

Міністерство освіти і науки України  
Львівський національний університет імені Івана Франка

# ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ВИКЛИКИ, ІННОВАЦІЇ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
I-ої Всеукраїнської студентської  
науково-практичної інтернет-конференції



ЛЬВІВ 2024

УДК [338.448.2:005.591.6](06)

**Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації:** Збірник матеріалів I-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. – 239 с.

**Редакційна колегія:** проректор з наук. роботи, академік НАН України, д-р хім. наук, проф. Р. Є. Гладисhevський (голова, ЛНУ ім. І. Франка); декан геогр. ф-ту, к. геогр. наук, доц. В. І. Біланюк (співголова, ЛНУ ім. І. Франка), завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, к. геогр. наук, доц. І. Г. Пандяк (відповідальний редактор, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. Г. О. Сімахіна (НУХТ), д-р. с-г. наук, проф. М. Я. Бомба (ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. І. М. Ощипок (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. О. Б. Маслійчук (секретар, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. ф., асист. І. М. Чайка (відп. секретар, ЛНУ ім. І. Франка), к. екон. наук, доц. Г. В. Кушнірук (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. С. В. Майкова (ЛНУ ім. І. Франка), к. хім. наук, доц. Л. О. Федина (ЛНУ ім. І. Франка).

Відповідальна за випуск – д-р. філософії, асистент Чайка І. М.

*Друкується згідно рішення Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка. Протокол № 5 від 22 травня 2024 року.*

Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція організована з метою популяризації наукових розробок, координації наукової співпраці між освітньо-науковими інституціями, розвитку наукової діяльності студентів, сприяння формуванню молодих науковців, обміну досвідом, покращення навчального процесу у закладах освіти.

Конференція об'єднала наукову спільноту, студентів провідних вищих навчальних закладів України з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в Україні та світі.

Для наукових працівників, викладачів, аспірантів, магістрів та бакалаврів вищих навчальних закладів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Харчові технології".

Автори опублікованих матеріалів відповідають за зміст і мовно-стилістичне подання інформації. Текст подано з незначною технічною корекцією зі збереженням авторського стилю.

Адреса редакційної колегії:  
79008 Львів, вул. Лесі Українки, 39  
Львівський національний університет  
імені Івана Франка, географічний факультет  
© ЛНУ ім. І. Франка, 2024  
© Автори статей, 2024

## ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ ВЕГАНСЬКОГО СПРЯМУВАННЯ

*Денис Фефелов*

*здобувач освітнього рівня «Бакалавр» спеціальності «Харчові технології»*

*Людмила Мамченко*

*кандидат технічних наук, доцент*

*Володимир Польовик*

*кандидат технічних наук, старший викладач*

*Національний університет харчових технологій, Україна*

**Актуальність теми дослідження.** Поширення веганства серед населення викликано плюралізмом поглядів, зростанням уваги до здорового способу життя та етичного харчування. Веганство охоплює значний прошарок (2%) населення розвинених країн світу та України, а тому відповідні споживачі становлять значний ринковий сегмент, що становить інтерес для ЗРГ [1].

**Виклад основного матеріалу.** Споживання солодких страв не лише призводить до задоволення смакових рецепторів, але і завдяки цукру призводить до підвищення рівня серотоніну - гормону, що відповідає за відчуття радості.

Серед солодких страв окреме місце посідають сорбети, які для визначеної категорії споживачів є прийнятними, зокрема сезонними десертами. В той же час певні види сировини дозволяють розробити технологію веганських сорбетів, які мають потенціал для сталого пропонування споживачам. У цьому аспекті, нами пропонується авторська рецептура «Кокосові обійми з освіжаючим акордом».

Компоненти відповідної страви (банан та кокосове молоко) підібрані в рамках реалізації концепції фудпейрінгу, що дозволяє досягти оптимального балансу смаків та корисних елементів [2]. У нашому варіанті, банан формує основну текстуру сорбету, забезпечує солодкий смак та ніжну консистенцію. У свою чергу кокосове молоко вносить елемент свіжості та удосконалює тропічний акцент десерту.

