



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



**X ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

23 листопада 2021 р.

Київ НУХТ 2021

Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – 269 с.

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

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

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

ШЕВЧЕНКО ректор Національного університету харчових технологій
Олександр

Заступники голови:

ТОКАРЧУК проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій
Сергій

ЦИРУЛЬНІКОВА в.о. декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій
Віта

Члени оргкомітету:

НСМІРІЧ зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Олександра

ШАРАН в.о. зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій
Лариса

МЕЛЬНИК в.о. зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій
Ірина

ГАЛИНСЬКА в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій
Олена

Секретарі:

КУЗЬМІН професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Олег

КОРЕЦЬКА доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Ірина

Рекомендовано Вченою радою НУХТ

Протокол № ____ від « » листопада 2021 р.

НУХТ, 2021

ЗМІСТ

Секція 1. «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства і харчової промисловості»

13

1. **Гніщевич В.А., Кущенко В.І.**
Сучасні тенденції використання білково-вуглеводної молочної сировини для виробництва напівфабрикатів багатофункціонального призначення..... 14
2. **Олійник Н.В., Суткович Т.Ю., Іваніщева О.О.**
Вплив насіння амаранту на фізико-хімічні показники пісочного напівфабрикату..... 16
3. **Гладка О.С., Мічєнко А.С., Кублінська І.А.**
Застосування карагінанів у технології желе..... 18
4. **Мічєнко А.С., Кублінська І.А.**
Новітні аспекти технології соусної продукції закладів ресторанного господарства..... 20
5. **Крикунова А.В., Павлюченко О.С.**
Удосконалення технології та рецептурного складу страви «гарбузовий крем-суп»..... 22
6. **Павлюченко О.С., Погорельська А.С.**
Горіхове борошно як сировина для борошняних кондитерських виробів. 23
7. **Павлюченко О.С., Фурманова Ю.П., Клись А.В.**
Сировина для рослинних напоїв закладів ресторанного господарства..... 24
8. **Ясінська І.Л.**
Пророщена гречка, як цінне джерело біологічно активних сполук... 26
9. **Зуйко В.І., Скринник І.М.**
Нові напрямки у технології кондитерських виробів для закладів ресторанного господарства..... 28
10. **Ілляшенко Я.І., Мельник О.Ю.**
Використання кріопорошків в технології виготовлення пастили..... 29
11. **Дітріх І.В., Штома Є.В.**
Використання овочевої сировини у рецептурі рибних страв дитячого меню закладів ресторанного господарства..... 31
12. **Лакома К.М., Тищенко О.М., Сильчук Т.А.**
Розроблення нових кондитерських виробів для закладів ресторанного господарства..... 32
13. **Шидловська О.Б., Медвідь І.М., Дужик Н.С.**
Актуальні кулінарні тенденції в індустрії гостинності..... 34
14. **Шидловська О.Б., Медвідь І.М., Дужик Н.С.**
Перспективи застосування технології Food pairing під час розроблення меню для гурманів у закладах ресторанного господарства..... 36
15. **Неміріч О.В., Михайленко В.М., Шпакова О.С.**
Збагачення борошняних виробів інноваційними заквасками..... 38
16. **Свідло К.В., Мамченко Л.Є.**
Інноваційна технологія кондитерських виробів з заварного тіста..... 39

17.	Фурманова Ю.П., Дейниченко Л.Г., Омельченко М.С. Борошно для темпури: секрет пропорцій та історія виникнення.....	41
18.	Польовик В.В., Березова Г.О., Корецька І.Л. Аналіз фізико-хімічних показників купажних пар.....	42
19.	Фурманова Ю.П., Павлюченко О.С., Дабіжа Д.К. Використання безглютенового борошна у хлібобулочній продукції.....	43
20.	Дяченко О., Стукальська Н.М. Використання нетрадиційної сировини у технологіях борошняних кондитерських виробів.....	44
21.	Дейниченко Л.Г., Тершівська Н.А., Кравченко Т.В. Доцільність впровадження варених пудингів у асортимент закладів ресторанного господарства України.....	46
22.	Клиса А.В., Корецька І.Л. Соеве борошно, як інноваційна сировина для приготування борошняних кондитерських виробів.....	47
23.	Коваль О.А., Сапливий Я.Б. Удосконалення технологічного процесу виготовлення основних страв.....	48
24.	Фурманова Ю.П., Дейниченко Л.Г., Корнієнко К., Михієнко Я. Використання спецій у етнічних кухнях народів світу.....	50
25.	Фурманова Ю.П., Дейниченко Л.Г., Пахар А.Л. Індійські солодоші для розширення асортименту десертів у закладах ресторанного господарства.....	51
26.	Дейниченко Л.Г., Фурманова Ю.П., Потієнко Т.В. Чайні купажі як основа розширення асортименту барів.....	52
27.	Ряба О.Д., Стукальська Н.М. Фізико-хімічні властивості безглютенового борошна.....	54
28.	Синенко Т.П., Фролова Н.Е. Розроблення технології натуральної смакоароматичної добавки із вторинної сировини.....	56
29.	Мамченко Л.Є., Скирда О.Є., Білогривенко К.Р. Оцінка якості м'яких сирів з використанням не традиційної сировини.....	59
30.	Скирда О.Є., Кравченко А.С. Оцінка якості печива з використанням рослинної сировини.....	61
31.	Мамченко Л.Є., Духовнікова К.А. Використання субліматів з ягід у технології мусів.....	63
32.	Шапиренко Д.О., Саміленко М.М., Березова Г.О. Аналіз нутрієнтного складу мангового мусу.....	65
33.	Польовик В.В., Корецька І.Л., Березова Г.О. Дослідження забезпечення кількості мікроелементів при використанні плодово-ягідного пюре.....	66
34.	Польовик В.В., Хваль М.І. Використання бджолиного пилку в технології желе.....	67
35.	Попова С.Ю., Вітів І.В.	

