press, 1984 – Body, Mind & Spirit – 175 pages.