



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XIII Всеукраїнська науково-практична конференція
з міжнародною участю

Присвячена 140-річчю НУХТ

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»

Київ НУХТ 2024



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



**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

Присвячена 140-річчю НУХТ

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

21 травня 2024 р.

Київ НУХТ 2024

36.	Старостенко О., Силка І.М., Матіяшук О.В. Розширення асортименту кавових напоїв шляхом зміни технології приготування.....	66
37.	Фокша Д., Корецька І.Л., Польовик В.В. Перспективи використання ферментованого часнику у технології приготування соусів на прикладі соусу барбекю.....	67
38.	Юдіна Т.І., Серенко А.А. Визначення параметрів сквашування сколотин із гідролізованою лактозою.....	69
39.	Войтешенко С.М., Захаров В.В. Сучасні технології продукції ресторанного господарства з овочів та коренеплодів.....	71
<i>Секція 2. «Інновації в організації дитячого, дієтичного та аюрведичного харчування»</i>		72
1.	Tsyrulnikova V.V., Tyshchenko O.M., Diakova Y.V. Keto-bread for restaurant business establishments.....	73
2.	Tsyrulnikova V.V., Tyshchenko O.M., Lukashuk D.V. Plant-based milk alternatives for hospitality industry.....	74
3.	Алексанян А.С., Коваль О.А., Польовик В.В. Використання рослинної сировини у технології приготування страв з січеного м'яса.....	75
4.	Білик О.А., Кочубей-Литвиненко О.В., Бондаренко Ю.В. Використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ» технології хлібців висівкових.....	77
5.	Борисова Е.О., Захаров В.В. Перспективи використання сочевиці у сучасному харчуванні людини.....	78
6.	Булгакова Д., Романова З.М., Стукальська Н.М. Перспективи використання гречаного борошна.....	80
7.	Грицина А.В., Ковтун А.В., Шаран Л.О. Впровадження рослинного харчування в умовах закладів ресторанного господарства.....	82
8.	Дітріх І.В. Водорості вакаме як складова рецептури борошняних страв підвищеної біологічної цінності.....	83
9.	Ковальов Д.Я., Нікітіна Т.А. Інновації з удосконалення асортименту дієтичних страв в ресторані готелю як інструмент підвищення конкурентоспроможності.....	84
10.	Ковальчук В., Сильчук Т.А. Впровадження страв спеціального призначення в меню закладів ресторанного господарства.....	85
11.	Кошів Т.Р., Маслійчук О.Б. Оптимальний раціон геродієтичного харчування.....	87
12.	Кравець Я.С., Маслійчук О.Б.	

11. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВОГО ПИВА В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ

Худолій І.В., магістр,
Романова З.М., к.т.н., доц.,
Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ

Крафтове пиво в Україні переживає справжній бум останні роки. Ріст локальних пивоварень, різноманіття стилів, популярність серед молоді, події та фестивалі все це сприяє розвитку індустрії в країні. Україна має потужний потенціал у крафтовій пивоварній індустрії, яка продовжує розвиватися та радувати поціновувачів новими смаками та якістю продукції.

Створення різноманітної лінійки пива в ресторані є важливим елементом ресторанних технологій, допомагаючи залучати нових клієнтів, задовольняти їх смакові уподобання та підвищувати загальний рівень задоволення від візиту.

