

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

Інститут(факультет) Навчально-науковий інститут харчових технологій

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут Навчально-науковий інститут харчових технологій

Факультет Готельно -ресторанного та туристичного бізнесу імені проф.В.Ф.Доценка

Кафедра Технології м'яса і м'ясних продуктів

Кафедра Туристичного та готельного бізнесу

Освітній ступінь МАГІСТР

Спеціальностей 181 «Харчові технології», 242 «Туризм»

(код і назва)

Міждисциплінарна освітньо-наукова програма «Промислові та крафтові технології для HoReCa в туризмі»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів _____ Василь ПАСІЧНИЙ

“ _____ ” _____ 2024року

Завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу _____ Ірина МЕЛЬНИК

“ _____ ” _____ 2024року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

_____ Архипчук Олександр Васильович _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи **Впровадження технології крафтових сиркових паст з рослинними сиропами у сфері HoReCa в туризмі**

керівники роботи к.т.н., доцент Чернюшок Ольга Анатоліївна,

к.е.н., доцент Мельник Ірина Леонідівна

(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові.)

затверджені наказом закладу вищої освіти від « 26» січня 2024 року № 83-кс

Строк подання здобувачем роботи 14.06.2024

Вихідні дані до роботи: Аналіз літературних джерел за темою магістерської роботи. Дослідження статистичних даних. Опрацювання інформації підприємства для реалізації обраної дослідної тематики

Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Анотація, Вступ, Розділ 1. Аналіз стану та перспектив розвитку молочної галузі харчової промисловості, Розділ 2. Аналіз туристичного потенціал у Житомирській області, Розділ 3. Науково-дослідна частина, Розділ 4. Пропозиції щодо розвитку гастрономічних фестивалів у житомирській області, Список використаної літератури, Додатки.

Перелік графічного матеріалу *Демонстраційний матеріал (мультимедійна презентація Power Point в електронній формі) на 15 слайдів*

Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
I	Чернюшок О.А., доцент		
II	Мельник І.Л., доцент		
III	Чернюшок О.А., доцент		
IV	Мельник І.Л., доцент		

Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Виконання , % до етапу
1.	Вступ	20.02.2024	
2.	Розділ 1.	12.03.2024	
3.	Розділ 2.	27.03.2024	
4.	Розділ 3	16.04.2024	
5.	Розділ 4.	21.05.2024	
6.	Висновки і рекомендації	05.06.2024	
7.	Список використаних джерел. Додатки	10.06.2024	
8.	Оформлення пояснювальної записки і презентації роботи та подання їх на кафедру	12.06.2024	
9.	Попередній розгляд роботи на кафедрі	14.06.2024	
10.	Отримання зовнішньої рецензії і підготовка до захисту в ЕК	14.06.2024	
11.	Проходження перевірки на унікальність кваліфікаційної роботи	14.06.2024	
12.	Захист роботи в ЕК	21.06.2024	

Здобувач роботи _____
(підпис)

Олександр АРХІПЧУК
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи _____
(підпис)

Ольга ЧЕРНЮШОК
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи _____
(підпис)

Ірина МЕЛЬНИК
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Зміст

Анотація	6
ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ МОЛОЧНОЇ ГАЛУЗІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.	10
1.1. Стан та перспективи розвитку молочної галузі харчової промисловості	10
1.2. Інновації та сучасні рішення у технології виробництва сиркових паст та їх місце у системі HoReCa	14
1.3. Особливості та характеристика сировинних ресурсів у конструюванні конкурентноздатної продукції	19
Висновки до розділу 1	23
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ	25
2.1. Стан природно-рекреаційного потенціалу Житомирської області	25
2.2. Аналіз туристичної інфраструктури Житомирської області	30
2.3. Оцінка напрямів розвитку туризму Житомирської області	34
Висновки до розділу 2	38
РОЗДІЛ 3. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА	41
3.1. Схема проведення наукових досліджень	41
3.2. Обґрунтування вибору та властивостей сировинних ресурсів за напрямом досліджень для крафтового виробництва	42
3.3. Дослідження показників якості та безпечності сиркових паст	46
3.4. Рекомендації впровадження інновацій у технологічний процес згідно обраної тематики	52
Висновки до розділу 3	57
РОЗДІЛ 4. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ФЕСТИВАЛІВ У ЖИТОМИРСЬКІЙ ОБЛАСТІ	60

4.1. Розвиток фестивального туризму для просування крафтових виробників харчової продукції	60
4.2. Оцінка гастрономічних фестивалів Житомирської області	67
4.3. Обґрунтування пропозиції проведення гастрономічного фестивалю у місті Малин	73
Висновки до розділу 4	81
Висновки	82
Список використаної літератури	85

Анотація

В кваліфікаційній роботі здобувача освітнього ступеню «Магістр» на тему **«Впровадження технології крафтових сиркових паст з рослинними сиропами у сфері HoReCa в туризмі»** розроблено новий вид сиркових паст, що виготовляється із додаванням рослинних сиропів, що дає змогу поєднувати цікавий смак сиркових паст для туристичного споживання.

Наукову розробку рекомендується виробляти разом з традиційними видами сиркових паст, які вже успішно реалізуються у крафтових торгівельних точках та ресторанах з виготовленням продукції для особливо вишуканих споживачів.

У вступі обґрунтовано вибір асортименту продукції, актуальність обраного напрямку наукової роботи. Розкрито ключові природні та історико-культурні ресурси Житомирської області. Охарактеризовано стан туристичної інфраструктури Житомирської області. Визначено основні напрями розвитку туризму Житомирської області, проведено SWOT-аналіз її рекреаційно-туристичного потенціалу.

У розділі «Науково-дослідна робота» наведено результати дослідження, що присвячено розробці технології крафтових сиркових паст з рослинними сиропами у сфері HoReCa. Було обґрунтовано доцільність впровадження розробленої технології. У технологічній частині роботи наведено чинні нормативні вимоги до продукції, сировини та матеріалів виробництва; описано технології представленої продукції,

Визначено роль фестивального туризму для просування крафтових виробників харчової продукції. Запропоновано проведення гастрономічного фестивалю у місті Малин Житомирської області для відновлення гастрономічної спадщини регіону.

Abstract

In the qualifying work of the holder of the Master's degree on the topic "Implementation of the technology of craft curd pastes with vegetable syrups in the field of HoReCa in tourism" a new type of curd pastes was developed, which is made with the addition of vegetable syrups, which makes it possible to combine the interesting taste of curd pastes for tourist consumption .

Scientific development is recommended to be produced together with traditional types of curd pastes, which are already successfully sold in craft outlets and restaurants with products for particularly sophisticated consumers.

The introduction substantiates the selection of the product range, the relevance of the chosen direction of scientific work. The key natural and historical and cultural resources of the Zhytomyr region have been revealed. The state of the tourist infrastructure of the Zhytomyr region is characterized. The main directions of tourism development of the Zhytomyr region were determined, and a SWOT analysis of its recreational and tourist potential was carried out.

In the "Research work" section, the results of a study devoted to the development of the technology of craft cottage cheese pastes with vegetable syrups in the HoReCa sector are given. The feasibility of implementing the developed technology was substantiated. In the technological part of the work, current regulatory requirements for products, raw materials and production materials are given; the technologies of the presented products are described,

The role of festival tourism for the promotion of craft producers of food products has been determined. It is proposed to hold a gastronomic festival in the city of Malyn, Zhytomyr region, to restore the region's gastronomic heritage.

ВСТУП

Молочна промисловість в Україні відіграє значну роль у сільському господарстві та економіці країни загалом. Проте, вона зазнає різних викликів, таких як високі витрати на виробництво, нестабільність цін на сировину, конкуренція на ринку та проблеми з якістю продукції.

Впровадження продуктів з покращеними властивостями, таких як сирна паста, може стати одним із шляхів для розвитку молочної промисловості в Україні. Такі продукти мають потенціал привернути нових споживачів та збільшити прибутковість галузі. Сировину для виробництва сирної пасты можна отримати з власного виробництва молока, що сприятиме розвитку сільського господарства. Споживачі все більше обертаються до здорового харчування, шукаючи альтернативи традиційним продуктам з високим вмістом цукру та трансжирів. Рослинна дієта стає все більш популярною через свої переваги для здоров'я та екології. Люди все більше цікавляться експериментуванням з новими смаками та продуктами, що відповідають їхнім потребам [1].

Перспективи впровадження технології крафтових сиркових паст з рослинними сиропами у сфері HoReCa в туризмі наступні:

1. Створення унікальної продукції: Крафтові сиркові пасты з рослинними сиропами можуть стати унікальним продуктом для ресторанів і кафе, привертаючи нових клієнтів.

