



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ



XI Всеукраїнська науково-практична конференція

ПРИСВЯЧЕНА ДО 70-РІЧЧЯ З ДНЯ НАРОДЖЕННЯ
ПРОФЕСОРА В. Ф. ДОЦЕНКА

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»



Київ НУХТ 2022



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



**ХІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

*Присвячена до 70-річчя з дня народження
професора В.Ф. Доценка*

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

17 травня 2022 р.

Київ НУХТ 2022

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. – 215 с.

Видання містить матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка.

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

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 в.о. декана 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 в.о. зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

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

Олена ГАЛИНСЬКА в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

Секретар:

Асьят АБРАМОВА доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

НУХТ, 2022

ЗМІСТ

Дробот Віра Іванівна	
Пам'яті професора Доценка Віктора Федоровича	11
Сімахіна Галина Олександрівна, Науменко Наталія Валентинівна	
Світлі спогади про Віктора Федоровича Доценка.....	14
Секція 1. «Інноваційні ресторани технології»	16
1. Інноваційні та удосконалені технології ресторанної продукції, розроблені під керівництвом доктора технічних наук, професора Віктора Федоровича Доценка	
1.1 Бортнічук О.В.	
Сучасні технології хлібобулочних виробів геродієтичного призначення для закладів готельно-ресторанного господарства.....	18
1.2 Кобець О.С., Арпуль О.В.	
Визначення впливу поверхнево-активних речовин на піноутворювальну здатність меланжу для бісквітних напівфабрикатів.....	20
1.3 Шидловська О.Б.	
Удосконалення технології хліба спеціального дієтичного призначення.....	22
1.4 Кобець О.С.	
Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів оздоровчого призначення.....	24
1.5 Різник А.О., Цирульнікова В.В., Сильчук Т.А.	
Підвищення біологічної цінності хлібобулочних виробів в закладах ресторанного господарства.....	26
1.6 Мирошник Ю.А.	
Технологія борошняних кондитерських виробів з нетрадиційною рослинною сировиною.....	27
2. Мартіянова А.О, Маслійчук О.Б.	
Використання екотрендового посуду в ресторанному бізнесі.....	28
3. Лещенко К.Г., Серік М.Л., Пивоваров Є.П.	
Вплив добавки білково-мінеральної удосконаленої на технологічні характеристики м'ясних посічених напівфабрикатів	30
4. Ціпук І., Лилак Г.М.	
Інноваційні ресторани технології.....	33
5. Соляр Л.В.	
Sous vide - інноваційна ресторанна технологія.....	35
6. Білик О.А., Бурченко Л.М.	
Пророщені злаки у технології хлібопечення.....	37
7. Силка І.М., Бондар Д.О.	
Солодкі страви за правилами «здорової тарілки харчування».....	38

8.	Коваль О.А., Гуць В.С. Морозиво в ролах.....	37
9.	Гудь А.О., Кравчук Н.М., Бандуренко Г.М. Овочевий десерт – це смачно.....	41
10.	Назар М.І. Хлібобулочні вироби дієтичного призначення у закладах ресторанного господарства.....	43
11.	Бендас Р.А., Шаран Л.О., Шаран А.В. Особливості використання нової безглютенової сировини в умовах закладів ресторанного господарства.....	45
12.	Лахно А.І., Сильчук Т.А. Розширення асортименту безглютенових виробів у закладах ресторанного господарства.....	47
13.	Абрамова А.Г. Перспектива використання ягід асаї в технології солодких страв, десертів та кондитерських виробів.....	48
14.	Макарівська Д., Пушка О.С. Особливості виготовлення кулінарної продукції для людей з непереносимістю лактози.....	49
15.	Гуць В.С., Коваль О.А. Розділення сипких продуктів на фракції.....	51
16.	Нєміріч О.В., Устименко І.М., Дорошкевич Р.Ю., Оксентюк М.В. Теоретичні аспекти використання карагенану у складі сиркових напівфабрикатів з оліями для десертів.....	53
17.	Коваль О.А., Гуць В.С. Теорія змішування компонентів харчових порошкових сумішей....	54
18.	Дітріх І.В. Використання спельти (<i>triticum spelta l.</i>) як функціонального інгредієнта рибних страв.....	56
19.	Захаров В.В., Селезньова Д.В. Топінамбур - альтернативна сировина у стравах ЗРГ.....	57
20.	Кузьмін О.В., Польовик В.В., Березова Г.О., Грушевська І.О. Дослідження антиоксидантної здатності настоїв із кавозамінників..	59
21.	Ворона Ю.В., Корецька І.Л., Захаров В.В. Особливості приготування та подавання холодних закусок у закладах ресторанного господарства.....	60
22.	Мусієнко О.С., Польовик В.В., Захаров В.В. Особливості приготування та характеристики протертих супів.....	62
23.	Крикунова А.В., Павлюченко О.С. Сучасні технології супів для закладів ресторанного господарства...	63
24.	Матіяшук О.В., Михайленко В.М., Кривчик М. Тенденція розвитку ресторанного господарства в сучасних умовах..	64

