



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

19 - 20 травня 2020 р.

Київ НУХТ 2020

Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.

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

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

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

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Яровий В.Л. в.о. ректора, перший проректор Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, професор

Заступники голови:

Шевченко О.Ю. проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Доценко В.Ф. декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Члени оргкомітету:

Неміріч О.В. завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Шаран Л.О. доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Антоненко І.Я. в.о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор

Галинська О.М. в.о. завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

Секретар:

Ковальчук С.С. асистент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

13.	Пенкальська М.С., Павлюченко О.С., Фурманова Ю.П. Кокосовий горіх як сировина для виготовлення рослинного молока в умовах закладів ресторанного господарства.....	228
14.	Польова О.В., Коваль О.А. Саркold – інноваційна ресторанна технологія.....	229
15.	Кузьмін О.В., Богомол А.В., Грушевська І.О. Використання настоїв з рослинної сировини у технології соусів.....	231
16.	Очеретна А.В., Фролова Н.Е. Дослідження властивостей страусинового жиру.....	233
17.	Павлюченко О.С., Фурманова Ю.П., Соколовська Е.Ю Сучасні способи теплового оброблення кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.....	235
18.	Гуць В.С., Коваль О.А. Математичне моделювання інактивції мікророганізмів в харчових продуктах.....	236
19.	Силка І.М., Фролова Н.Е., Гаврильченко П.М. Оптимізація технологічних властивостей кулінарних виробів з сиру кисломолочного.....	238
20.	Михайленко В.М., Матіящук О.В. Перспективні тенденції розвитку ресторанних послуг.....	240
21.	Хабенець О.В., Кравчук Н.М. Розширення асортименту холодних закусок на основі хумусу.....	241
22.	Коваль О.А., Стахурська Л.В. Комбіновані м'ясо-рослинні продукти.....	243
23.	Матіящук О.В., Михайленко В.М. Огляд основних трендів у сфері розвитку закладів ресторанного господарства.....	245
24.	Роман Т.О., Коваленко В.Д. Формування смаку кавового напою за ступінню обсмажування зерен.....	246
25.	Дейниченко Л.Г., Філіппова А. Ю. Використання гарбуза у технології виробів з бісквітного тіста.....	247
26.	Михайленко В.М., Матіящук О.В. Актуальність створення моно-закладів ресторанного господарства в Україні.....	248
27.	Синенко Т.П., Фролова Н.Е. Використання виноградних вичавок в технології смакоароматичних добавок.....	249
28.	Щербацька І.С., Профатило Л.М., Галушка С.А., Ющенко Н. М. Аналіз ринку рослинних аналогів молочних напоїв та перспективи його розширення в Україні.....	252
29.	Фурманова Ю. П., Павлюченко О.С., Польова О.В. Трансглютаміназа та її використання у молекулярній гастрономії.....	254
30.	Корнієнко К. А., Михієнко Я. А., Ющенко Н. М., Дефіцит вітамінів групи В, його наслідки та методи компенсації.....	255

28. АНАЛІЗ РИНКУ РОСЛИННИХ АНАЛОГІВ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО РОЗШИРЕННЯ В УКРАЇНІ

Щербацька І. С.,
Профатило Л. М.,
Галушка С. А.,
Ющенко Н. М., к.т.н.

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

У світі поширюється тенденція до вживання продуктів рослинного походження. На це є ряд причин, зокрема збільшення кількості людей, що не споживають м'ясо з етичних причин, у зв'язку з небезпекою потрапляння шкідливих речовин (гормональні препарати, антибіотичні речовини тощо), а також з поширенням алергійних реакцій та порушень обміну речовин. У питаннях споживання молочних продуктів збільшується кількість людей, у тому числі дітей, які страждають на непереносимість лактози [1]. Оскільки лактоза природньо міститься у молоці усіх ссавців (у коров'ячому близько 4,8%) та молочних продуктах, зокрема ферментованих (кисломолочні напої з коров'ячого молока – до 3,1%, сир кисломолочний – до 3%), вживання таких продуктів для людей із лактазною недостатністю є обмеженим і у деяких випадках потребує виключення із раціону харчування. Також поступово формується клас споживачів, які хочуть спробувати щось нове, якісь незвичні продукти, а також є прихильниками різних концепцій харчування, що обмежують споживання тваринних продуктів. Крім того, ресурси молочної сировини в Україні є обмеженими, останніми роками спостерігається негативна тенденція до зниження обсягів заготівельного молока, що негативно позначається на вартості молочних продуктів [2].