2. Розширення асортименту: Підприємства в сфері HoReCa можуть розширити свій асортимент, додаючи до меню різноманітні сиркові пасты з рослинними сиропами, що сприятиме привабливості закладу та розширенню аудиторії.

3. Привернення уваги туристів: У світі туризму все більше популярності набирають здорові харчові продукти. Впровадження крафтових сиркових паст з рослинними сиропами може стати чудовим маркетинговим ходом для привернення туристів.

4. Екологічні переваги: Використання рослинних інгредієнтів сприяє зменшенню екологічного відбитку, що стає важливою перевагою в очах споживачів, які звертають увагу на сталість.

Об'єкт дослідження є впровадження технології крафтових сиркових паст з рослинними сиропами у сфері готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) в туризмі.

Предмет дослідження полягає у вивченні потенціалу, переваг та перспектив цієї інноваційної технології для задоволення потреб сучасних споживачів, приваблення туристів та підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного сектору.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у дослідженні та розробці стратегій інтеграції інноваційних продуктів у готельно-ресторанний бізнес з метою підвищення конкурентоспроможності та приваблення нових клієнтів.

Робота спрямована на вивчення потенціалу ринку, аналіз споживчих уподобань, розробку технологій виробництва, а також вивчення маркетингових стратегій для успішного впровадження цих продуктів. Крім того, мета включає в себе оцінку ефективності впровадження нових продуктів на підприємствах HoReCa та їх вплив на розвиток туристичної індустрії.

Виходячи з мети ми поставили перед собою такі *завдання*:

1. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку виробництва сиркових паст з рослинними сиропами у сегменті HoReCa та дослідження інновацій для готельно-ресторанної галузі.

2. Вивчення особливостей сировинних ресурсів, аналіз ринку туристичних послуг та їх впливу на споживання сиркових паст з рослинними сиропами у сфері HoReCa.

3. Оцінка інфраструктури туристичного регіону і економічний аналіз розвитку туризму на споживання сиркових паст у сфері HoReCa.

4. Організація наукових досліджень з виробництва сиркових паст та обґрунтування використаних сировинних ресурсів для досліджень та оцінка

якості та безпеки розроблених продуктів та формулювання рекомендацій для впровадження інновацій у виробництво сиркових паст з рослинними сиропами.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ МОЛОЧНОЇ ГАЛУЗІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1.1. Стан та перспективи розвитку молочної галузі харчової промисловості

Молочна галузь - це сектор харчової промисловості, який об'єднує підприємства, що виробляють різноманітні молочні продукти з молока. Вона включає в себе виробництво суцільномолочних продуктів, молочних консервів, сухого молока, сиру, вершкового масла, бринзи, морозива, казеїну та іншої молочної продукції.

Молочна галузь є однією з провідних у галузі харчової та переробної промисловості та має значний обсяг ринку. Приблизно 15% загальних витрат на харчування населення припадають на молочні продукти, що ставить їх на четверте місце після витрат на хлібобулочні, м'ясні та борошняні вироби. Розвиток молочної промисловості впливає не лише на добробут населення, але й на зменшення соціальної напруги [2].

На сьогоднішній день в Україні існує близько 200 підприємств, які займаються переробкою молока. З ростом ринку молочних продуктів відбувається конкуренція між учасниками, що призводить до того, що виробництво готової молочної продукції усе більше концентрується на великих підприємствах, які вкладають значні кошти у модернізацію виробництва, швидко реагують на зміни на ринку та постійно розширюють свій асортимент.

Молоко та молочні продукти становлять найбільшу частину раціону людини, що складає 1,6 кілограма на одну особу або 56,6%. Молоко є одним з ключових продуктів у харчуванні людини, оскільки воно містить всі необхідні поживні речовини в легко-асимільованій формі. Склад молока може змінюватися залежно від різних факторів, таких як порода тварин, стадія лактації та склад кормових раціонів. Основні складові молока, в середньому, містять в собі

наступні поживні речовини: вода - 87,5%; молочний жир - 3,8%; молочні білки - 3,3%; молочний цукор - 4,7%; мінеральні речовини - 0,7%.

Пропозиція молочної продукції на внутрішньому ринку перевищує рівень платоспроможного попиту на молоко та його похідні. Один із значущих обмежуючих факторів - високі рівні роздрібних цін на молочні товари. Це акцентує увагу на проблемі формування цін, що визначається як одна з ключових в маркетинговій стратегії на ринку та у формуванні попиту та пропозиції.

Процес розвитку молокопереробної галузі в Україні за останні роки свідчить про концентрацію виробництва молока та молочних продуктів на великих молокопереробних підприємствах (табл. 1.1.).

Таблиця 1.1. – Основні показники молочної галузі
в Україні станом на 01.01.2023 р. [3]

	1990	2003	2019	2023
Кількість молокопереробних підприємств	643	441	192	354
Виробництво молока, млн т	24,5	13,67	10,0	7,7
Перероблено молока, млн т	18,0	4,5	3,7	3,5
Продукція з незбираного молока, тис. т	6430	1230	1010	820
Вершкове масло, тис. т	441,1	145,3	89,2	70,6
Сир, тис. т	183,8	167,8	128,6	88,4
Сухе молоко, тис., т	61,1	101,4	34,1	34,0
Згущене молоко, тис. т	166	220	74,5	60,0

З 1990 по 2023 рік кількість молокопереробних підприємств значно зменшилася, з 643 до 354. Це може бути пов'язано з процесами консолідації галузі та модернізації виробництва.

Виробництво молока також зменшилося протягом цього періоду, з 24,5 мільйонів тонн у 1990 році до 7,7 мільйонів тонн у 2023 році. Це може бути наслідком зменшення поголів'я тварин, втрати земельних ділянок під сільгосппродукцію, епідемією Covid-19, вторгнення росії та інших факторів.

Обсяги переробки молока також зменшилися, з 18 мільйонів тонн у 1990 році до 3,5 мільйонів тонн у 2022 році. Це може свідчити про втрату потенціалу молокопереробних підприємств або зміни стратегій виробництва.

Обсяги виробництва вершкового масла, сиру, сухого молока та згущеного молока також зменшилися протягом цього періоду. Це може бути викликано зменшенням виробництва молока та обмеженням ресурсів для переробки.

Узагальнюючи, дані таблиці вказують на тенденцію зменшення масштабів молочної галузі в Україні протягом останніх десятиліть.

Один із факторів, який допомагає забезпечити стабільність на ринку молока та молочних продуктів, - це рівень цін на оптові закупівлі. У країнах Європейського Союзу в середньому у 2020 році ціна за 100 літрів молока становила 38,07 євро. Середня ціна продажу сирового молока всіма видами сільськогосподарських підприємств (без ПДВ) у 2020 році в Україні склала 29,36 євро за 100 л, що на 8,71 євро (або 21%) нижче [4].

Виробництво молока знаходиться на межі не вигідності, що вказує на тенденцію цін. В Асоціації виробників молока відзначають, що в разі невжиття заходів така тенденція може призвести до руйнівного стану як у галузі молочного скотарства, так і в молокопереробній промисловості. Запобігти цьому може зростання оптових цін на сире молоко на українському ринку (рис. 1.).

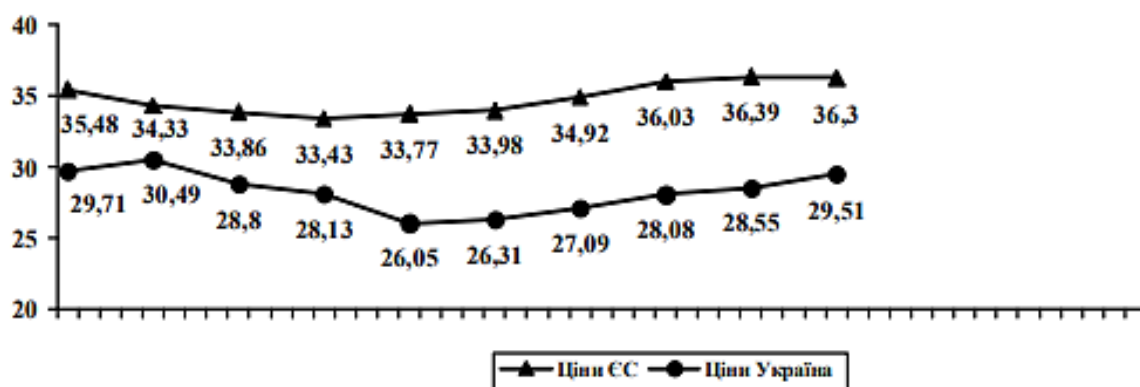


Рис.1. Динаміка закупівельних цін на молоко в Україні та країнах ЄС у 2020 році, євро за 100 л

Найвищі ціни на закупівлю молока серед основних країн-виробників ЄС у лютому 2020 року зафіксовані в Італії - 38,60 євро за 100 л, Франції - 37,81 євро

за 100 л, Нідерландах - 37,30 євро за 100 л молока. Найнижчі ціни в Литві - 32,05 та Угорщині - 32,92.