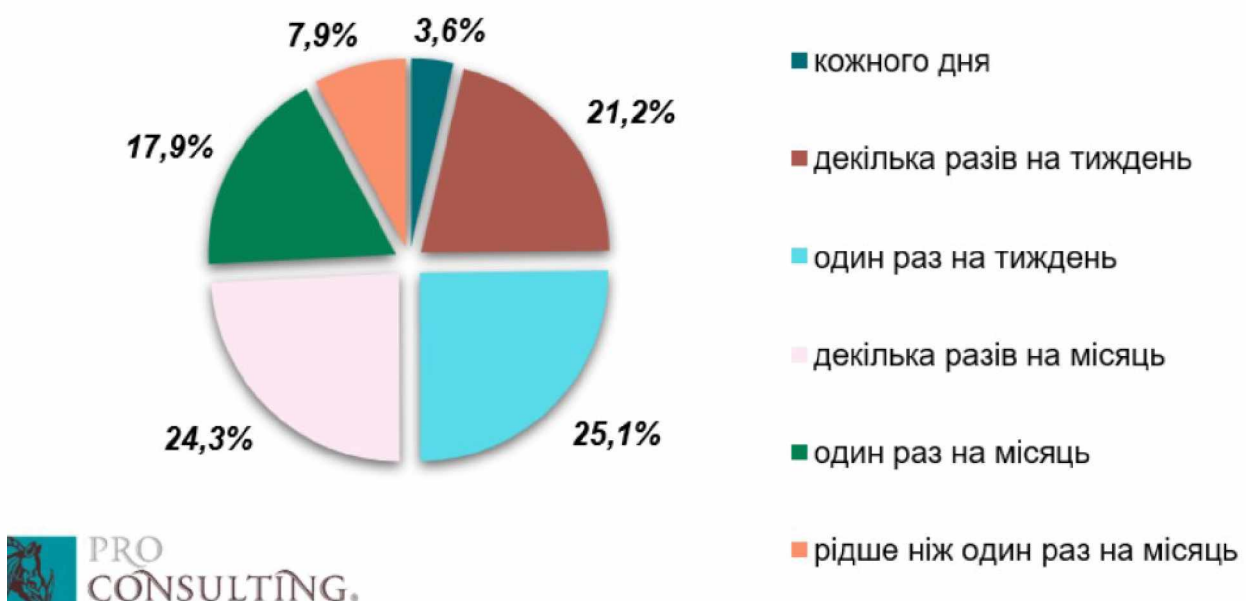


Рисунок 1 – Динаміка споживання пива [1]

Смакові уподобання гостей є одним з найважливіших факторів у виборі асортименту пива для ресторану. Різні групи клієнтів можуть виявляти переваги до різних стилів та сортів пива, тому важливо мати різноманітність в асортименті, щоб задовольнити різні смаки. Також географічне положення ресторану впливає на вибір пива, оскільки деякі регіони мають свої власні пивоварні традиції та популярні стилі. Крім того, культурні особливості регіону також можуть впливати на попит на певні сорти пива. Економічні обмеження, такі як бюджет ресторану та цінова політика також важливі при виборі пива. Важливо збалансувати якість та вартість продукції, щоб

задовольнити потреби клієнтів і зберегти прибутковість бізнесу.

Одним з варіантів поєднання виробництва пива та закладу громадського харчування є ресторани пивоварні - це заклади, де виробляють пиво прямо на місці, часто поєднуючи пивоварню малої потужності з рестораном або пабом. Це унікальний формат, який дозволяє клієнтам насолоджуватися свіжим, високоякісним пивом, випробувувати нові сорти та насолоджуватися їжею, яка ідеально підходить до нього. В такому поєднанні гості мають змогу набути унікального досвіду, так як багато ресторанних пивоварень пропонують пивні тури та дегустації, де вони показують процес виробництва пива та дозволяють клієнтам спробувати різні сорти. Також часто організовують різноманітні соціальні події, такі як вечори з живою музикою, пивні фестивалі, конкурси та інші заходи для привертання клієнтів.

Важливі дослідження пивоварні є захоплюючим та динамічним сегментом гастрономічної індустрії, який поєднує у собі мистецтво пивоваріння та гастрономії. Вони стають не лише місцем для насолоди вишуканими сортами пива, а й центром соціальних подій та культурного життя у містах. Наша доповідь дозволила краще зрозуміти особливості та переваги ресторанних пивоварень: унікальний досвід, широкий вибір, гастрономічні враження, соціальний простір.

Завдяки своїм унікальним можливостям та привабливому досвіду ресторани пивоварні продовжують здобувати популярність серед клієнтів і стають необхідною складовою гастрономічного світу сучасності.

Технології пивоваріння в Україні постійно розвиваються, і це включає інновації та вдосконалення у виробництві пива. Наприклад, є інформація про те, що ВJCP може визнати новий стиль пива – Ukrainian Golden Ale. Також, українські пивоварні активно беруть участь у фестивалях та конкурсах, де представляють свої напої [2].

Висновок. Що стосується ресторанних технологій, то вони також включають планування та моделювання технологічного процесу виробництва харчової продукції, розробку умов та технологічних регламентів виробництва, а також впровадження сучасних технологій на підставі раціонального використання класичної і нової сировини.

Література

1. Про-консалтинг. Аналіз ринку пива в Україні 2024 рік. Про-консалтинг. 2024. <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-piva-v-ukraine-2024-god> (дата звернення: 12.05.2024).

2. Пиво та технології. [https:// beertechdrinks.com/wp-admin/admin-post.php](https://beertechdrinks.com/wp-admin/admin-post.php) (дата звернення 14.05.2024).