Гідною альтернативою є запровадження асортименту аналогів молочних напоїв на основі рослинних компонентів високої харчової цінності, що за органолептичними властивостями відповідатимуть традиційним вподобанням споживачів.

На сьогоднішній день в світі рослинні аналоги молока та молочних напоїв стають все більш популярними, а обсяг їх споживання з кожним днем збільшується. Так, у період 2012-2017 рр. обсяг продажів рослинного молока у світі збільшився на 61%, тоді як виручка від реалізації коров'ячого молока скоротилася на 15%. Багато підприємств переходять на виробництво рослинного молока, що особливо поширено в США, Канаді та Європі [1].

Сировиною для виробництва аналогів молока є злакові – овес, рис, кукурудза, спельта; бобові культури – нут, соя, арахіс; горіхи - мигдаль, кокос, фісташки, фундук та волоський горіх; насіння - кунжут, насіння соняшнику, льону, конопель тощо; псевдозлаки: кіноа та амарант. Слід зазначити, що перераховані види рослинної сировини є цінним джерелом рослинного білка, ліпідів з низькою температурою плавлення, з високим вмістом есенціальних жирних кислот, а також

вітамінів та мінеральних речовин. Їх включення до раціону харчування сприятиме покращанню здоров'я населення.

На світовому ринку рослинних аналогів молока лідерами є компанії The Hain Celestial Group, Koninklijke Wessanen, Organic Valley Cropp Cooperative, SunOpta, OATLY, Califia Farms, Eden Foods, Danone, Earth's Own Food Company, Blue Diamond Growers тощо [1].

В Україні попри зростаючий попит рослинні аналоги молока представлені в основному імпортованими продуктами, вартість яких часто є невиправдано високою. Тому актуальним напрямом наукових досліджень є удосконалення технологій альтернативних видів молока та запровадження їх виробництва на вітчизняних потужностях.

В Україні ринок рослинного молока лише почав розвиватися. Нещодавно можна було купити лише один вид такого молока – соєве. Одну з перших в Україні ліній із виробництва цього виду рослинного молока розробили в НВО «Еліта» та запустили в експлуатацію ще у 1988 році. Компанія «Вітмарк-Україна» з 2012 року розпочала дистрибуцію рослинного молока під торговою маркою Vega Milk. Також однією з перших світову тенденцію підхопила компанія «Люстдорф», створивши рослинний напій «Ідеаль Немолоко». На сьогодні розширюється асортимент та нарощуються обсяги виробництва рослинних аналогів молока на потужностях малого бізнесу. Найбільш поширеними на ринку України є такі бренди : Vega Milk, Alpro, JoYa, Ідеаль Немолоко, а також Aroy-D, Fruity Yummy, Exotic food, Tropic Life, ecomil, Scotti, Kara, OraSi, The Bridge Natur Green, Nature's Charm, Body&Future, Natrue, Katana, DietMil, 137 degrees, ViaMia, Mand'Or, Vitariz, Vive Soy тощо. Рослинні аналоги молока часто мають специфічний присмак та запах, що може негативно позначитись на їх споживанні. Крім того, практично відсутні технології ферментованих аналогів молочних продуктів. Тому розширити асортимент, підвищити споживчий попит дозволить розробка науково обґрунтованих конкурентноздатних технологій рослинних аналогів молока із залученням плодово-ягідної та іншої рослинної сировини підвищеної харчової цінності та заквасочних препаратів з пробіотичними властивостями.

Висновок. З огляду на світові тенденції розвитку ринку рослинних аналогів молока та низьку заповненість ринку України аналогічними продуктами вітчизняного виробництва перспективним напрямом наукових досліджень є розробка нових та удосконалення існуючих технологій альтернативних видів молочних напоїв, у тому числі ферментованих.

Виробництво таких продуктів розширить можливості споживачів у виборі якісних продуктів оздоровчої дії.

Література

1. Мотузкова Ю., Кошельник А. Ринок аналогів молочних продуктів рослинного походження: світові бренди. // Товари і ринки. - 2019. - № 3. – С. 38-49. - Режим доступу: [https://doi.org/10.31617/tr.knute.2019\(31\)04](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2019(31)04)
2. Федулова І. Ринок молочної продукції України: можливості та загрози / І. Федулова // Товари і ринки. - 2018. - № 1. - С. 15–28. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2018_1_4.