Необхідно більш активна і постійна підтримка з боку держави для успішного розвитку вітчизняного ринку молока та молочних продуктів. Сьогодні молокопереробний сектор України зазнає, можливо, найбільшої кризи за останні двадцять років. Представники Асоціації виробників молока попереджають, що якщо не будуть прийняті відповідні заходи, такий розвиток подій може призвести до печального стану як у галузі молочного скотарства, так і в молокопереробній промисловості, відновлення яких буде вкрай складним.

Сучасна ситуація в Україні характеризується відмиранням неефективних молокопереробних підприємств, що можна пояснити рядом причин. Однією з них є відсутність достатнього фінансування та інвестиційних можливостей для модернізації обладнання та технологій на цих підприємствах [5].

Крім того, конкуренція на ринку стає все більш жорсткою, адже ефективніші підприємства здатні забезпечити якісну продукцію за конкурентоспроможними цінами. Недостатнє управління та стратегічне планування також можуть бути причиною неефективності деяких молокопереробних підприємств. Такі фактори сприяють процесу зменшення їхньої чисельності та поглиблюють кризу у галузі.

Перспективи розвитку молочної галузі в харчовій промисловості України та у сфері HoReCa в туризмі є обіцяючими, особливо з урахуванням збільшення попиту на якісні та інноваційні молочні продукти. У першу чергу, споживачі стають все більш обізнаними та вимогливими, що стимулює виробників до впровадження нових технологій та підвищення якості продукції. Збільшення усвідомленості споживачів щодо переваг споживання натуральних та органічних продуктів також сприяє розвитку молочної галузі. У сфері HoReCa в туризмі, зростаючий потік туристів створює підвищений попит на ресторани, кафе та готелі, де обслуговується якісне харчування. Розширення асортименту молочних продуктів у меню закладів гостинності може стати важливою перевагою.

Зокрема, розвиток молочної галузі може бути спрямованим на виробництво нових продуктів, наприклад, сиркові пасты з рослинними сиропами, що задовольняють різноманітні смакові уподобання та потреби споживачів. Крім того, важливим є інвестиційний потенціал для модернізації виробничих процесів, що сприятиме підвищенню продуктивності та якості продукції.

У цілому, з урахуванням тенденцій ринку та підвищення вимог споживачів, молочна галузь може очікувати стабільного та перспективного розвитку як в харчовій промисловості загалом, так і у секторі обслуговування харчової галузі в сфері туризму.

1.2. Інновації та сучасні рішення у технології виробництва сиркових паст та їх місце у системі HoReCa

Технологія виробництва сирної пасты розпочинається з виготовлення сиру кисломолочного.

1 етап – це приймання молока за кількістю та якістю. Далі відбувається очищення, доохолодження та зберігання незбираного молока за температури 2...6 °C [6].

Після попередньої підготовки молоко його підігрівають до 40...45 °C та направляють на сепаратор-нормалізатор, де відібране за якістю молоко нормалізують по жиру з урахуванням вмісту білку (рис 2.).



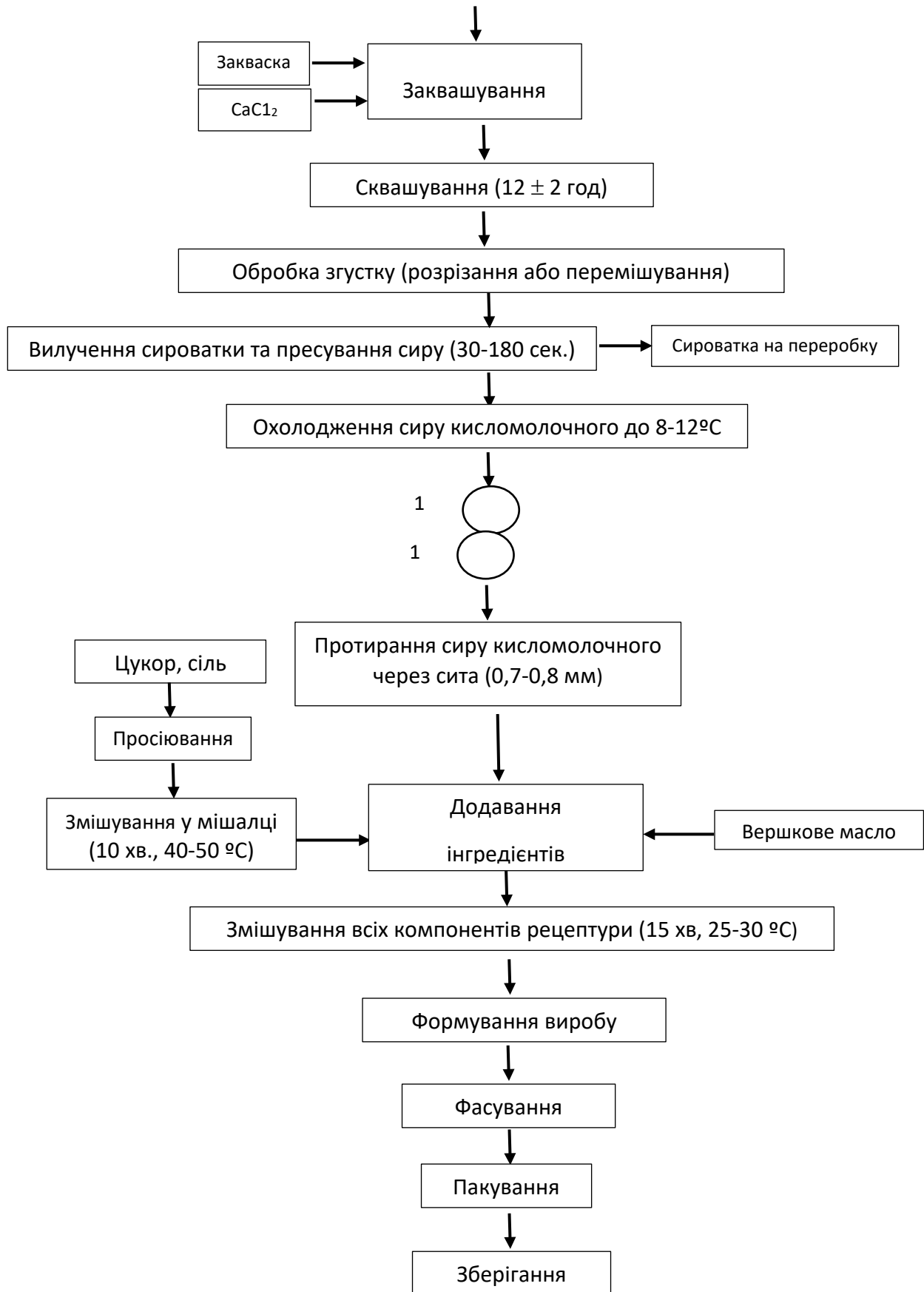


Рис.2. Принципово-технологічна схема отримання

сирної пасти

Нормалізовану молочну суміш або знежирене молоко пастеризують при температурі $78 \pm 2^\circ\text{C}$ з витримкою 20-30сек на пластинчастій пастеризаційно-охолоджувальній установці.

Пастеризоване молоко охолоджують до температури заквашування ($24-35^\circ\text{C}$) і направляють до резервуару для заквашування і сквашування.

До закваски входять термофільні молочнокислі бактерії (Str. Thermophilus, L. Helveticum, L. Lactis).

У результаті пастеризації молока порушується рівновага між різними формами солей кальцію, внаслідок чого різко знижується його здатність згортатися сичужним ферментом.

Для отримання під дією сичужного ферменту згустку необхідної щільності в пастеризоване молоко перед згортанням вводять солі кальцію (зазвичай хлорид кальцію у вигляді 40%-ного розчину). На 100 кг нормалізованої суміші вносять від 10 до 40 г кристалічного CaCl_2 .

Закінчення сквашування молока визначають за активною кислотністю згустку у межах $\text{pH}=4,5-4,7$ або за титрованою кислотністю згустку $70-75^\circ\text{T}$. Тривалість сквашування 12 ± 2 годин.

Готовий згусток ретельно перемішують 5-10хв. Для прискорення процесу відділення сироватки готовий згусток підігрівують до температури ($40 \pm 5^\circ\text{C}$). тривалість підігріву не менше 2 годин (підігрів на 1°C – до 15хв.) це відбувається в апараті теплової обробки згустку.

Потім продукт поступає на зневоджувач, обтягнутий фільтрувальною тканиною, який робить 1 оберт на хвилину. Регулювання вмісту вологи в сирі кисломолочному здійснюється зміною кута нахилу барабана зневоджувача або зміною температури підігрівання або охолодження згустку. Згусток за допомогою мембранного насоса поступово подається на формовочно-пресувальне обладнання, де відбувається процес самопресування.