25.	Польовик В.В., Березова Г.О., Ушкало М.М. Аналіз цукрозамінників, що використовуються для виробництва солодких страв.....	65
26.	Безрукава А.С. Використання нетрадиційної сировини у пісочному печиві.....	66
27.	Силенко П. О., Кирпіченкова О. М., Стахурська Л. В. Використання плодів бузини чорної у виробництві солодких страв..	67
28.	Матюшенко Р.В. Організація здорового харчування.....	68
29.	Устименко І.М. Теоретичні аспекти використання конопляної сировини у складі напівфабрикату для соусів емульсійного типу.....	70
	Секція 2. «Інновації в організації дитячого, дієтичного та аюрведичного харчування»	71
1.	Красько Д.О., Маслійчук О.Б. Сучасні технології приготування страв і напоїв для вегетаріанського харчування в ресторанному господарстві.....	72
2.	Кундрат С.С. Аналіз якісних показників трав'яних чаїв.....	74
3.	Авраменко А.Д., Грабовська О.В. Використання резистентного крохмалю для створення функціональних продуктів.....	76
4.	Зайцева Г., Томин Н. Інновації в організації дитячого харчування.....	78
5.	Бондаренко Ю.В., Дейнега Д.В., Андронович Г.М. Дослідження споживчих властивостей хліба, збагаченого насінням льону, за вмістом бісульфітзв'язуючих речовин.....	80
6.	Сімахіна Г.О. Здорове харчування в системі готельно-ресторанного бізнесу.....	82
7.	Дорохович А.М., Дорохович В.В. Концепція розроблення моделі хімічного складу «ідеального» харчового продукту для різних груп здорового населення.....	84
8.	Гетьман І.А., Чіхрай В.І., Коломієць М.Я., Михонік Л.А. Покращення споживчих властивостей безглютенових хлібних виробів.....	86
9.	Саган Г.О., Потилко З.І., Кохан О.О. Розробка східних солодошів на основі насіння гарбузу органічного походження.....	88
10.	Фролова Н.Е., Ющенко Н.М. Розуміння харчової цінності в аюрведичних положеннях.....	90
11.	Коломієць Д.П., Харченко Л.Л., Ніколаєнко Б.М. Визначення мікроелементів листя <i>Momordica charantia</i> linn. - компонентів <i>Bhasmas</i> під час <i>Bhavana</i>	92

12.	Польова О.А., Фролова Н.Е.	
	Розробка технології чайних напоїв відповідно до приписів аюрведичної кулінарії.....	94
13.	Дзюбаненко В., Фурманова Ю.П.	
	Роль псевдозернових крупів у сучасних тенденціях харчування.....	96
14.	Гілічук І.С., Корецька І.Л.	
	Розширення асортименту українських страв.....	97
15.	Стеценко Н.О., Авдєєва П.В.	
	Використання солодових екстрактів для поліпшення якості пшеничного хліба та хлібобулочних виробів.....	98
16.	Польовик В.В., Березова Г.О., Корецька І.Л.	
	Організація харчування у воєнний час.....	99
	<i>Секція 3. «Адаптація готельно-ресторанного бізнесу до реалій сьогодення»</i>	100
1.	Полінкевич О.М.	
	Управління готельно-ресторанним комплексом в умовах збройного конфлікту.....	102
2.	Скринник І.М., Дич Д.В., Зуйко В.І.	
	Відповідь сфери послуг на виклики сьогодення на прикладі української ресторанної асоціації.....	104
3.	Запорожан А.Л., Ломако Є.В., Зуйко В.І.	
	Шляхи адаптації сучасного ресторанного бізнесу до викликів сьогодення.....	105
4.	Маршаленко М.П.	
	Відповідь готельних мереж на соціокультурні виклики.....	106
5.	Мирошник Ю.А., Доктор В. С.	
	Робота закладів ресторанного господарства в умовах воєнного стану	107
	<i>Секція 4. «Гостинність і сервіс: досвід, особливості сьогодення, перспективи»</i>	108
1.	Білодід А.А., Паска М.З.	
	Моніторинг ринку послуг та конкурентного статусу ресторанного комплексу «36 ПО» в умовах сьогодення.....	110
2.	Яковишина М. С., Климюк Д. М.	
	Готельно-ресторанний комплекс «тунель кохання tunnel of love» : досвід, особливості сьогодення та перспективи.....	112
3.	Семенчук І.В., Кудельський В.Е.	
	Нова філософія підходу до оформлення меню.....	113
4.	Олефіренко М.В., Король О.Ю.	
	Реалії сьогодення та перспективи розвитку готельно- ресторанного бізнесу.....	115

12. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЧАЙНИХ НАПОЇВ ВІДПОВІДНО ДО ПРИПИСІВ АЮРВЕДИЧНОЇ КУЛІНАРІЇ

Польова О.А., магістр,
Фролова Н.Е., д.т.н.,

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

За приписами Аюрведи чаї массала дуже корисні напої. На даний час мало закладів України, які готують справжні чаї массала, а ще менше виробників, які розуміють їх цінність для підтримки здоров'я організму людини.

