

**Міністерство освіти і науки України**  
**Ministry of Education and Science of Ukraine**  
**Державний торговельно-економічний університет**  
**State University of Trade and Economics**

**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ ТА ТУРИСТИЧНИЙ  
БІЗНЕС: РЕАЛІЇ ТА ВИКЛИКИ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ МІЖНАРОДНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ  
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

*(Київ, 12 квітня 2022 року)*

**HOTEL, RESTAURANT AND TOURISM  
BUSINESS: REALITIES AND CHALLENGES**

ABSTRACTS OF REPORTS INTERNATIONAL STUDENT  
SCIENTIFIC CONFERENCE

*(Kyiv, April, 12, 2022)*

**Київ 2022**

**Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ  
заборонено**

**УДК 338.48**

**Г 73**

**Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії  
Г 73 та виклики [Електронне видання] : тези доп. Міжнар. студ.  
наук. конф. (Київ, 12 квіт. 2022 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. –  
Київ : Держ. торг.-екон. у-т, 2022. – 393 с. – Укр. та англ.  
мовами.**

**ISBN 978-966-918-044-5**

**DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2022-04-12>**

Розглядаються питання новітніх тенденцій у сфері готельно-ресторанного бізнесу, світовий туризм у нових реаліях, ресторанный технології, сервіс та фуд-дизайн, крафтові технології, архітектура та дизайн, спортивний менеджмент та рекреація.

Редакційна колегія не несе відповідальності за достовірність статистичної та іншої інформації, наведеної в рукописах.

**УДК 338.48**

**Редакційна колегія:** А. А. Мазаракі (відп. ред.), ректор, д-р екон. наук, проф.; С. В. Мельниченко, проректор з наукової роботи, д-р екон. наук, проф.; Н. І. Ведмідь, декан факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, д-р екон. наук, проф.; М. Г. Бойко, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д-р екон. наук, проф.; Т. І. Ткаченко, завідувач кафедри туризму та рекреації, д-р екон. наук, проф.; Д. В. Федорова, завідувач кафедри технології та організації ресторанного господарства, д-р техн. наук, проф.; О. В. Заварзін, завідувач кафедри дизайну та інжинірингу, канд. техн. наук, доц.; В. Г. Гамов, завідувач кафедри фізичної культури та спорту.

**Відповідальний за випуск** О. О. Васильєва, заступник декана факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, канд. техн. наук, доц.

**ISBN 978-966-918-044-5**

© Державний торговельно-економічний університет, 2022

|   |     |
|---|-----|
| <b>Булах І.</b>   |     |
| Крафтові розсільні сири на основі сколотин .....  | 226 |
| <b>Гіс А.</b>   |     |
| Технологічні властивості напівфабрикату на основі<br>знежиреного молока.....              | 227 |
| <b>Гончар Д.</b>  |     |
| Фуд-блогерство – візуальне мистецтво в кулінарії .....                                    | 230 |
| <b>Гранат Д.</b>  |     |
| Технології страв з сільськогосподарської птиці .....                                      | 232 |
| <b>Дарміна А.</b>   |     |
| Майонез підвищеної поживної цінності з аквафабою .....                                    | 234 |
| <b>Дудник В.</b>  |     |
| Насіння городини: технології використання .....   | 236 |
| <b>Загоруйко А.</b>   |     |
| Фуд-дизайн у ресторанному бізнесі .....   | 239 |
| <b>Запорожан А.</b>   |     |
| Солодкі страви української кухні .....  | 241 |
| <b>Зикова Є.</b>  |     |
| Технологія виробів з пісочного тіста з використанням<br>риборосинних напівфабрикатів..... | 242 |
| <b>Капуста О.</b>   |     |
| Харчування людини в умовах стресу .....   | 246 |
| <b>Кіх А.</b>   |     |
| Хлібобулочні вироби з суміші житнього та пшеничного борошна .                             | 248 |
| <b>Козя С.</b>  |     |
| Технологія питних каш для спеціального харчування осіб<br>з мальабсорбцією лактози.....   | 251 |

