

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE



NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD
TECHNOLOGIES

XIV INTERNATIONAL SCIENTIFIC
AND PRACTICAL CONFERENCE

**INNOVATIVE
TECHNOLOGIES IN
THE HOTEL,
RESTAURANT AND
TOURISM
BUSINESS**



May 22, 2025

Kyiv NUFT 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XIV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

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

22 травня 2025 р.

Київ НУХТ 2025

5	Неверов М.Ю., Сильчук Т.А. Удосконалення операційних процесів діяльності ресторанної служби флотелю	54
6	Стешенко Л.І., Савченко І.А. Особливості екологізації готельних підприємств: сучасні підходи та приклади з України	55
7	Телюх О.В., Шидловська О.Б., Арпуть О.В. Мультифункціональні екологічні простори на дахах готелів та їх вплив на психологічне благополуччя гостей	57
8	Ткаченко О. В., Кирпіченкова О.М. Сенсорний маркетинг як інструмент підвищення лояльності гостей ресторану	59
9	Бондарчук Р. В., Матюшенко Р.В. Мистецтво Upsellng: від невимушеної поради до збільшення прибутку у барі	60
10	Левківський Д., Павлюченко О., Наконечна А. Вимоги до організації овочевих цехів закладів ресторанного господарства	61
11	Огієнко А.О., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І. Впровадження корпоративної культури нового покоління в засобах розміщення	62
12	Петренко Є.С., Кирпіченкова О.М. Удосконалення роботи служби експлуатації номерного фонду готельного підприємства	64
13	Дочинець І.В. Крафтове виробництво як потенціал розвитку України	65
14	Безрученко С., Пушка О.С. Формування конкурентних переваг мережевого закладу ресторанного господарства	66
15	Мірошниченко Є.Ю., Ковтун А.В., Бортнічук О.В. Удосконалення технології десерту брауні природними підсолоджувачами	67
16	Заєць А., Павлюченко О., Омельченко М. Особливості меню закладів європейської кухні	69
17	Дочинець І.В. Штучний інтелект в закладах гостинності	70
18	Зуйко В.І., Сильчук Т.А. Формування асортименту безвідходного їстівного посуду для закладів ресторанного господарства	71
19	Куций Е.С., Сильчук Т.А. Роль спеціалізованого харчування для спортсменів з альтернативними джерелами білку у готелях спортивно-туристичного напрямку	72
20	Капеліста Ю.В., Люлька О.М., Економічне обґрунтування діяльності курортного готелю для військових з сучасними оздоровчими послугами	74
21	Дочинець І.В. Тренди ресторанного господарства	76
22	Зотенко Д.М., Кирпіченкова О.М. Роль інноваційної програми vegheet у скороченні витрат на овочеву переробку в готельно-ресторанному господарстві	78

**РОЛЬ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ З
АЛЬТЕРНАТИВНИМИ ДЖЕРЕЛАМИ БІЛКУ У ГОТЕЛЯХ
СПОРТИВНО-ТУРИСТИЧНОГО НАПРЯМКУ**

Куций Е.С., здобувач
Сильчук Т.А., д.т.н., проф.

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

В сучасних реаліях розвитку спортивного туризму, готелі, що спеціалізуються на спортивному туризмі, дедалі частіше змушені адаптувати харчування під потреби спортсменів. Це означає не лише забезпечення потрібної кількості енергії, але й використання певних інгредієнтів, особливо альтернативних джерел білка. До них відносяться протеїни з рослин, мікроводорості та інші інноваційні продукти, що мають високу біологічну цінність та не шкодять довкіллю.

Включення альтернативних білкових продуктів у меню закладів допомагає не тільки поліпшити фізичну витривалість та процеси відновлення спортсменів, але й відповідати сучасним трендам здорового, етичного та екологічного харчування.

Білки з рослинної сировини, грибів, бобових, горіхів та сої можуть бути використані для виробництва продуктів з високою харчовою і біологічною цінністю, що забезпечують енергетичні та відновлювальні потреби спортсменів. Такі джерела білка демонструють добру засвоюваність, а за певних умов — і вищу ефективність у підтриманні м'язової маси в порівнянні з тваринними аналогами, особливо при дотриманні індивідуальних спортивних дієт [1].

