



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ВИЩА ШКОЛА БАНКІВСЬКОЇ СПРАВИ В М. ПОЗНАНЬ, ПОЛЬЩА
ДЕРЖАВНЕ АГЕНТСТВО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
КИЇВСЬКА МІСЬКА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
АСОЦІАЦІЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ
СПІЛКА СПРИЯННЯ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
II-ОЇ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ
МАЙБУТНЬОГО:
НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»**

17-18 травня 2023 року, м. Київ

КИЇВ - 2023

УДК 338.48 “40”

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей II-ої міжнародної науково-практичної конференції (17- 18 травня 2023 р.). Київ: НУБіП України. 2023. 274 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С.В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Бандура В.М. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Мосіюк С.І. – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції висвітлюються результати наукових досліджень з питань національного та регіонального розвитку сфери гостинності, безпеки харчових продуктів, соціокультурного виміру туризму та реалізації концепції сталого розвитку, маркетингу туристичних дестинацій й діджиталізація бізнес-процесів у туристичній індустрії.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, науковців і науково-педагогічних працівників, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

© Колектив авторів, 2023
© НУБіП України, 2023

<i>Лихолат О.</i> Використання харчових барвників у ресторанных технологіях	88
<i>Medvedieva A., Antonyuk I.</i> Technology of cookies with gluten-free types of flour	92
<i>Міхєєва Д.</i> Крафтові сири Закарпаття – приваблива продукція для розвитку гастрономічного туризму	94
<i>Опришко М., Павлова Д.</i> Підвищення рівня гостинності за рахунок поліпшення якості роботи ресторану	96
<i>Пащенко О., Жарікова О.</i> Безпека харчових продуктів в Україні	100
<i>Перепелиця М., Демічковський А.</i> Технологія лавашу з використанням вівсяного борошна, шпинату та насіння чіа	104
<i>Постова В.</i> HR для ресторанного бізнесу: розвиток команди в умовах війни	107
<i>Прісс О., Яковер О.</i> Шпинат – цінна овочева культура у сезонному меню	110
<i>Романова З., Остапенко Я.</i> Крафтове пивоваріння з використанням заміників солоду	114
<i>Терещук Н.</i> Дослідження ефективності управління закладами ресторанного господарства	114
<i>Ткаченко Л., Родинська Є.</i> Використання спельтового борошна для оздоровчого харчування	118
<i>Фіалковська Л.</i> Застосування кондиціонерів у закладах ресторанного господарства	120
<i>Шняк О.</i> Проблеми та перспективи розвитку ринку ресторанных послуг м. Львова в сучасних умовах.	123
<i>Шило Д.</i> Інновації у ресторанному бізнесі	126

Напрямок 3. Соціокультурний вимір туризму та реалізація концепції сталого розвитку

<i>Абросімова А.</i> Екологічна відповідальність – як фактор розвитку екоготелів	129
<i>Gabryjoińczyk P.</i> Foreign travel destinations of poles using charter traffic before and during the COVID -19 pandemic – a comparative analysis	131
<i>Бутенко В., Петрик А.</i> Проблеми розвитку зеленого туризму	135
<i>Вітряк О., Кірчу К.</i> Соціокультурні аспекти енотуризму в Україні	138
<i>Гаталяк О., Ганич Н.</i> Використання інтерактивних методів навчання у підготовці фахівців сфери гостинності	141
<i>Григорук І.</i> Стратегічне управління персоналом туристичного підприємства	143
<i>Гриценко І., Мосіюк С., Кузик Н.П.</i> Роль держави в розвитку туристичної індустрії	145
<i>Жученко В.</i> Концептуальні підходи сталого розвитку туризму	147
<i>Зінченко В.</i> Підвищення професійної кваліфікації фахівців індустрії туризму за програмою «Travel school» на базі туристичній фірмі «Супутник»	150
<i>Кудінова І.</i> Сільський зелений туризм як перспективний напрямок розвитку у повоєнний період	152
<i>Кузик М.</i> Метод проектів у формуванні в здобувачів освіти ДПТНЗ за професією «Агент з організації туризму, адміністратор», соціокультурної компетентності та навичок сталого розвитку для відновлення туристичної галузі в Україні	154
<i>Плющ С.</i> Туристичний продукт як інструмент командного менеджменту	158
<i>Самсонова В.</i> Напрямок післявоєнного розвитку сільського зеленого туризму у Київській області	160
<i>Скальська А.</i> Пляжний туризм Іспанії	164
<i>Смолінська С., Білоус С.</i> Стан та перспективи розвитку гостро – турів в Україні післявоєнного періоду	166
<i>Тимчук С.</i> Сучасний стан та перспективи розвитку туризму і краєзнавства в умовах воєнного стану	168
<i>Тищенко С.</i> Овертуризм в міській агломерації: проблеми та їх вирішення	170
<i>Філь М.</i> Фудкост у ресторанному бізнесі	173
<i>Шевченко А.</i> Основні підходи до планування діяльності міжнародного туристичного бізнесу	177

