



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



**X ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

23 листопада 2021 р.

Київ НУХТ 2021

Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – 269 с.

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

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

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

ШЕВЧЕНКО ректор Національного університету харчових технологій
Олександр

Заступники голови:

ТОКАРЧУК проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій
Сергій

ЦИРУЛЬНІКОВА в.о. декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій
Віта

Члени оргкомітету:

НСМІРІЧ зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Олександра

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

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

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

Секретарі:

КУЗЬМІН професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Олег

КОРЕЦЬКА доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
Ірина

Рекомендовано Вченою радою НУХТ

Протокол № ____ від « » листопада 2021 р.

НУХТ, 2021

17.	Фурманова Ю.П., Дейниченко Л.Г., Омельченко М.С. Борошно для темпури: секрет пропорцій та історія виникнення.....	41
18.	Польовик В.В., Березова Г.О., Корецька І.Л. Аналіз фізико-хімічних показників купажних пар.....	42
19.	Фурманова Ю.П., Павлюченко О.С., Дабіжа Д.К. Використання безглютенового борошна у хлібобулочній продукції.....	43
20.	Дяченко О., Стукальська Н.М. Використання нетрадиційної сировини у технологіях борошняних кондитерських виробів.....	44
21.	Дейниченко Л.Г., Тершівська Н.А., Кравченко Т.В. Доцільність впровадження варених пудингів у асортимент закладів ресторанного господарства України.....	46
22.	Клиś А.В., Корецька І.Л. Соеве борошно, як інноваційна сировина для приготування борошняних кондитерських виробів.....	47
23.	Коваль О.А., Сапливий Я.Б. Удосконалення технологічного процесу виготовлення основних страв.....	48
24.	Фурманова Ю.П., Дейниченко Л.Г., Корнієнко К., Михієнко Я. Використання спецій у етнічних кухнях народів світу.....	50
25.	Фурманова Ю.П., Дейниченко Л.Г., Пахар А.Л. Індійські солодоші для розширення асортименту десертів у закладах ресторанного господарства.....	51
26.	Дейниченко Л.Г., Фурманова Ю.П., Потієнко Т.В. Чайні купажі як основа розширення асортименту барів.....	52
27.	Ряба О.Д., Стукальська Н.М. Фізико-хімічні властивості безглютенового борошна.....	54
28.	Синенко Т.П., Фролова Н.Е. Розроблення технології натуральної смакоароматичної добавки із вторинної сировини.....	56
29.	Мамченко Л.Є., Скирда О.Є., Білогривенко К.Р. Оцінка якості м'яких сирів з використанням не традиційної сировини.....	59
30.	Скирда О.Є., Кравченко А.С. Оцінка якості печива з використанням рослинної сировини.....	61
31.	Мамченко Л.Є., Духовнікова К.А. Використання субліматів з ягід у технології мусів.....	63
32.	Шапіренко Д.О., Саміленко М.М., Березова Г.О. Аналіз нутрієнтного складу мангового мусу.....	65
33.	Польовик В.В., Корецька І.Л., Березова Г.О. Дослідження забезпечення кількості мікроелементів при використанні плодово-ягідного пюре.....	66
34.	Польовик В.В., Хваль М.І. Використання бджолиного пилку в технології желе.....	67
35.	Попова С.Ю., Вітів І.В.	

29. ОЦІНКА ЯКОСТІ М'ЯКИХ СИРІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕ ТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Мамченко Л.Є., к.т.н.,

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

Скирда О.Є. к.т.н., доц.,

Білогривенко К.Р., магістр,

*Державний біотехнологічний університет
(ДБТУ), м. Харків*

Харчування є одним з основних умов існування людини, а проблема харчування – однією з основних проблем людської культури. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, регулярність прийому їжі вирішальним чином впливає на людське життя у всіх її проявах.

Сири відрізняються високим вмістом білків, молочного жиру, а також мінеральних солей і вітамінів. Сири є важливим джерелом біологічно цінного білка. Основою класифікації сирів можуть бути: тип основної сировини, спосіб згортання молока, що бере участь у виробництві сиру, мікрофлора, головні показники хімічного складу і принципові особливості технології. Крім основної сировини, що використовується при готуванні сирів, додають також допоміжну сировину, що дозволяє поліпшити смак і консистенцію, підвищити поживну цінність. Якість виробів напряму залежить від технології виробництва продукції, а також від якості сировини, взятої для виготовлення сирів.