Альтернативні білки також дозволяють формувати страви функціонального спрямування — зі зниженим вмістом насичених жирів, холестерину та високим вмістом антиоксидантів, поліненасичених жирних кислот, вітамінів і харчових волокон, що позитивно впливають на стан серцево-судинної системи, рівень енергії та загальну витривалість спортсменів [1].

У контексті готельного обслуговування це дає змогу створювати окремі спортивні меню, які не лише відповідають дієтичним вимогам, але й мають привабливі органолептичні властивості — правильну текстуру, аромат і смакову насиченість, важливу для спортсменів із високими енергетичними потребами.

Такі страви мають бути не просто поживними, а й викликати позитивне емоційне сприйняття, що особливо актуально в умовах інтенсивного фізичного навантаження та психологічного напруження під час змагань або тренувальних зборів.

Крім того, забезпечення естетичної привабливості та смакової гармонії сприяє підвищенню апетиту, що є критично важливим для спортсменів, які потребують суворого контролю за кількістю спожитих макро- та мікронутрієнтів.

У цьому контексті кухарі готелів мають адаптувати традиційні рецептури до альтернативних інгредієнтів, не жертвуючи якістю або смаком, що вимагає професійної підготовки та впровадження сучасних кулінарних технологій.

Сучасні технології, зокрема екструзія, мікронізація та ферментативна обробка, значно покращують функціональні характеристики таких продуктів — зокрема водозв'язувальну здатність, еластичність і смакову імітацію м'ясних виробів. Це дає змогу створювати повноцінні білкові страви, які легко інтегрувати у готельне меню навіть без використання тваринної сировини.

Окрему цінність має використання грибного міцелію як перспективної білкової сировини — завдяки високій концентрації амінокислот, швидкому росту, стійкості до зовнішніх факторів та можливості культивування на вторинній агросировині. Це дозволяє готелям зменшити екологічний слід і забезпечити сталість постачання білка. Крім того, білки з горіхів, сої та бобових культур добре інтегруються у кулінарні концепції веганських, безлактозних, безглютенних і гіпоалергенних дієт, що відповідає запитам зростаючого сегменту гостей зі специфічними харчовими потребами, серед яких професійні спортсмени, люди з хронічними захворюваннями або споживачі з етичними переконаннями щодо харчування [1].

Сучасні туристи-спортсмени очікують не просто комфортного розміщення, а й повноцінної дієтичної підтримки згідно з персональними програмами харчування, що робить актуальним питання впровадження інноваційних страв у меню готелів спортивного спрямування.

Таким чином, поєднання теоретичних досліджень і практичних спостережень дозволяє зробити висновок, що включення альтернативних джерел білку у раціон спортсменів у готелях не лише відповідає потребам.

Загалом, застосування альтернативних джерел білка у готельному харчуванні спортсменів розширює спектр дієтичних рішень, формує конкурентну перевагу закладу завдяки інноваційності, екологічності та фокусі на здоров'я. Це дозволяє адаптувати готельні сервіси до актуальних викликів ринку й очікувань споживачів нового покоління, які цінують не лише комфорт, а й турботу про власне тіло та навколишнє середовище.

Висновок. Роль спеціалізованого харчування для спортсменів із використанням альтернативних джерел білка в готелях спортивно-туристичного спрямування є стратегічною як з точки зору оздоровлення клієнтів, так і в аспекті конкурентоспроможності самих закладів. Альтернативні білки не лише повноцінно забезпечують енергетичні та відновлювальні потреби спортсменів, а й відповідають вимогам сучасних тенденцій дієтології.

Література

3. Альтернативні джерела білків. Бобові. Горіхи. Гриби. Соя. Тофу [Електронний ресурс]: науково допоміжний бібліографічний покажчик двома мовами 1970-2020рр. / упоряд. Т. П. Фесун; Наук.-техн. б-ка; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ, 2020. – 191 с.