Формування під пресом складає 30-180 секунд. Потім продукт охолоджують до 8-12°C в охолоджувачі, і направляють на подальше перероблення [10].

Наступним етапом відбувається підготовка компонентів для сирної маси. Цукор та сіль просіюють через сита з розміром отворів 0,1-0,2 мм.

Далі виготовлений сир кисломолочний пропускаємо через сита з розміром отворів 0,7-0,8 мм. для зменшення дисперсності частинок маси і направляють у фаршмішалку. До готового сиру додають попередньо підготовлені компоненти і перемішують протягом 15 хв. за температури 25-30°C.

Отриману суміш за допомогою мембранного насосу поступово подають на формувальне обладнання, де відбувається процес заповнення у відповідні форми. Готовий продукт охолоджують до температури 3-8°C протягом 1-4 год. і направляють на фасування, пакування та зберігання.

У сучасній технології виробництва сиркових паст існує кілька інновацій та сучасних рішень [7]:

1. Використання нових інгредієнтів: Замість традиційних складових, виробники можуть додавати нові інгредієнти, які покращують смак, текстуру та харчові властивості паст. Наприклад, додавання рослинних сиропів, що може збагатити продукт вітамінами та антиоксидантами.

2. Використання технологій обробки та зберігання: Впровадження сучасних технологій обробки та зберігання дозволяє зберігати продукт свіжим та безпечним для споживання на тривалий термін.

3. Автоматизація виробництва: Використання автоматизованих систем у виробництві дозволяє підвищити продуктивність, знизити витрати та забезпечити стабільну якість продукту.

4. Розробка нових упаковок: Розробка ергономічних та естетично привабливих упаковок дозволяє збільшити привабливість продукту для споживачів та полегшує його зберігання та транспортування.

У системі HoReCa (готельно-ресторанній галузі) сиркові пасту використовуються як важливий елемент страв, особливо у салатних та

закусочних стравах. Їх різноманітність, природність та здорові властивості роблять їх популярними серед шеф-кухарів та барменів, які створюють нові, смачні та здорові страви та напої для задоволення смакових потреб своїх клієнтів.

1.3. Особливості та характеристика сировинних ресурсів у конструюванні конкурентноздатної продукції

Сирна паста з сиру кисломолочного – це цінний харчовий продукт, який користується широким попитом серед населення. До його складу входять: сир кисломолочний (5%), масло вершкове (82,5%), сіль, цукор, рослинний сироп.

Основною ознакою, яка характеризує сир кисломолочний і зумовлює його високу харчову і біологічну цінність, є підвищений вміст білка (10...16%), порівняно з незбираним молоком ($3,2 \pm 0,5\%$). Більшу частину білків сиру кисломолочного складає казеїн, який може замінити тваринні білки і володіє великою поживною цінністю. До складу білків сиру кисломолочного входять усі незамінні амінокислоти [8].

Жир, що концентрується разом з білком при виробництві сиру кисломолочного напівжирного та жирного, засвоюється організмом на 90...95% і містить ряд незамінних жирних кислот.

Серед мінеральних речовин, що містяться у сирі кисломолочному і необхідні для утворення кісткової тканини та обміну речовин, особливе місце належить кальцію (120...166 мг/100 г) і фосфору (189...224 мг/100 г), які знаходяться у стані, найбільш сприятливому для засвоєння організмом. У сирі кисломолочному також містяться наступні мінеральні елементи (мг в 100 г продукту): магній (23...24), залізо (0,3...0,5), натрій (41...44), калій (112...117). З вітамінів молока у сирі кисломолочному найбільш представлені (мг в 100 г продукту): β -каротин (0,02...0,06), В1 (0,04...0,05), В2 (0,25...0,3), РР (0,3...0,45), С (0,5). Біохімічний склад та харчова цінність сиру кисломолочного наведена у табл. 1.2.

Таблиця 1.2. - Біохімічний склад та харчова цінність сиру кисломолочного

Харчова цінність						
Вуглеводи, г		Жири, г	Білки, г	Калорійність, кКал		
3		5	21	145		
Вітаміни						
A, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг	PP, мг	D, мкг	E, мг
0,08	0,04	0,3	0,5	0,4	0,108	0,3

Макро- і мікроелементи					
Фосфор, мг	Калій, мг	Натрій, мг	Магній, мг	Кальцій, мг	Залізо, мг
220	112	41	23	164	0,4

Фізико-хімічні показники сиру кисломолочного згідно з «ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови» наведено у табл.1.3. [9].

Таблиця 1.3 - Фізико-хімічні показники сиру кисломолочного

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру, %	Понад 2 до 18	Згідно з ГОСТ 5867
Масова частка білка, %, не менше ніж	14	Згідно з ГОСТ 23327
Масова частка води, %	Від 65 до 80	Згідно з ГОСТ 3626
Кислотність титрована, °Т, в межах	Від 170 до 250	Згідно з ГОСТ 3624
Фосфатаза	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 3623
Температура під час випуску з підприємства-виробника, °С, не вище	4 ± 2	Згідно з ГОСТ 3622
Примітка. Показник масової частки жиру не нормують для кисломолочного сиру нежирного.		

Вершкове масло отримують з натурального коров'ячого молока шляхом збивання вершків. В ньому міститься від 50 до 99% жиру. А так як це молочний жир, то в його складі є всі мікроелементи молока. По суті – це звичайні вершки, з яких особливим способом видалена рідина, в результаті чого залишаються тільки жири. Завдяки своїй високій харчовій та енергетичній цінності вершкове масло вважається найкращим джерелом жирів.

Вітаміни, що містяться в цьому продукті, необхідні для нормальної життєдіяльності організму. Найбільше в ньому міститься вітаміну А – майже 450 мкг на 100 р. Багато в маслі інших жиророзчинних вітамінів – Д і Є. Є в ньому також вітаміни РР, В₂ і В₁. Інших настільки мало, що немає сенсу їх враховувати.

Кількість білків, жирів і вуглеводів відрізняється від того, що є в молоці. Адже масло – це те, що сконцентрована на поверхні, в ньому містяться в основному молочні жири (близько 80 гр на 100). А всі білки і вуглеводи залишилися в молоці. Хімічний склад і харчова цінність вершкового масла показують, що у великих кількостях його вживати не рекомендується. Адже 100 г продукту в півтора рази перевищують добову норму жирів [10].

Хоча білків і вуглеводів в ньому майже немає, не більше 1%, а калорійність близько 700 ккал на 100 р. Але навіть невелика порція масла здатна забезпечити організм енергією, так як повністю засвоюється і швидко.

Цукор білий кристалічний називають швидким вуглеводом. Проникаючи в травний тракт, він розщеплюється на фруктозу і глюкозу. Речовини, необхідні для живлення мозку. Від кількості споживаного продукту залежить енергетичний запас, який важливий для функціонування організму.

Хімічний склад речовини не містить вітаміни. Характерні властивості обумовлені наявністю глюкози та фруктози, які є моносахаридами. Користь цих елементів полягає в підтримці органами адекватного кровообігу, роботи клітин печінки і мозку.

Важливою властивістю будь-якого продукту є його калорійність. Цукор-пісок містить 99% вуглеводів. Ця речовина володіє рядом корисних властивостей: забезпечення повноцінного кровообігу; нормалізація функціонування спинного і головного мозку; профілактика тромбоутворення і зниження ризику формування бляшок на судинах; зменшення ймовірності ураження суглобових поверхонь; знешкодження токсичних речовин, що допомагає функціонуванню печінки [11].

Сіль, відома також як натрій хлорид, не лише є одним з найстаріших консервантів та смакових добавок, але й елементом, який виконує ряд важливих функцій в організмі людини.

Вона є невід'ємною частиною нашого життя, забезпечуючи необхідний баланс рідин та забезпечуючи роботу різних систем тіла. Однією з ключових функцій солі в організмі є регулювання рівня рідини. Натрій, який входить в склад солі, допомагає зберігати необхідний обсяг крові, що, своєю чергою, впливає на кров'яний тиск. Правильний рівень солі важливий для забезпечення оптимального тиску, який у свою чергу регулює роботу серцево-судинної системи.

Натрій, що міститься в солі, грає ключову роль у передачі імпульсів в нервовій системі. Цей процес дозволяє мозку та нервам ефективно комунікувати між собою. Відсутність достатньої кількості солі може вплинути на нервову систему, спричиняючи втому, слабкість та порушення координації рухів.

Сіль впливає на роботу м'язів, допомагаючи їм зберігати воду та натрій, необхідні для оптимального функціонування. Це особливо важливо під час фізичної активності, коли велике навантаження покладається на м'язову систему. Крім того, сіль служить джерелом енергії для клітин, забезпечуючи їм необхідні іони для проведення електричних сигналів.