Для підвищення поживної та біологічної цінності сирів нами було обрано 4 види прянощів, це: коріандр (сприяє покращенню травлення), розмарин (швидке загоєння пошкоджень печінки), куркума (природний антиоксидант) та ламінарія сушена, яка є одними з основних постачальників йоду та вітаміну С, також в ній міститься значна кількість альгінату натрію, який є структуроутворювачем.

Для виготовлення експериментального м'якого сиру було використано наступну сировину: молоко (ДСТУ 2661:2010), сироватка (ТУ У 10.5-00418142-031:2013), сіль (ДСТУ 4307:2004), куркума мелена (ТУ У 15.8-31062161-010:2008), ламінарія сушена (Хоккайдо Клуб), закваска для сиру адигейський (Cheese Master), паприка копчена (Pimenton De La Vera), розмарин сухий (ТУ У 19125454.001-97). Технологія приготування м'якого сиру в домашніх умовах відрізняється від приготування на заводах, адже в домашніх умовах в нас не таке складне технічне обладнання та сам процес легший та швидший. На прикладі адигейського сиру нижче описана технологія приготування.

Для виготовлення сиру з додаванням двох пар прямих трав нам знадобилось сироватка, яка вносились в кількості 3-5 % від кількості молока. Для прискорення наростання кислотності в сироватку додають до 1% закваски для сиру адигейський (Cheese Master). Попередньо приготовлена суміш куркуми, ламінарії з розмарином (зразок 1) та куркуми, ламінарії з паприкою (зразок 2) також було додано до сироватки.

У пастеризоване при 93-95 °С, нормалізоване молоко вносять кислу сироватку витримують за температури 93-95 °С до 5 хв. Щоб уникнути пригорання білка, сироватку видаляють не повністю. Сир у формах піддають самопресуванню протягом 10-16 хв.

Результати органолептичних досліджень зразків м'яких сирів з різними прянощами представлені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептична характеристика експериментальних сирів

Органолептичні показники	Зовнішній вигляд	Смак і запах	Консистенція	Колір тіста	Рисунок	Форма
Вимоги НД	Поверхня чиста без механічних пошкоджень, пружна, може бути відбиток перфорації	Сирний, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів, властивий конкретному сиру	Мазка, злегка ламка або крихка, в міру щільна	Від білого до світло-жовтого з кремовим відтінком рівномірний за всією масою	Тісто без вічок	Прямокутний брусок, циліндр або інша форма
Зразок 1	Пастоподібна, не пружна	Різкий кисломолочний запах з розмарином	В'язка, не щільна	Сіро-помаранчевий	Без вічок	Прямокутна
Зразок 2	Чиста, пружна поверхня,	Запах властивий конкретному виду сиру	В міру щільна, злегка ламка	Світло жовтий з кремовим відтінком	Без вічок	Прямокутна

Висновок. За результатами органолептичних досліджень, можемо зробити висновок, що у експериментального зразка 1 присутній дефект зовнішнього вигляду, кольору та запаху, який був занадто рідкий та мав сірий колір та різкий запах, а зразок 2 повністю відповідав нормативній документації за органолептичними показниками.

Література

1. ДСТУ 4395:2005 «Сири м'які. Загальні технічні умови» [Текст]. – Чинний від 2006-07-01.
2. Власенко, В.В. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів [Текст] / В.В. Власенко, М.І. Машкін, П.П. Бігун. – Вінниця : Гіпаніс, 2000. – 306 с.
3. Ніколаєнко В.М. Обладнання та технологія молочного виробництва [Текст] / Ніколаєнко В.М. – К.: Урожай, 1995.
4. Технология молока и молочных продуктов / [Крусь Г.Н., Хромцов А.Г., Волокитима З.В., Карпычев С.В.]. – М.:Колос, 2004. – 455 с.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения [Текст] / Николаева М.А. – М.: Норма, 2006. – 448 с.