



Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет

HoReCa

НАУКОВІ ІНІЦІАТИВИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

(Київ, 22 травня 2024 року)



Київ 2024

**Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Факультет технологій та бізнесу**

**HoReCa
НАУКОВІ ІНІЦІАТИВИ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

(Київ, 22 травня 2024 року)

Київ 2024

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ
заборонено**

УДК 641.4:001.89

X 79

HoReCa. Наукові ініціативи [Електронний ресурс] :
X 79 тези доп. Всеукр. студ. наук. конф. (Київ, 22 трав.
2024 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-
екон. ун-т, 2024. – 482 с. Укр. та англ. мовами.

ISBN 978-966-918-132-9

DOI: 10.31617/k.knute.2024-05-22

У тезах доповідей Всеукраїнської студентської наукової конференції «HoReCa. Наукові ініціативи» висвітлено актуальні питання глобальних викликів та тенденцій розвитку сфери гостинності у воєнний період; синергії інновацій і традиційних технологій крафтової продукції, що сприяє реалізації концепції здорового харчування населення України; інноваційних форматів ресторанного бізнесу та збереження автентичності сучасної гастрономії України та її регіонів; сучасних тенденцій фуд-дизайну.

Видання розраховано на практичних та наукових працівників індустрії гостинності, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Матеріали подано в авторській редакції. Відповідальність за зміст матеріалів несуть автори.

УДК: 641.4:001.89

Редакційна колегія: А. А. Мазаракі (відп. ред.), ректор, д-р екон. наук, проф.; А. Г. Герасименко, проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків, д-р екон. наук, проф.; Н. І. Ведмідь, декан факультету технологій та бізнесу, д-р екон. наук, проф.; Т. М. Ткачук, заступник декана з науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків факультету технологій та бізнесу, канд. екон. наук, доц.; М. Г. Бойко, завідувач кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, д-р екон. наук, проф.; Д. В. Федорова, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій, д-р техн. наук, проф.

Відповідальна за випуск Т. М. Ткачук, заступник декана з науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків факультету технологій та бізнесу, канд. екон. наук, доц.

ISBN 978-966-918-132-9

© Державний торговельно-економічний
університет, 2024

ЯТЧЕНКО О.,
4 курс, 2 група, ГРТБ ім. проф. В. Ф. Доценка, НУХТ

Наукові керівники:
Кузьмін О., *д-р техн. наук, проф.*
(НУХТ, м. Київ)
Дударєв І., *д-р техн. наук, проф.*
(ЛНТУ, м. Луцьк)

КОНЦЕПЦІЯ СОЛОДКИХ СТРАВ ЗНИЖЕНОЇ КАЛОРИЙНОСТІ

Вступ. На сьогодні здорове харчування стає не лише модною тенденцією, але й важливою складовою повсякденного життя. Заклади ресторанного господарства (ЗРГ) все частіше привертають увагу та зацікавленість серед споживачів до низькокалорійних страв [1, 2].

Матеріали та методи. Дослідження базується на аналізі основних аспектів зниження калорійності солодких страв і сучасних концепцій.

Результати та обговорення. Створення концепції солодких страв зниженої калорійності створює нові можливості для ЗРГ і передбачає:

– заміну висококалорійних складників (білий цукор, масло, вершки, які мають високий вміст насичених жирів тощо) на низькокалорійні (ягоди, фрукти, овочі, нежирний йогурт, «рослинне молоко» [2], цукрозамінники тощо), що дозволяє знизити енергетичну цінність, зменшити глікемічний індекс, збалансувати вміст енергетичних речовин (білків, жирів, вуглеводів), при збереженні високих органолептичних показників;

– зменшення маси порції із одночасним збільшенням об'єму для забезпечення відповідності рекомендованій кількості калорій, враховуючи норми фізіологічної потреби людини. Збільшення об'єму порції може позитивно вплинути на зовнішній вигляд страви, що стимулює апетит споживачів і робить їх більш привабливими для споживання. Створення враження великої порції, незважаючи на

зменшення маси є важливим фактором для споживачів, які звикли до великих порцій або хочуть відчувати повне задоволення від споживання страви.

Висновок. Розвиток концепції солодких страв зниженої калорійності стає важливим елементом у прагненні споживачів до здорового способу життя, що дає можливість створювати більш збалансовані та корисніші страви без зайвих калорій та впливу на здоров'я. Це може стати важливим фактором у подоланні сучасних викликів для ЗРГ та зростанні свідомості споживачів щодо здорового харчування.

Список використаних джерел

1. Стукальська Н.М., Кузьмін О.В., Скринник І.М. Удосконалення технології десертів у закладах ресторанного господарства. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». 2022. 15(134). С. 63-69.
2. Using oat milk to reduce the caloric value of a functional mayonnaise sauce / Dudarev I. et al. Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria. 23 (1), 2024. pp. 29-38.