Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНАКОНФЕРЕНЦІЯ

«Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації»

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

23-24 травня 2023р.

КИЇВ НУХТ 2023

67	*Бондаренко О.А., Корецька І.Л. (НУХТ), м. Київ, Україна.* Стан виробництва закусок у спеціалізованих мережах закладів ресторанного господарства.	120
68	*Вернигора А.В, Гащук О.І., Москалюк О.Є., (НУХТ), м. Київ, Україна* Тенденції та перспективи розвитку м'ясної продукції Франції	122
69	*Мельник І.Л., Задорожній Д.О., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Гастрономічний туризм як основа національного бренду	124
70	*Янушкевич О., Радченко А., Гринченко Н., (ДБТУ), м. Харків, Україна* Інновації в технології соусів на основі молочної сировини для HoReCa	125
71	*Верченко М., Тимчук С., Топчій О., Алла Петрина А., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Використання екзогенних біоаниоксидантів у технології м'ясних паштетів	127
72	*Мірошник С., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Удосконалення технології заморожених напівфабрикатів для крафтового виробництва	128
73	*Паска М.З., Найда О.,І., (ЛДУФК ім.І.Боберського), м. Львів, Україні.* Використання плодів дикорослих рослин у технології соусів для основних страв у HoReCa	130
74	*Кочубей-Литвиненко О.В., Пухляк А.Г., (НУХТ), м. Київ, Україна.*Сучасні тенденції у технологічному забезпеченні промислового і крафтового молочного виробництва	131
75	*Мороз Д., Топчій О., (НУХТ), Київ, Україна.* Розробка купажів рослинних олій для збагачення крафтових виробів	133
76	*Головатюк А.Ю., Ткачук О.В., ОНТУ, м. Одеса, Україна.* Подільська кухня як перспективний напрямок розвитку української автентичної кухні	136
77	*Soloviov N., Tymchuk A., Grek O., (NUFT), Kyiv, Ukraine.* Craft production of albumin products from local dairy raw materials	138
78	*Мірошник О., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Удосконалення технології пельменів підвищеної харчової цінності	139
79	*Яшинський П. А., Пасічний В.М., Холод А.М., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Використання білково-жирових емульсій і смакоароматичних композицій для виробництва крафтових м'ясних хлібів	140
80	*Колісниченко Т.О., Прісс О.П.,Ангеловська А.О., ТДАТУ м. Запоріжжя, Україна.* Гастрономічний туризм як фактор розвитку внутрішнього туризму держави	142
81	*Трофімук А., Маслійчук О.Б. (ЛНУ ім. І. Франка), м. Львів, Україна.* «Фарм-ту-стіл» - інноваційні технології в HoReCa	144
82	*Strashynskyi I.M., Marynin A.I., Fursik O.P., Pergat O.A. (NUFT), Kyiv, Ukraine.* Functional properties of pea protein	145
83	*Nikitina T.A., (NUFT), Kyiv, Ukraine.* Problems of activity of enterprises in the hospitality industry in modern conditions	147
84	*Козаревська О. Р. (НУФВСУ), м. Київ, Україна.* Використання сучасних інтернет-технологій у сфері гостинності	148
85	*Чуйко М.М., Сафонова А.Р. (УІПА), м. Харків, Україна* Застосування цифрових технологій в індустрії гостинності	150
86	*Король О.Ю., Олефіренко М.В., (ККІБП),м. Київ, Україна.* Екологізація в закладах готельно-ресторанного господарства	152
87	*Myronov Yu.B., Svydruk I.I., (LUTE), Lviv, Ukraine.* Creative Tourism Development Trends	154
88	*Король О.Ю., Олефіренко М.В., (ККІБП),м. Київ, Україна.* Маркетинг HoReCa	155
89	*Бірюк Ю.В., Резніченко М., Чернюшок О.А. (НУХТ), м.Київ, Україна.* Використання нетрадиційної сировини при виробництві м'ясних продуктів для HoReCa	156
90	*Мункачій І. З., Башилова Д. Е., (ЛНУ ім. І.Франка), м. Львів, Україна.* Особливості функціонування підприємств сфери туристичного бізнесу в умовах воєнного стану	158
91	*Гуменюк О.Л., Ілляшенко Л.О., Панасенко В.М. (НУЧП), м. Чернігів, Україна.* Розширення асортименту фортифікованих хлібних виробів для HoReCa	160
92	*Дубівко А.С., Кочубей-Литвиненко О.В, Пухляк А.Г., Чернюшок О.А. (НУХТ), м. Київ,*	162

УДК 637.521:664.684-048.78

72. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Сергій МІРОШНИК студ., **Ірина ШЕВЧЕНКО,** д.т.н.
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. Сучасний ринок заморожених напівфабрикатів в Україні розвивається за світовими принципами, а саме, спостерігається інтенсивне зростання обсягів їх продажів та розширення асортименту – 15-20% щорічно.

