



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

**Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с.**

Видання містить матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ. Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

**Materials of the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT, May 21, 2024. – Kyiv: NUFT, 2024 – 267 p.**

The publication contains materials from the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT. It is intended for professionals and researchers involved in the mentioned issues in the hotel and restaurant business.

### **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** декан 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** зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

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

**Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ** в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

*Секретар:*

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

НУХТ, 2024

## 14. ТЕХНОЛОГІЇ СТАРОДАВНІХ УКРАЇНСЬКИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У СУЧАСНИХ УМОВАХ

Ляхович П.С., здобувачка,  
Неміріч О.В., д.т.н., проф.,  
Кузьмін О.В., д.т.н., проф.,

Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ

**Вступ.** Більшість рестораторів сьогодні зацікавлені у впровадженні автентичної української культури та традицій, все більше людей охоплюють тренд відновлення автентичних страв та виробів, впровадження локальних українських продуктів, цікавляться та поглиблюють знання з різновидів українських суперфудів. Тому тема щодо удосконалення технологій стародавніх українських кондитерських виробів, а особливо впровадження їх у сучасних умовах, є досить актуальною.

**Метою роботи** є удосконалення технології стародавніх українських кондитерських виробів та впровадження їх у сучасних умовах шляхом додавання до тіста кербу, льону, пшеничних висівок, також створення смакової гармонії у сполученні з різними кремами, а саме карамельно-заварного та вершково-сирного кремів, лимонного курду.

В якості аналогу розробки використано шулики [1] – це автентичний український десерт, який наші предки готували у вигляді коржів і оздоблювали маково-медовою поливкою на Маковія або Спаса, а залежно від регіону, їх ще могли називати ламанці або маторженики.

Для створення нової рецептури тіста для шуликів (рис. 1) нами обрано: керб, мелений льон, пшеничні висівки. Для оздоблення борошняних кондитерських виробів запропоновано карамельний, вершково-сирний креми, макову начинку та лимонний курд, що надасть вишуканого смакового балансу. До коржів з пшеничними висівками додано мус з маком та лимонний курд.



Шулики з кербом



Шулики з льоном



Шулики з пшеничними висівками

**Рисунок 1 – Зовнішній вигляд борошняних кондитерських виробів за інноваційними технологіями**

Органолептичні властивості нових кондитерських виробів наведено у табл. 1.

**Таблиця 1 – Органолептичні властивості нових кондитерських виробів**

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак та запах
<b>Контроль</b>	Невеликі шматочки коржів, рівномірно покриті маковим соусом.	Рівномірно золотиста, з чорними вкрапленнями маку.	М'яка, з вкрапленнями макових зерняток.	Відповідний даним продуктам, в міру солодкий смак, з після смаком меду.
<b>Шулики з пшеничними висівками</b>	Посередині викладений маковий мус з вкрапленнями лимонного курду, який є яскравим акцентом, по боках розламані, невеликі шматочки коржів, покриті маковим соусом.	Жовто-коричневі шматочки коржа, в контрасті з білим мусом з вкрапленням чорних насіннячок маку.	Коржі м'які, з приємним хрустом макових зерняток. Маковий мус-гладка, ніжна. Лимонний курд-однорідний, гладкий.	Корж має легкий горіховий аромат та смак меду. Маковий мус вершковий смак з цитрусовим ароматом. Лимонний курд має цитрусовий, злегка кислуватий, смак, що балансує з солодкістю мусу та коржа.
<b>Шулики з льоном</b>	Округлої форми, з розламом по центру, з якого видніється крем, оформлений краплями крему чергуючись з курдом, та крихтами коржа.	Темно-золотистий, з вкрапленням коричневого та чорного. Крем-білий; курд-жовтий.	Коржа-хрустка. Крему-ніжна, однорідна. Курд-однорідний, гладкий.	Відповідний даним продуктам, вершково-сирний крем, в міру солодкий, який гармонійно поєднується з злегка кислим лимонним курдом.
<b>Шулики з керобом</b>	Коржі - трикутної форми в поєднанні з карамельним кремом. Збоку викладений у формі кнель вершково-сирний крем та краплі карамельного крему, прикрашені шоколадними крихтами коржа.	Темно-коричневий колір коржів з вкрапленням чорного маку, який контрастує з білим сирним кремом, а краплі жовто-кремового кольору дають яскравий акцент.	Коржів- м'яка, однорідна, з невеликим хрустом зерняток маку. Сирний крем-ніжна, гладка; карамельний крем-однорідна, м'яка.	Коржа-шоколадний, з післясмаком меду, карамельний крем-в міру солодкий, з ароматом карамелі; сирний крем-вершковий, в міру солодкий .

**Висновок.** Впровадження нових рослинних інгредієнтів та удосконалення технологій шуликів дозволить підвищити їх привабливість серед сучасних споживачів, зберігаючи при цьому традиційні компоненти та смаки. Зміни у рецептурі та зовнішньому вигляді роблять шулики більш актуальними та цікавими для нового покоління, сприяючи відродженню автентичних українських страв у сучасній кулінарії.

### Література

1. Інтернет джерело: <https://vogue.ua/article/culture/restorany/stariy-avtentichniy-recept-shuliki-z-makom-ta-medom-49564.html>