КРАФТОВЕ ПИВОВАРІННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ЗАМІННИКІВ СОЛОДУ

Романова Зоряна

кандидат технічних наук, доцент

Національний університет харчових технологій(Україна)

Остапенко Яна

магістрант НУХТ

Ячмінь, пшениця - традиційна сировина, що зазвичай використовується для пивоваріння. Щоб із зерен злаків отримати ферментоване сусло, необхідні ферменти для руйнування клітинних стінок, вивільнення амінокислот і розщеплення крохмалю до зброджуваних цукрів.

Для приготування пива з дуже невеликою кількістю солоду (для економії вартісного солоду) ячмінь, кукурудза і пшениця є дуже гарним вибором для заміни частки солоду, оскільки: містять бета-амілазу та пептидазу; можуть задаватись в заторний чан безпосередньо, оскільки ячмінний і пшеничний крохмаль має низьку температуру клейстеризації; мають оболонки, що забезпечує гарну фільтрацію на фільтр-чані (при належному подрібненні).

Завдяки використанню екзогенних ферментів існує можливість замінити половину солоду в засипі (подрібнений зерновий матеріал). Наприклад, 30% кукурудзяної крупки та 70% солоду замінюють відповідно на 30% кукурудзяної крупки та 35% солоду та 35% ячменю, і при цьому виробляють високоякісне пиво, збагачене всім комплексом цінних для пива нутрієнтів.

В дослідженнях використовували ячмінне та пшеничне борошно, ячмінний солод та сусло. Сусло готували в лабораторних та виробничих умовах згідно чинних технологічних інструкцій, які використовуються на пивоварному виробництві. Подрібнення солоду здійснювали кондиційованим способом мокрого подрібнення, затирання – настійним та 113дно відварним методами, кип'ятіння сусла за атмосферного та надмірного тиску.

Використання великої кількості несолодженої сировини разом із екзогенними ферментами дає пивоварам можливість отримувати продукт такого ж складу і якості, як високоякісний продукт, використовуючи лише солод. Контроль якості продукту здійснювали методом вискоефективної рідинної хроматографії,

Використання великої кількості несолодженої сировини разом із екзогенними ферментами дає пивоварам можливість отримувати продукт такого ж складу та якості, як високоякісний продукт, використовуючи лише солод.

Використання екзогенних ферментів дозволяє отримувати стандартне ферментоване сусло з будь-якою часткою ячменю за звичайних умов затирання. Це забезпечує більшу гнучкість у пошуку різних якостей ячменю чи пшениці.

Пиво, виготовлене з використанням комплексних ферментних препаратів, успішно виробляється з використанням ячменю до 100% в промислових масштабах. Досягнуто типового складу пива типу Пілснер щодо основних

фізико-хімічних показників (густина початкового сусла (%Plato), вміст спирту, мутність, рН, вміст CO₂, висота піни, тощо).

Використання значної кількості несолодженої сировини разом із екзогенними ферментами дає пивоварам можливість отримувати сусло та пиво того ж складу та якості, щої високоякісне сусло та пиво, виготовлене з використанням лише солоду.

Список джерел:

1. Нгуен Ван Хинг, Р. Розумовська Г.Р. Використання кукурудзи в пивоварінні. Технічні науки. Вісник АГТУ . 2010. №1(49). С. 51-55.