



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**XIII Всеукраїнська науково-практична конференція
з міжнародною участю**

Присвячена 140-річчю НУХТ

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

Київ НУХТ 2024



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



**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

Присвячена 140-річчю НУХТ

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

21 травня 2024 р.

Київ НУХТ 2024

Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с.

Видання містить матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ. Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Materials of the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT, May 21, 2024. – Kyiv: NUFT, 2024 – 267 p.

The publication contains materials from the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT. It is intended for professionals and researchers involved in the mentioned issues in the hotel and restaurant business.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Олександр ШЕВЧЕНКО ректор Національного університету харчових технологій

Заступники голови:

Сергій ТОКАРЧУК проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

Члени оргкомітету:

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

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

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

Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

Секретар:

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

НУХТ, 2024

15. ЯКІСТЬ НАПОЇВ НА ОСНОВІ КАВОЗАМІННИКІВ

Шейна І.О., магістрант,

Кузьмін О.В., д.т.н., проф.,

Національний університет харчових технологій

(НУХТ), м. Київ

Литовченко О.М., д.т.н., проф.,

Інститут садівництва Національної академії аграрних наук України

(ІС НААН), м. Київ

Вступ. У ресторанному бізнесі кавові напої та їх замітники стають все більш популярними серед споживачів, що знаходить своє застосування у сучасних ресторанних технологіях при розробці різноманітних напоїв і страв. Однак, наявність кофеїну обмежує використання кави для всього контингенту споживачів, що мають високу чутливість до кофеїну. Тому, для задоволення потреб цих груп населення та для розширення асортименту страв, важливо досліджувати та використовувати кавозамітники, які не містять кофеїну.

Актуальність теми. Використання кавозаміників є актуальним питанням, оскільки це дозволяє не тільки зберегти традиційний кавовий смак, але й знизити вміст кофеїну у стравах і напоях. Окрім того, деякі кавозамітники можуть мати антиоксидантні властивості [1].

Результати та обговорення. Альтернативною сировиною для заміни кави є рослинна сировина, яку висушують, обсмажують, подрібнюють та використовують як самостійний продукт або у складі суміші з іншою рослинною сировиною: зерна злаків (ячмінь, пшениця, жито, овес, спельта); продукти переробки зерен злаків (висівки, солод); коріння і коренеплоди (цикорій, кульбаба, батат, чуфа, топінамбур, буряк, морква, картопля, пастернак, імбир); насіння рослин (гречка, кукурудза, соя, нут, горох, люпин, спаржа, бавовник, бамія); насіння дерев та кущів (каштан, дуб, бук, дерен, груша, баобаб, ріжкове дерево, сасафрас, фінік, хурма, мигдаль); плоди (глід, інжир). Застосування кавозаміників дозволяє розширити асортимент продуктів, зберегти традиційний кавовий смак та підвищити корисність продукції за рахунок антиоксидантних властивостей.

Висновки. Використання кавозаміників у ресторанному господарстві дозволяють задовольняти потреби споживачів, які не сприймають кофеїн, та зберігати високий рівень якості та смакових властивостей страв та напоїв. Додатково, вони можуть мати корисний вплив на здоров'я, завдяки своїм антиоксидантним властивостям.

Література

1. Кузьмін О.В., Польовик В.В., Березова Г.О., Грушевська І.О. Дослідження антиоксидантної здатності настоїв із кавозаміників // Матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка, 17 травня 2022 р. К.: НУХТ, 2022 р. С. 59.