Розширення асортименту чаїв массала додавши до складу сумісну композицію пряно ароматичної сировини, інших інгредієнтів, збагачених комбінацією БАР дозволить отримати унікальні напої, корисні в організації здорового харчування людей різних конституцій (Дош) [1].

Досліджувався склад композиції чаю чорного байхового чаю Greenfield ClassicBreakfast, Greenfield Golden Ceylon» з відварами пряностей: кора кориці, корінь імбиру свіжий та сухий, сухі бутони гвоздики. Відвари готували за приписами аюрведичної кулінарії – одна частина комбінації прянощів на 16 частин води, тобто на чашку (250 см³) близько 15 г прянощів. Розчин кип'ятили на слабкому вогні, поки вода не випариться до 1/4 початкового об'єму. Так 4 чашки води з прянощами випаровували до однієї. Дана процедура тривала кілька годин [2].

Відвари мали приємний, тонкий, проте добре відчутний аромат східних прянощів. Обрано для аюрведичних чаїв композиція – 0,5 г гвоздики: 1 г сухого кореню імбиру та 2 г кориці.

Підібрані концентрації внесення композиції відварів прянощів до настою чорного байхового чаю. Оптимальна доза композиції відварів при має не перевищує 3...5 %.

Розширенню асортименту чаїв массала дозволяє використання поживних та корисних якостей пророщеного дагусса. Зерно дагусса (ріга, пальчикове просо) відносять до безглютенових злаків, що життєво важливо для людей з «глютензалежними захворюваннями. Пророщене зерно дагусса перспективне в системі громадського харчування в якості добавки до раціону харчування та вітамінізації готових страв.

Було винайдено оптимальні режими проростання зерна. Пророслі зерна дагусса є біологічно активним натуральним продуктом, який після висушування та розмелювання є цінним складником зігрівуючого чаю масала, що дозволяє в легкій та доступній формі забезпечувати організм людини широким комплексом корисних та необхідних речовин у збалансованій легкозасвоюваній формі [3].

Досліджувались наступні зразки зігрівуючих прянощів: імбир, гвоздика, кориця перець чорний, кардамон, мускатний горіх. Підібрано комбінацію прянощів.

В процесі розробки нової рецептури досліджено зразки прянощів та вибрана

найкраща композиція. Всі інгредієнти були підібрані для досягнення гармонії та балансу людей з переважаючою Вата дошею.

Для приготування зігріваючого аюрведичного чаю типу масала необхідно виконати такі дії:

1) Змішуємо пророщене, висушене та подроблене зерно пальчикового проса з чорним байховим чаєм.

2) Отриману суміш заливаємо водою та ставимо на вогонь. Доводимо до кипіння та кип'ятимо протягом 5 хвилин.

3) Зменшуємо вогонь на мінімум та додаємо, завчасно приготовлений, відвар зі прянощів. Перемішуємо.

4) Далі додаємо коров'яче молоко. Варимо на слабкому вогні до повного зникнення молочної піни. Отримана суміш повинна бути світло-коричневого кольору. Знімаємо з плити.

5) Охолоджуємо чай до температури 60 градусів. Під час настоювання (охолодження) відкривається багатий смак та аромат чаю. За вказівками аюрведи напої не можна вживати дуже гарячими, це пошкоджує організм та може призвести до дисбалансу дош.

б) Чай готовий до споживання.

Висновки:

Обґрунтовано доцільність розроблення чайних напоїв з композицією прянощів кориця, гвоздика, корінь імбиру для підтримки балансу людей різних конституцій.

Чайна композиція з чорним чаєм «Greenfield Classic Breakfast» та прянощами показала високі органолептичні показники. Відвари обраних прянощів органічно поєднуються із завареним чорним чаєм, підсилюючи його смак та аромат, не надають мутності. У замороженому стані зберігається добре із терміном зберігання до 8 днів.

Розширення асортименту зігріваючого аюрведичного чаю з пророщеним зерном пальчикового проса та композицією «зігріваючих прянощів» є доцільним, оскільки розширює позиції аюрведичних продуктів в Україні з оздоровленням нації та одержання прибутку.

Література

1. Амадеа Морнингстар Аюрведическая кулинария для западных стран. Перевод с английского: Айрапетян М. «Святослав», 2005, 379 с

2. Аюрведичні чаї - 12 рецептів URL : <http://www.schastie.by/zdorovie/aurchai.html>

3. Баулина, М. А. Разработка технологии кисломолочного десерта, обогащенного сывороточными белками и пророщенными бобами чечевицы / М. А. Баулина, Л. А. Силантьева // Пищевая промышленность. – 2014. – № 9. – С. 12–14.