Солі відіграють ключову роль у регуляції кислотності в шлунково-кишковому тракті. Вони допомагають утримувати правильний рівень кислотності, необхідний для ефективного травлення їжі та поглиблення поживних речовин. Недостатність солі може спричинити дефіцит соляної кислоти, що може вплинути на травлення [12].

Нирки відіграють важливу роль у виведенні зайвих речовин з організму, а сіль впливає на їхню роботу. Натрій та хлорид допомагають регулювати об'єм рідини та фільтрувати важливі поживні речовини, але водночас видаляють надлишок рідини та відходи через сечовидільний канал

Аронія чорноплідна вважається одним з найбільш антиоксидантними фруктами. Вона містить велику кількість флавоноїдів, антоціанідів та вітаміну С. Антиоксиданти допомагають боротися зі стресом вільних радикалів у організмі (табл. 1.4.).

Таблиця 1.4. – Вміст поживних речовин в аронії чорноплідній

Назва продукту	Вміст поживних речовин, %		
	Білки	Жири	Вуглеводи
Аронія чорноплідна	1,5	0,2	10,9

В табл. 1.5 наведено вміст мінеральних речовин в аронії чорноплідній

Таблиця 1.5. – Вміст мінеральних речовин в аронії чорноплідній

Назва продукту	Вміст мінеральних речовин, мг %				
	Ca	Mg	Fe	Zn	Si
Аронія чорноплідна	28	14	1,1	0,01	10

В табл. 1.6. наведено вміст вітамінів в аронії.

Таблиця 1.6. – Вміст вітамінів в аронії чорноплідній

Назва продукту	Вміст вітамінів, мг %						
	A	C	E	PP	B ₁	B ₂	B ₆
Аронія чорноплідна	2,0	15	1,5	0,6	0,01	0,02	0,06

Аронія може сприяти зниженню рівня артеріального тиску та ризику серцево-судинних захворювань через свої антиоксидантні та протизапальні властивості. Вітамін С та інші корисні сполуки, які містяться в аронії, можуть підтримувати імунітет та допомагати в боротьбі зі захворюваннями. Аронія відома своєю здатністю зменшувати запалення в організмі, що може бути корисним для тих, хто стикається з запальними процесами [13].

Також горобина чорноплідна має темно-фіолетовий колір, що може слугувати природнім барвником для нашої сиркової пасти.

Висновки до розділу 1

Під час написання цього розділу кваліфікаційної роботи ми:

Обґрунтували стан та перспективи розвитку молочної галузі харчової промисловості. Молоко та молочні продукти становлять найбільшу частину раціону людини, що складає 1,6 кілограма на одну особу або 56,6%. Виробництво молока зменшується з кожним роком, з 24,5 мільйонів тонн у 1990 році до 7,7 мільйонів тонн у 2023 році. Це може бути наслідком зменшення поголів'я тварин, втрати земельних ділянок під сільгосппродукцію, епідемією Covid-19, вторгнення росії та інших факторів.

Зараз виробництво молока знаходиться на межі невивідності, що вказує на тенденцію цін. В Асоціації виробників молока відзначають, що в разі невжиття заходів така тенденція може призвести до руйнівного стану як у галузі молочного скотарства, так і в молокопереробній промисловості. Перспективи розвитку молочної галузі в харчовій промисловості України та у сфері HoReCa в туризмі є обіцяючими, особливо з урахуванням збільшення попиту на якісні та інноваційні молочні продукти.

Розглянули інновації та сучасні рішення у технології виробництва сиркових паст та їх місце у системі HoReCa. Одним із перспективних рішень, на нашу думку, буде використання рослинного сиропу у складі готового виробу, а саме сиропу з аронії (горобини чорноплідної). Цей сироп має характерний смак і аромат, які надають продукту особливу унікальність. Він може додати приємну кислу нотку та легку фруктову солодкість.

Сироп з чорноплідної горобини багатий на антиоксиданти та вітаміни, такі як вітамін С, що робить його привабливим для здорового харчування. Він також може надати продукту натуральний фіолетовий колір та корисні властивості.

З'ясували особливості та характеристика сировинних ресурсів у конструюванні конкурентноздатної продукції. Сирна паста з сиру кисломолочного – це цінний харчовий продукт, який користується широким попитом серед населення. До його складу входять: сир кисломолочний (5%), масло вершкове (82,5%), сіль, цукор, рослинний сироп. Сир кисломолочний багатий на білок та кальцій, сприяє зміцненню кісток та здоров'ю м'язів. Крім того, кисломолочні продукти містять пробіотики, які підтримують здорову мікрофлору кишечника та покращують його функціонування. Масло вершкове джерело вітаміну D, яке сприяє зміцненню кісток та зубів, підтримує здоров'я шкіри та сприяє нормальному функціонуванню імунної системи. Сіль і цукор можуть додати смакову насиченість та баланс до страви. Рослинний сироп з аронії багатий антоціанінами, флавонами, вітаміном С, фолієвою кислотою та іншими фітонутрієнтами, які мають антиоксидантні властивості та сприяють загальному здоров'ю серця, підтримують імунну систему та сприяють виведенню токсинів з організму.

Отже, сирна паста з додаванням сиропу з аронії є не лише смачною, але й корисною для здоров'я. Її склад включає компоненти, які сприяють зміцненню кісток, підтримці імунної системи та загальному покращенню стану організму.

РОЗДІЛ 2.

АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

2.1. Стан природно-рекреаційного потенціалу Житомирської області

В даний час туристично-рекреаційний сектор є одним із пріоритетних напрямків розвитку економіки Житомирської області. Вона інтегрує в себе майже всі галузі господарського комплексу, включаючи транспорт, торгівлю, зв'язок, будівництво, сільське господарство, товари народного споживання та рекреаційні ресурси. Вона також розширює сферу використання рекреаційних ресурсів і сприяє відновленню ринку праці, що призводить до зменшення міграції населення в регіоні. Удосконалення туристично-рекреаційної інфраструктури дозволить зупинити розрідження поселенської мережі, особливо сільської.

Історичні пам'ятки, ресурси та природні ресурси Житомирщини роблять область привабливою для туризму. Поєднання сприятливого клімату, водних, бальнеологічних, лісових, флористичних і фауністичних ресурсів забезпечує великий потенціал для рекреації в цій місцевості. Житомирська область знаходиться в смузі комфортного клімату. В області є потенціал природно-рекреаційної концентрації 10,569 на 1000 км², що становить 0,235 на 1000 жителів і 12,339 на 1000 рекреантів. У цій місцевості помірно континентальний клімат, з вологим літом і м'яким зимовим періодом. У січні середня температура становить лише 6°, а в липні вона може досягти +18,9°. Температура перевищує +10° протягом 158 днів. Безморозний період триває від 150 до 170 днів. На півночі випадає 600 мм опадів, а на півдні 570 мм. Сніговий покрив має висоту 20–30 см. Оскільки клімат не завжди сприятливий для тривалого відпочинку на відкритому повітрі, туристичний потік у регіоні є сезонним. З квітня по листопад найкращий час для відпочинку.[1]

Станом на 01.01.2021 р. до складу природно-заповідного фонду Житомирської області входить 242 об'єкти загальною площею 138213,1724 га, з них загальнодержавного значення – 20 об'єктів загальною площею 57940,04 га та місцевого значення – 222 об'єкти загальною площею 80273,1324 га. Відсоток заповідності становить 4,6 %. Природно-заповідний фонд області має таку структуру: - природні заповідники – 2, площа – 50976,84 га; - заказники загальнодержавного значення – 10, площа - 6757 га; - заказники місцевого значення – 164, площа – 79932,6676 га; - пам'ятки природи загальнодержавного значення – 2, площа – 51 га; - пам'ятки природи місцевого значення – 37, площа - 96,89 га; - ботанічні сади загальнодержавного значення – 1, площа – 35,4 га; - дендрологічні парки місцевого значення – 3, площа – 14,9 га; -парки-пам'ятки садово-паркового мистецтва загальнодержавного значення – 5, площа – 119,8 га; - парки-пам'ятки садово-паркового мистецтва місцевого значення – 18, площа – 228,6748 га.

Рельєф є важливим фактором, який впливає на можливість розвитку багатьох видів рекреації. Незважаючи на те, що більшість території області рівнинна, Словечансько-Овруцький кряж (316 м), природа якого надзвичайно схожа на краєвиди Закавказзя, є туристичною привабливістю. Не менш привабливими для туристів є скелі «Голова Чацького» на схилах Тетерева, «Баранячі лоби», «Велетенські котли», «Ольжині купальні» на околицях Коростеня та «Кам'яний гриб» на правому березі річки Случ на околиці Новоград-Волинського. У скелі «Волянщина», яка розташована на правому березі річки Ірші у Володарсько-Волинському районі, були знайдені пісковики з відбитками викопних рослин третинного періоду.