## Список використаних джерел

1. Цілі та задачі фуд-дизайну. – 2019. – URL : <https://studfile.net/preview/9926695/>
2. Башинський С. Як перетворити звичайну страву на шедевр. Спецпроект «Високі стандарти». – 2019. – URL: <https://life.pravda.com.ua/projects/veranda/2019/11/6/238761/>
3. Клопотенко Є. Пошук нових смаків і форм. Тренди світової гастрономії на конференції Gastromasa. – 2021. – URL : <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/ekoposud-nacionalna-kuhnya-servis-trendi-restorannogo-biznesu-z-konferenciji-gastromasa-50195386.html>

**Запорожан А.,**  
*1 курс, ІМ група*  
*Національний університет*  
*харчових технологій (НУХТ), м. Київ,*  
*Науковий керівник*  
**Зуйко В.,**  
*канд. техн. наук, доцент*

## СОЛОДКІ СТРАВИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Сучасні тренди ресторанного господарства окрім підвищених вимог до безпечності продукції, високого рівня сервісу та диджиталізації є концентрація на local-food та регіональній кухні. Стабільним попитом користуються страви і вироби з яскравими смаками та текстурними властивостями. Останнім часом в закладах ресторанного господарства (ЗРГ) почали набирати популярність мусові десерти, значну увагу яким приділяють топові шеф-кухари і шеф-кондитери України і світу [1].

Досліджуючи діяльність та публікації лідерів думок у сфері ресторанного бізнесу в світ, очевидним є фокус уваги на формуванні балансу відчуттів від споживання продукції, а також значна увага рослинній сировині в основі страв і виробів. Баланс смаку формує співвідношення основних смаків: кислого, солоного, солодкого, гіркого та умамі [2]. Цікавим і сучасним є формування нових десертів на осевої трендових мусів з використанням зазначеної техніки. У представленій роботі для реалізації поставленої задачі використовували різні складові в десерті, натхненному традиційною українською стравою, а саме борщем. До складу було включено буряк, цибуля, квас, леквар (традиційне закарпатське повидло), томат та житній хліб.

Буряк – коренеплід, який вважається одним із найбільш традиційних продуктів української кухні, її символом, є справжнім джерелом корисних для людського організму нутрієнтів та харчових волокон.

На першому етапі дослідження було розроблено основу десерту – мус. Для цього вершки коптили за допомогою фруктової щепи. Наступним етапом було приготування пюре з карамелізованого буряку та пюре карамелізованої цибулі, що виконує функцію підсилювачу смаку основного овочевого компоненту. Для загущення структури використовували желатин. Мус має виражений солодкий смак.

Допоміжними рецептурними компонентами є гострий томатний сорбет (гострий умамі смак), крамбл з житнього заварного хліба (гіркий смак), гель з лек вару (солодкий смак), бісквіт мадлен, просочений буряковим квасом (кислий смак) та бурякова плівка (баланс кислого та гіркого смаку з характерною текстурою).

Поєднання компонентів з різними текстурами та смаками формує унікальний симбіоз та відображає запит сьогодення від споживачів до ресторанного бізнесу, що відображає мусовий десерт «Борщ», який зайняв своє місце у меню трендового ЗРГ, що системно посідає лідируючі позиції у вітчизняних та закордонних рейтингах ресторанного бізнесу, «100 років тому вперед».

### **Список використаних джерел**

1. Головні тренди у ресторанному бізнесі: обслуговування споживачів, сучасні технології, кулінарні вподобання [Електронний ресурс] / м. Київ, 2021 р. – Режим доступу: <https://artofcooking.com.ua/blog/golovni-trendi-u-restorannomu-biznesi>

2. Анатомія смаку [Електронний ресурс] / м. Івано-Франківськ, 2019 р. – Режим доступу: <https://9bar.com.ua/taste/>

**Зикова Є.,**

*1 курс, 7м група ФРГТБ ДТЕУ*

*Науковий керівник*

**Федорова Д.,**

*д-р техн. наук, професор ДТЕУ, м. Київ*

### **ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ З ПІСОЧНОГО ТІСТА З ВИКОРИСТАННЯМ РИБОРОСИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

Сучасним трендом розвитку кондитерської галузі є розширення асортименту кондитерської продукції для оздоровчого харчування за