Окремо відзначимо, що крім задоволення смакових рецепторів споживачів, інгредієнти авторського сорбету несуть оптимальне забезпечення у вигляді комплексу вітамінів та корисних речовин. Зокрема банан є істотним джерелом вітамінів групи В, заліза, незамінної амінокислоти - триптофану, та клітковини, яка важлива для дієтичного харчування [?].

В якості смако-ароматичного компоненту використовується корінь імбиру як джерело вітамінів А, групи В, хрому, цинку та фосфору. Окрім цього, імбир також відомий своїми антиоксидантними властивостями.

Важливим напрямом в оформленні страв можна розглядати основи психології кольорів для підсилення привабливості та впливу на вибір споживача. Кольори мають значення в психосемантиці, яка є складовою психології сприйняття кольору. Реакція на колір часто підсвідома і миттєва, при цьому він стимулює нервову систему. Наукові дослідження показують, що колір впливає на емоційну реакцію людини і може стимулювати апетит.

Наприклад, жовтий колір, який асоціюється з бананами, асоціюється з радістю, теплотою та позитивними емоціями. За результатами досліджень, даний колір стимулює активність головного мозку, викликає приємні спогади та стимулює до дій [3]. Зелений колір, який властивий фісташкам, асоціюється з природою, свіжістю та здоров'ям. Такий колір може підсилити у гостя відчуття здорового та натурального продукту.

Використання спіруліни дозволяє коригувати відтінок сорбету, а також певною мірою збагачує десерт на йод, що конче важливо для населення України.

Насіння чіа, що використовується при збиванні солодкої маси, містить значну кількість поліненасичених жирних кислот класу омега-3. Білковий профіль чіа забезпечує нормальний обмін речовин завдяки лізину й метіоніну [4].

Декорування кульок сорбету кокосовою стружкою сприяє створенню позитивної асоціації з популярними кокосовими цукерками, які користуються високим попитом серед споживачів. Додавання фісташок та сушеного манго, як декоративних елементів, допомагає створити додаткову текстурну складову.

Оформлення та профілограма дегустаційного оцінювання авторського сорбету наведено на рис. 1-2.



Рисунок 1 – Сорбет «Кокосові обійми з освіжаючим акордом»

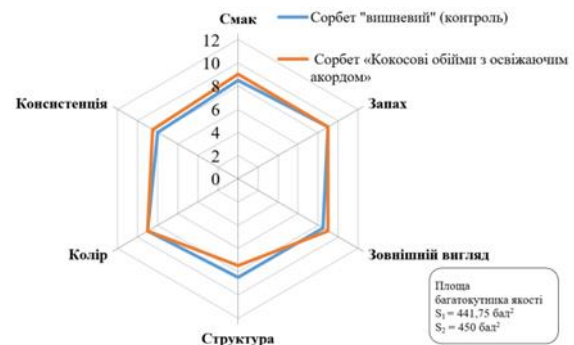


Рисунок 2 - Профілограма дегустаційного оцінювання зразків сорбету

**Висновки.** Результати експертизи дегустаційного оцінювання авторського сорбету свідчать про позитивні оцінки характеристик зовнішнього вигляду, кольору, аромату та смаку. На нашу думку, є всі передумови для апробації інноваційної рецептури, в якій враховані сучасні тенденції в дизайні та оформленні, та її впровадження в асортиментне меню спеціалізованих закладів.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Як українці ставляться до рослинної їжі. UA PLANT-BASED. URL: <https://uaplantbased.com.ua/blog/rezultaty-doslidjenya> (дата звернення: 19.03.2024).
2. What Goes With Banana? A *Nourishing Plate*. URL: <https://www.anourishing-plate.com/what-goes-with-banana/> (дата звернення: 19.03.2024).
3. Ясінський В. П., Андрушко Л. М. Вплив жовтого кольору на психоемоційний стан людини. *Науковий вісник*. 2018. Т. 2. С. 174–180.
4. Стукальська, Н. М. Інноваційні технології чіа-пудингів для харчування веганів в закладах ресторанного господарства / Н. М. Стукальська, А. І. Овсяник // *Інтернаука*. – 2021. – № 7 (107). – С. 75–82.