Великі водні ресурси регіону є важливою частиною його природних багатств для відпочинку. У цій області протікає 221 річка, довжина яких становить 5366 км. Річка Тетерів є однією з найкрупніших водних систем. На її берегах знаходяться багато баз відпочинку, санаторіїв і профілакторіїв. Річки Случ, Уборть і Горинь також є хорошими місцями для розвитку водного туризму.

Сплави на байдарках, катамаранах і надувних човнах по визначених річках проводяться щороку з травня по вересень. Береги річок скелясті, що дозволяє скелелазам тренуватися та змагатися. Скеледром, розташований поблизу села Денеші на березі річки Тетери, є досить популярним і за межами України. У 70-х і 80-х роках ХХ століття популярні були категорійні маршрути «По Случі від Мирополя до Сарн» і «По Случі, Горині і Прип'яті». Однак після аварії на ЧАЕС маршрути були закриті. Багато великих озер на Житомирщині та в басейні річки Уборть: Чорне, Озерянське, Дуже, Дідове. Як показав аналіз, водні ресурси району мають значний потенціал, який ще не використано. Вони можуть служити основою для будівництва баз відпочинку, пансіонатів і рекреаційних зон для короткочасного відпочинку на берегах.

Мінеральні води та лікувальна грязь є основними бальнеологічними ресурсами регіону. Розташований у курортній зоні на відстані 22 км від Житомира, бальнеологічний курорт «Денеші» використовує радонові гідрокарбонатно-хлоридно-кальцієво-магнієві води для лікування, які покращують імунну систему та покращують обмінні процеси в організмі. Торф'яні лікувальні грязі поширені на північному-заході регіону.

Найбільший в Україні Поліський природний заповідник розташований в Олевського та Овруцькому районах. Його загальна площа становить 20104 га. Всі заказники загальнодержавного значення розташовані в районах, які постраждали від аварії на ЧАЕС, у Житомирській області.

До пам'яток природи загальнодержавного значення належать такі об'єкти регіону: болотний масив Білокоровицького держлісгоспу, який регулює рівень ґрунтових вод і водний режим малих річок, стабілізуючи мікроклімат прилеглих територій; низинне сфагново-осокове болото Олевського держлісгоспу, яке регулює рівень ґрунтових вод річок басейну річки Уборть; унікальний заказник у зандровій зоні Правобережного Полісся Словечансько-Овруцький кряж є центром рекреаційних ресурсів Житомирського Полісся. Його абсолютна висота над рівнем моря становить 300–

320 метрів. Словенсько-Овруцький кряж займає більш ніж 60 кілометрів, з шириною від 5 км на сході до 14–20 км на заході. Він займає 750 км².

В Житомирській області було створено 19 державних заказників на площі 6228 га, з них 9 республіканських і 10 місцевих. Вони розташовані в різних природних зонах. З них лісові - 2, ботанічні - 9, гідрологічні - 5, ландшафтні - 1, орнітологічні - 1.

З давніх часів територія Житомирської області була заселена людьми. У період з IX по XIII століття землі Житомирщини відіграли важливу роль у формуванні Київської Русі. Коростень, Звягель, Мотижин та інші міста-фортеці були одночасно торгові та культурні центри країни. Козачий і визвольний рух зазнали значного розвитку. Таким чином, багато міст області включено до списку історичних населених місць України. Крім того, в області є унікальні природні об'єкти та історико-культурні комплекси, включаючи музеї, парки та заказники. Серед них унікальний Поліський заповідник, таємничий заказник місцевого значення «Камінне село», дивовижний замок «Радомисль», Національний музей космонавтики ім. С.П. Королова та незабутній Кляштор босих кармелітів.

В області на державному обліку 3477 пам'яток культурної спадщини, у тому числі 79 національного значення. З них 820 є пам'ятками археології місцевого значення, 12 є пам'ятками археології національного значення; 2300 є пам'ятками історії місцевого значення, 3 є пам'ятками історії національного значення; 28 є пам'ятками монументального мистецтва місцевого значення, 1 є пам'яткою монументального мистецтва національного значення.

Житомирська область є привабливою для туристів, оскільки нараховує: понад 160 пам'яток історії та культури, 30 пам'яток архітектури, 18 пам'ятних історичних знаків, 3 фортеці, 1 замок, 3 меморіали, 16 садів, 7 палаців; 28 музеїв, 3 театри, 40 культових споруд, 913 бібліотек (із них 788 знаходяться у сільській місцевості), близько 10 музичних колективів.

Культурно-архітектурні пам'ятки в Овручі, Житомирі та Новоград-Волинську походять з часів Київської Русі і є важливим надбанням українського народу. До списку історичних населених місць України внесено десять міст Житомирської області: місто Житомир (1240 р.), місто Бердичів (1430 р.), місто Коростень (945 р.), місто Коростень (1399 р.), місто Любар (XIV ст.), місто Миропіль (XVII ст.), місто Новоград-Волинський (1275 р.), місто Овруч (946 р.), місто Олевськ (1488 р.), місто Радомишль (близько 1150 р.). Пам'ятки культури та архітектури в Овручі, Житомирі та Новоград-Волинську відносяться до періоду існування Київської Русі.

З десяти державних історико-архітектурних заповідників, які знаходяться в Україні, три знаходяться в Житомирській області. У пам'ять про видатних людей області відкриті музеї: дім-музей С.П. Корольова в Житомирі; музей-садиба родини Рильських у селі Романівка Попільнянського району; літературно-меморіальний музей Лесі Українки та музей родини Косачів у Новоград-Волинському; літературно-меморіальний музей В. Г. Короленка та літературний музей імені Бориса Тена в Житомирі; літературно-меморіальний музей Оноре де Бальзака в Верхівні та Загалом в області є 36 музеїв. \

Найвідомішими музеями та історичними комплексами є Житомирський обласний краєзнавчий музей з колекцією понад 1500 експонатів коштовного та декоративного каміння та Державний музей коштовного та декоративного каміння в місті Володарськ-Волинський. Найстарший музей України, який зберігає таксидермічну колекцію, матеріали розкопок Райковецького городища (XI-XIII століть), картини західноєвропейських художників XVI-XIX століть, військово-історичний комплекс «Склея», а також музей української ікони та старожитностей, де в експозиції «Душа України» представлено понад 5000 ікон з усіх регіонів України. У цій області є музеї садово-паркового мистецтва, музей фарфору в Баранівці, садиба і пейзажний парк у Верхівнянську,

Житомирська область має свої унікальні природні та історико-культурні ресурси для розвитку туризму.

2.2. Аналіз туристичної інфраструктури Житомирської області

Місія Житомирської області – досягнути високої якості життя та людського капіталу на основі посилення конкурентоздатності економіки та створення комфортних і безпечних умов для проживання в територіальних громадах.

На території області працює близько 200 туристичних підприємств, з них 150 – туристичні фірми та туристичні оператори, 50 готелів категорії 2–4 зірки та готельно-ресторанних комплексів на понад 300 номерів.

Соціально-економічні туристично-рекреаційні ресурси на території Житомирської області представлені готелями та іншими закладами тимчасового розміщення, їх місткістю, санаторно-курортними закладами, об'єктами ресторанного господарства та ін. Нажаль статистичні данні в період військового стану не оновлювалися, тому для аналізу обрали колективні засоби розміщування за 2018-2020 рр. (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Колективні засоби розміщування Житомирської області

Показники	2018 р.	2019 р.	2020 р.
Кількість колективних засобів розміщування, од	17	19	16
Кількість місць у колективних засобах розміщування, од	995	1615	1193
Середня кількість місць на 1 колективний засіб розміщування, од.	59	85	75
Кількість осіб, що перебували у колективних засобах розміщування	34335	40324	17719
Середня кількість осіб обслугованих у 1 колективному засобі розміщування	2020	2122	1107

Проаналізувавши отримані дані, зазначимо що території Житомирської області функціонує не велика кількість колективних засобів розміщування, станом на 2020 рік лише 16 од.. Негативним явищем є відсутність суб'єктів, що здійснюють екскурсійну діяльність, тому що це є дуже важливо для культурно-пізнавального туризму. Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами за аналізований період 2018-2020 роки скоротилася, та у 2020 році становила лише 11203 осіб, головною метою поїздки було дозвілля та відпочинок.