Нарощування темпів виробництва і обсягів випуску заморожених напівфабрикатів потребує удосконалення вже існуючих та розроблення нових технологічних прийомів, які забезпечили б раціональне використання наявних сировинних ресурсів, підвищений вихід та поліпшену якість продукції.

Пельмені є одними з найбільш затребуваними замороженими м'ясними напівфабрикатами на цьому ринку. Історично склалося, що в харчуванні людини пельмені вважалися ситною і смачною стравою, яку дуже швидко можна приготувати і споживати з бульйоном.

Вушка з тіста, начинені м'ясним фаршем, ідеально вписалися в традиції багатьох народів. Приваблює те, що заморожені пельмені чудово зберігаються всю зиму, не втрачаючи своїх смакових якостей та харчових цінностей. Їх також можна брати з собою в

далекі зимові подорожі, забезпечуючи повноцінне гаряче харчування.

Актуальність теми. Позитивною особливістю попиту на пельмені крафтового виробництва є підвищена цікавість населення до малосерійної продукції з явними відмінностями від звичних стандартів масового виробництва при оптимальному співвідношенні: ціна – якість.

Секрет популярності пельменів тримається на трьох постулатах: швидко, смачно і дуже ситно. Розмаїття м'ясної начинки, кольорових варіацій тіста, вигадливих форм продукту робить крафтовий пельменний бізнес цікавим для споживачів протягом усього року, цим самим забезпечуючи виробникам відносно стабільний попит на продукцію.

Матеріали та методи. Аналітичне дослідження здійснене за допомогою аналізу існуючих наукових розробок прикладного характеру за напрямком удосконалення технології м'ясних заморожених напівфабрикатів.

Результати та обговорення. Доцільним технологічним прийомом для підвищення якості та привабливості м'ясних заморожених напівфабрикатів, а саме пельменів, може бути використання у їх складі *лляного борошна та* куркуми.

Лляне борошно є досить новим продуктом, який часто можна зустріти в спеціалізованих відділах торговельних мереж. За твердженням дієтологів та фахівців з народної медицини лляне борошно має безліч корисних властивостей для організму, та є похідним продуктом з насіння льону, який виробляється шляхом подрібнення. В процесі виробництва борошна насіння льону проходять процеси очищення, знежирення і кінцеву обробка спеціальним чином. В результаті отримують знежирене при переробці насіння льону, з якого, власне, і виробляють борошно.

Лляне борошно зберігає усі цінні речовини, які є в насінні. За рахунок крупного помелу таке борошно засвоюється довше, ніж відшліфоване борошно пшениці. У нього низький глікемічний індекс – 5. Це означає, що після його вживання рівень цукру в крові не піднімається стрімко. Багате на розчинну і нерозчинну клітковину лляне борошно нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту і створює відчуття ситості.

Куркума «індійський шафран» або «індійський імбир» – це спеція, що має гіркуватий присмак і жовтувато-помаранчевий колір. Висушений та подрібнений на порошок корінь куркуми надзвичайно популярний в азійській кухні, особливо в Індії.

Цілющі властивості куркуми визначаються її складом. Вона є природним джерелом вітамінів і мікроелементів (В2, В3, В6, К, С; фосфор, кальцій, йод, залізо, магній, калій); ефірних та жирних олій, у складі яких міститься терпен, сабінен, борнеол, цинеол, тумерон, куркумін, а також полісахариди та фенольні сполуки. Але найцінніше, що є в даній пряності - куркумін. Саме він оздоровлює організм людини на клітинному рівні. Куркумін ефективно бореться з вільними радикалами, захищає від серцево-судинних захворювань, підвищує опірність клітин до інфекцій.

Проведеними дослідженнями встановлено доцільність збагачення складу пельменів лляним борошном та куркумою. Даний технологічний прийом забезпечує привабливість м'ясних заморожених напівфабрикатів, а саме пельменів, сприяє підвищенню їх якості, харчової цінності, а антиоксидантні властивості куркуми сприяють збільшенню термінів зберігання заморожених напівфабрикатів.

Висновок. Технологічний крок, збагачення тістової оболонки м'ясних заморожених напівфабрикатів білковими речовинами та вітамінами лляного борошна та порошком коріння куркуми дозволяє підвищити харчову цінність пельменів та зробити більш привабливими їх органолептичні показники.

Література

1. . Prospects of using the crystobilizing protein-polysaccharide compo-sition to manufacture semi-finished chopped meat products // Shevchenko I, Polishchuk G, Kotliar Ye, Osmak T, Skochko A. Food scienceand technology. 2020;14(1). 135-142.

2. Гречко В.В., Страшинський І.М., Пасічний В.М. Харчові волокна як функціональний інгредієнт у м'ясних напівфабрикатах. Технічні науки та технології. 2019. № 2 (16). С.