31. ВИКОРИСТАННЯ СУБЛІМАТИВ З ЯГІД У ТЕХНОЛОГІЇ МУСІВ

Мамченко Л.Є., к.т.н.,
Духовнікова К.А., магістрант,
Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ

Використання натуральної рослинної сировини, яка збагачує харчові продукти мінеральними речовинами та вітамінами, є одним з основних шляхів підвищення біологічної цінності продуктів. Перспективним способом збереження біологічно активних речовин, на які багаті ягоди та фрукти, виступає метод сублімаційного висушування плодів. Такий процес сушіння на основі низькотемпературного зневоднення називається ліофілізацією.

Використання сублімаційних порошків знайшло широке поширення насамперед у Франції, яка на сьогоднішній час вважається спеціалістами всесвітнім центром кондитерського мистецтва. Сублімовані порошки ягід використовують у багатьох видах кондитерських виробів та солодких страв таких як печиво, тістечка, торти, кекси, рулети, ромові баби, морозиво, желе, суфле, шоколад і вироби з нього та інші [1].

Технологія виготовлення субліматів з ягід дозволяє зберегти не тільки високі смакові якості останніх, але й, що вважається одним з головних чинників, продукти сублімації не втрачають колір та аромат притаманний вихідній сировині, тому з легкістю зможуть замінити синтетичні добавки під час приготування крему, зефіру або мусу. Для сублімованих ягід характерний високий вміст вітамінів, мікроелементів, флавоноїдів, харчових волокон та яскравий, насичений смако-ароматичний комплекс[1-2]. Крім того, сублімовані порошки ягід та фруктів можливо використовувати у якості природних барвників для харчової промисловості [3]. Використання продуктів сублімації рослинного походження має важливі переваги, а саме: максимальне збереження зовнішнього вигляду та форми продукту, здатність повертати вихідну форму в процесі гідратації, збереження біологічно активних речовин антиоксидантної природи [4]. До того ж сублімація дозволяє забезпечити економічне зберігання (тривалий термін та відсутність енергетичних затрат на підтримку температурних умов) та транспортування (завдяки втраті при сушінні до 90% початкової ваги) й зручне застосування продуктів.

Таким чином, виходячи з вищенаведених властивостей субліматів доцільно і перспективно поширення їх використання у харчовій промисловості, зокрема при виробництві солодких страв, насамперед мусів.

На наш погляд доцільно спиратися на національні українські особливості, традиції та уподобання споживачів при виборі вихідної сировини. Зокрема, до вподоби українцям є ягоди полуниці, малини, смородини та агрусу. Вони мають знайомий з дитинства смак і є одними з найбільш часто використовуваних ягід у виробництві продуктів харчування, у тому числі варення, джемів, компотів тощо. Крім того саме ягоди малини і полуниці входять до складу великої кількості солодких страв. Слід також враховувати економічну та екологічну

складову вирощування цієї сировини. Наприклад, в Україні щороку виробляється близько 55 - 62 тис. т полуниці. При цьому існує значний потенціал для збільшення обсягів виробництва, зокрема у товарних господарствах. [5] Слід зазначити, що полуниця виступає одними з найкращих функціональних продуктів який має антиоксидантні властивості й антирадикальну активність [4] (що вкрай важливо для населення України, яке все ще відчуває наслідки Чорнобильської катастрофи).

Нами апробована технологія виготовлення мусу із застосуванням сублімованого порошку полуниці.

Ягоди полуниці – це джерело біологічно активних речовин. Вони багаті на вітаміни С, Е та фенольні сполуки [2,3], антиоксиданти та харчові волокна [4]. З огляду на це доцільно поширювати використання полуниці як сировини для виробництва десертів.

На першому етапі дослідження встановлені масові частки сублімованого порошку полуниці у складі мусу. Вміст порошку полуниці варіювали у кількості від 0,1 до 0,4 %. Встановлено, що зразок з масовою часткою ягід 0,2 % має приємний смак, аромат та природний колір притаманний полуниці.

Оцінювання якості продукту проводили органолептичним методом.

Використання сублімованого порошку ягід полуниці дало змогу значно поліпшити органолептичні, харчові та споживчі характеристики мусу ягідного.

Результати проведених досліджень довели, що сублімовані ягоди та порошки на їх основі значною мірою зберегли властивості первинної сировини, а тому в мусі виступають джерелом вітамінів, мікроелементів, харчових волокон.

Література

1. Сімахіна Г. Інновації в харчових продуктах / Г. Сімахіна, Н. Науменко // Новітні технології оздоровчих продуктів. Товари і ринки. –2015. –С. 189–201.
2. Aaby K. Phenolic composition and antioxidant activities in flesh and achenes of strawberries (*Fragaria ananassa*) / K. Aaby, G. Skrede, R. E. Wrolstad //
3. Panico A. M. Antioxidant activity and phenolic content of strawberry genotypes from *Fragaria x ananassa* / A. M. Panico, F. Garufi, S. Nitto et al. // *Pharmaceutical Biology*. – 2009. – Т. 47. – No 3. – С. 203–208.
4. Данчева А.С., Макарова Н.В. Сублимированные фрукты как источники пищевых волокон с антиоксидантными свойствами. *Вестник КГАУ*.2019.№3.С.154-160
5. Український клуб аграрного бізнесу [Електронний ресурс] https://ucab.ua/ua/pres_sluzhba/novosti/infografika_virobnitstvo_polunitsi_v_ukraini (дата звернення 16.10.2021).