Таблиця 2.2

Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами у
Житомирській області, за видами туризму

Роки	Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами, усього осіб	У тому числі осіб		
		в'їзні (іноземні) туристи	виїзні туристи	внутрішні туристи
2015	6283	—	3771	2512
2016	8615	—	5101	3514
2017	9516	—	6954	2562
2018	17957	1	14597	3359
2019	21594	20	19203	2371
2020	11203	—	10513	690

Обсяги організованого виїзного туристичного потоку перевищують внутрішні, це свідчить про від'ємне сальдо та роботу регіону на принципах пасивного туризму. Зменшення обсягів туристичних потоків пов'язано із об'єктивними діями спричиненими карантинними обмеженнями у 2020 році (військовим станом з 2022 року). Тому питома вага туристично-екскурсійних послуг у структурі платних послуг протягом останніх років міцно займає передостаннє місце і становить лише 0,3 % від загального обсягу.



Рис.2.1. Динаміка кількості обслугованих туроператорами та турагентами осіб

У приміських територіях діє близько 10 садиб сільського (зеленого) туризму. Популярними сільськими садибами для розміщення туристів є екопростір «Тетерівський кіш» (с. Городське, Коростишівський район), культурно-мистецький центр «Поліська хата» (с. Городське), садиба «Кіт Баюн і Кривенька качечка» (с. Тетерівка, Житомирський район), «Володимирська садиба» (Брусилівщина).

Екскурсійні послуги та навчають екскурсоводів здійснюють обласний туристично-інформаційний центр (м. Житомир) та туристично-інформаційний центр у м. Коростень. З туристичними інформаційними центрами співпрацює близько 100 екскурсоводів.

Популярними туристичними маршрутами області є такі: «Музей коштовного та декоративного каміння – Бункер Сталіна – Монастир Казанської ікони Божої Матері»; «Ставка Гімmlера – Острів кохання – Волинський Єрусалим – Маєтки родини Терещенків»; «Кам'яне село – український стоунхендж»; «Соромітницькі вечорниці в Поліській хаті»; «Замок Радомисль + культур- ний центр «Поліська хата»; «Сплав Кошарище – Коростишів»; «Знайомство з Житомирщиною»; «Таємниці мілітарної Житомирщини»;

«Історія кохання Оноре де Бальзака і Евеліни Ганської»; «Словечансько-Овруцький кряж»; «Дениші – Тригир'я»; «Таємниці древлянської землі». Також є велика кількість фестивальних та активних турів по регіону та по місту Житомир.

На сервісі «Google Maps» працював ітеративний атлас «Туристична Житомирщина», який наразі містить 655 туристичних об'єктів, пов'язаних із конкретною темою. Його розробляли троє житомирських велотуристів протягом двох місяців на основі власного матеріалу. Цей проєкт підкреслює зацікавленість у розвитку туристичного потенціалу області.

Отже, Житомирська область має слабо розвинену туристичну інфраструктуру. Однак розвиток регіонального ринку туризму Житомирської створює стабільні зв'язки між туристичними фірмами та закладами розміщування, харчування, транспортними підприємствами, що діють і взаємодіють в єдиному економічному та правовому просторі, утворюють національний ринок туристичних послуг.

2.3. Оцінка напрямів розвитку туризму Житомирської області

Туризм, більше, ніж будь-яка інша сфери економіки, відчуває всі особливості сучасного етапу розвитку та вимоги, що висувуються суспільством, завдяки складному соціально-економічному комплексу. Адже, зростання туристичних потоків в країні значною мірою визначає загальні перспективи щодо її інвестиційної привабливості. Кожен регіон вивчаючи свій потенціал прямує до визначення перспективних видів туризму та ключових об'єктів, які варто відвідати. Органи державної влади Житомирської області та Житомирський обласний туристичний інформаційний центр здійснює промоцію напрямів туризму відповідно до затверджених програм та стратегій.

На рис.2.2 представлено види туризму, що активно розвиваються.

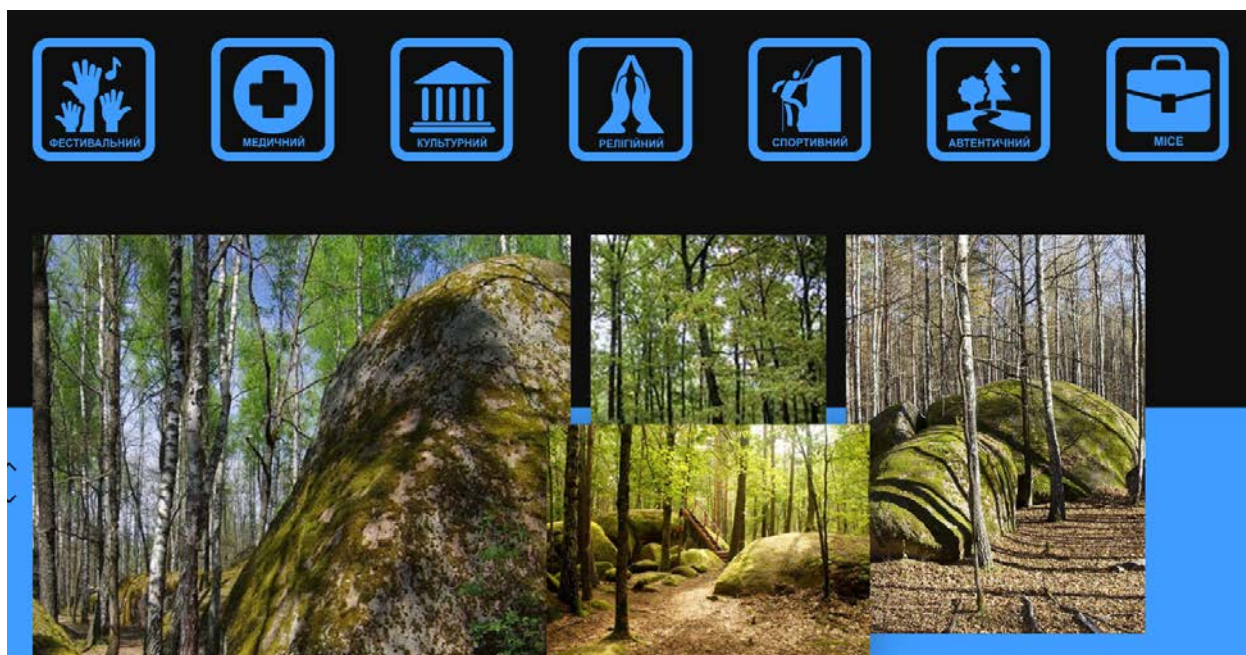


Рис.2.2. Види туризму, що розвиваються у Житомирській області

Отже, у Житомирській області розвиваються такі види туризму:

- Фестивальний туризм: Французька весна у Бердичеві; Купальські роси в Немирцях; Між-народний фестиваль дерунів у Коростені; Ягід-ний фестиваль «Бруснява» в с. Костовці; в смт Лугини – Всеукраїнський OPEN AIR рок-фест; у

м. Новоград-Волинському – Всеукраїнський фестиваль «Лесині джерела»; в м. Овруч – фестиваль картоплі; у с. Стремигород – Міжнародний фестиваль льону.

- Медичний туризм: радонові ванни в санаторії «Дениші»; народження дитини в Житомирському обласному перинатальному центрі; Кардіохірургічний центр Житомирської обласної лікарні ім. О.Ф. Гербачевського; стоматологічний туризм на Житомирщині; санаторій «Тетерів» (м. Коростишів); санаторій «Іршанськ» (сmt. Іршанськ).

- Культурний туризм: музей Лесі Українки (м. Новоград-Волинський); літературно-меморіальний музей В. Короленка; Костел святої Варвари (м. Бердичів), де вінчався Оноре де Бальзак; музей космонавтики ім. С. Корольова; Музей української домашньої ікони (м. Радомишль); парк «Древлянський» (м. Коростень); палац Ганських, де відкрито музей Бальзака (с. Верхівня); замок «Радомисль» (м. Радомишль); Андрушівська астрономічна обсерваторія (с. Гальчин, Андрушівський район); замок Терещенко (с. Турчинівка, Чуднівський район); Музей коштовного та декоративного каміння (сmt. Хорошів); Кмитівській музей образотворчого мистецтва (с. Кмитів, Коростишівський район).

Релігійний туризм: Монастир-фортеця католицького ордену Босих Кармелітів (м. Бердичів); Костел святої Варвари (м. Бердичів); Чоловічий монастир Казанської ікони Божої Матері (Урочище Кипяче); Свято-Анастасіївський жіночий монастир (м. Житомир); Тригірський Свято-Преображенський монастир; Свято-Васильківський храм (м. Овруч).

Спортивний туризм: річки Тетерів, Случ, Уборть – ідеальні локації для водного туризму (сплав на байдарках, катамаранах, рафтинг, а також скелелазіння); гірський туризм у с. Дениші (скеледром); велотуризм; авто-, мототуризм; авіа- туризм.

