

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE



NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD  
TECHNOLOGIES

XIV INTERNATIONAL SCIENTIFIC  
AND PRACTICAL CONFERENCE

**INNOVATIVE  
TECHNOLOGIES IN  
THE HOTEL,  
RESTAURANT AND  
TOURISM  
BUSINESS**



May 22, 2025

Kyiv NUFT 2025

## ТЕХНІКА ДЕКОНСТРУКЦІЇ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД ОФОРМЛЕННЯ ТАРІЛКИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Опанасенко Д., Радько Є., здобувачі  
Павлюченко О., к.т.н., доц., Наконечна А., к.т.н.  
Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ

**Вступ.** У сучасному світі турбота про здоров'я стає пріоритетом, концепція «Тарілки здорового харчування» набуває особливої популярності серед потенційних споживачів закладів ресторанного господарства. Цей інноваційний підхід є доволі актуальним, адже здатний залучити до закладів додаткові потоки відвідувачів, дозволяючи їм задовольнити попит на здорову їжу та дає нові можливості для збільшення прибутку виробників. **Матеріали і методи.** У роботі використано методи системного аналізу, синтезу, порівняльного аналізу та узагальнення. Матеріалами для дослідження слугували наукові публікації, статті, звіти міжнародних організацій (ВООЗ, ФАО), статистичні дані.

**Результати та обговорення.** Одним із ключових аспектів впровадження концепції «Тарілки здорового харчування» в ресторанний бізнес є створення візуально привабливих та збалансованих страв, що відповідають сучасним трендам здорового способу життя. Наприклад, використання техніки «деконструкції» традиційних страв [1] дозволяє представити окремі компоненти тарілки (овочі, білкові компоненти, цільнозернові) у більш естетичному та інформативному вигляді (рис. 1). Деконструкція передбачає розкладання страви на її складові частини, які потім подаються окремо або в новому, оригінальному поєднанні.



**Рисунок 2 – Тарілка здорового харчування**

Це дозволяє скласти «тарілку», враховуючи індивідуальні потреби та вподобання[2]. Наприклад, овочі можуть бути представлені у вигляді салатів, білкові компоненти – у вигляді стейків або морепродуктів, а цільнозернові – у вигляді гарнірів з кіноа або булгуру. **Висновок.** Використання деконструкції страв під час формування «Здорової тарілки», вимагає від рестораторів вміння раціонально підібрати її складові, оригінального та естетичного її оформлення. Це дозволить ресторанам підвищити конкурентоспроможність та сформуванню позитивний імідж.

### Література

1. Deconstruction | Foods & Wines from Spain. *Foods and Wines from Spain. What you should know about its gastronomy*. URL: <https://www.foodswinesfromspain.com/en/fws-academy/cooking-techniques/modern/deconstruction> (date of access: 06.05.2025).
5. FERRAN ADRIÀ, sublime food deconstruction. *CLOT Magazine | An online publishing platform dedicated to the most experimental art forms*. URL: <https://clotmag.com/key-artists/ferran-adria> (date of access: 06.05.2025).