Автентичний туризм: Поліський природний заповідник; заказник «Камінне село» (с. Рудня Замисловицька, Олевський район); скеля Голова Чацького (м. Житомир); Ольжині купальні (м. Коростень); «Острів кохання» (с.

Ст. Солотвин, Бердичівський район); Центр реабілітації ведмедів «Надія» (с. Березівка, Житомирський район).

МІСЕ-туризм: Житомирщина має потужні перспективи для розвитку бізнесу. Свої інвестиції Житомирській області довіряють 50 країн світу. Житомирська область активно розвивається в галузі економіки, сільського господарства, енергоефективності, медицини та спорту.

Для підтримки промоції області розроблено новий туристичний логотип «Житомирщина туристична» - **рис.2.3.**

Позитивною практикою області є діяльність громадської організації «Житомирська туристична асоціація». Її очолив А. Шелестюк, колишній голова Координаційної ради з питань бюджету участі м. Житомира. С. Дехтяренко, власник туристичної компанії «Патріот», яка організовує тури по Житомирській області та місту Житомиру.



Рис.2.3. Логотип «Житомирщина туристична»

Головними завданнями Житомирської туристичної асоціації є: консолідація туристичної галузі задля захисту її інтересів; представництво учасників асоціації в органах місцевого само-врядування та управліннях, міжнародних організаціях;

сприяння учасникам у вирішенні проблем, що виникають в їх діяльності як учасників ринку туристичних послуг; створення нових проектів задля освітнього розвитку туристичної галузі Житомирської області; сприяння підвищенню кваліфікації та професіоналізму учасників асоціації; підтримка проектів, спрямованих на реалізацію потенціалу області; представлення Житомирської області на міжнародних виставках та івентах; пошук нових партнерів за кордоном для створення нових проектів та сумісного проведення існуючих; об'єднання учасників ринку туристичних послуг інших країн задля обміну галузевою інформацією та досвідом між учасниками; промоція галузевої івент-індустрії задля розвитку туристичної галузі області; популяризація туристичного бренда області в Україні та за кордоном; промоція дестинації задля збільшення потоків внутрішніх та іноземних туристів.

Співпраця туристичної асоціації з туристичними інформаційними центрами реалізує програми та проекти щодо розвитку туристичних маршрутів, промоції атракцій та підтримки об'єктів у задовільному для відвідування стані.

Аналіз ризиків, переваг і можливостей (SWOT) є ефективним інструментом процесу управління стійким розвитком регіонів, а туристичні ініціативи, які сприяють раціональному використанню та збереженню природних, культурних і наукових ресурсів регіону, відіграють важливу роль у системі регіонального розвитку.

Так, SWOT-аналіз допоможе визначити можливості та загрози розвитку туристично-рекреаційної галузі в Житомирській області, а також визначити сильні та слабкі сторони галузі (табл. 4.4).

За сприятливих зовнішніх обставин, особливо безпекових, Житомирська область має більше можливостей, ніж ризиків для розвитку рекреаційно-туристичного потенціалу.

Дані SWOT-аналізу рекреаційно-туристичного потенціалу показують, що розвиток нових видів туризму, налагодження зв'язків з іншими країнами, розробка спільних проектів з органами управління інших країн і участь у

міжнародних заходах мають безсумнівні переваги, які дозволяють залучати додаткові кошти для розвитку цього потенціалу. Крім того, основними перешкодами для потенціалу розвитку рекреаційно-туристичної галузі є незадовільна занедбана туристична інфраструктура регіону, недостатнє фінансування для галузі туризму та повільний темп розвитку сфери послуг. Серед методів вирішення основних проблем, які можуть виникнути, включають підтримку та поширення рекреаційно-туристичних унікального потенціалу регіону: розробка та реалізація туристичних маршрутів для відвідування пам'яток і об'єктів культурної спадщини; створення сучасних рекреаційних зон на території області з використанням наявного потенціалу пам'яток і об'єктів культурної спадщини; розвиток туристичної інфраструктури; проведення фестивалів, подій, виставок, семінарів та конференцій.

Таблиця 4.4

SWOT-аналіз рекреаційно-туристичного потенціалу
Житомирської області

Можливості (О) – нові види туризму – децентралізація – дотримання вимог законодавства – громадянське суспільство – міжнародні зв'язки – конкуренція в галузі – підтримка підприємств	Загрози (Т) – військові дії – фінансовий розвиток – рівень нормативно- правової бази – інфраструктура області – сфера послуг
Сили (S) – туристичні об'єкти – географічне положення – потенціал області – рекреаційні і водні ресурси – міжнародні транспортні сполучення – природно-ресурсний потенціал	Слабкості (W) – нерозвинена інфраструктура – інновації та інвестиції – ціна туристичного продукту – стандарти обслуговування – реклама – екологічний стан

Нерозвинена туристична інфраструктура області протиставляється стратегічному потенціалу для розвитку внутрішнього туризму. Отже, основною метою розвитку туризму в Житомирській області має бути створення та розвиток конкурентоспроможного екскурсійно-туристичного комплексу, який надасть широкі можливості для задоволення потреб населення у різноманітних туристичних послугах.

Висновки до 2 розділу

Житомирська область має свої унікальні природні та історико-культурні ресурси для розвитку туризму. Вона інтегрує в себе майже всі галузі господарського комплексу, включаючи транспорт, торгівлю, зв'язок, будівництво, сільське господарство, товари народного споживання та рекреаційні ресурси. У Житомирській області розвиваються такі види туризму: фестивальний туризм, медичний туризм, культурний туризм, релігійний туризм, спортивний туризм, автентичний туризм, MICE-туризм. Позитивною практикою області є діяльність громадської організації «Житомирська туристична асоціація».

Нерозвинена туристична інфраструктура області протиставляється стратегічному потенціалу для розвитку внутрішнього туризму. Отже, основною метою розвитку туризму в Житомирській області має бути створення та розвиток конкурентоспроможного екскурсійно-туристичного комплексу, який надасть широкі можливості для задоволення потреб населення у різноманітних туристичних послугах.

Серед методів вирішення основних проблем, які можуть виникнути, включають підтримку та поширення рекреаційно-туристичних унікального потенціалу регіону: розробка та реалізація туристичних маршрутів для відвідування пам'яток і об'єктів культурної спадщини; створення сучасних рекреаційних зон на території області з використанням наявного потенціалу

пам'яток і об'єктів культурної спадщини; розвиток туристичної інфраструктури;
проведення фестивалів, подій, виставок.

РОЗДІЛ 3. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА

3.1. Схема проведення наукових досліджень



3.2. Обґрунтування вибору та властивостей сировинних ресурсів за напрямом досліджень для крафтового виробництва

Для обґрунтування вибору та властивостей сировини потрібно провести визначення харчової цінності готового виробу, що є ключовим аспектом для крафтового виробництва в сфері HoReCa з кількох причин:

1. Конкуренентоспроможність: Споживачі все більше звертають увагу на якість та харчову цінність страв, які вони споживають. Знання харчової цінності дозволяє виробникам крафтових продуктів пропонувати конкурентоспроможні продукти, які задовольняють потреби споживачів у здоровій та смачній їжі.

2. Маркетингові можливості: Харчова цінність може стати важливим елементом маркетингової стратегії. Пропозиція продукту з високою харчовою цінністю може привернути увагу споживачів, які звертають увагу на своє здоров'я та харчові звички.

3. Споживча довіра: Визначення харчової цінності є важливим елементом підтримки споживчої довіри. Споживачі більше довіряють продуктам, які мають чітку та перевірену інформацію щодо їх складу та харчової цінності.

4. Здоров'я споживача: Знання харчової цінності дозволяє споживачам здійснювати обізнані вибори стосовно того, що вони споживають, і підтримувати здоровий спосіб життя.

Отже, визначення харчової цінності готового виробу для крафтового виробництва в сфері HoReCa є важливим як для виробників, так і для споживачів, і може мати значний вплив на успіх бізнесу та задоволення потреб обох сторін.

Для дослідження впливу сировинних ресурсів у складі сиркової маси на харчову цінність готового виробу ми можемо провести розрахунок у табличному редакторі Excel.

У таблицях вказуємо відсотковий вміст компонентів рецептури: білків, жирів, вуглеводів, вміст мінеральних речовин і вітамінів.

За формулою матеріального балансу (3.1) проводимо розрахунки показників харчової цінності базового продукту. Потім визначаємо співвідношення Б:Ж:В [14];

$$S^{\Sigma}_k = \sum_{j=1}^n \frac{X_j * S_j}{\sum X_j}, \quad (3.1)$$

де S^{Σ}_k , % - сумарний вміст k-показника харчової цінності в заданому продукті; X_j – масова частка j-го складника рецептури, %; S_j – вміст k-показника харчової цінності в j-му складнику, %.

Далі за формулою інтегрального скору (3.2) розраховуємо ступінь забезпечення добової потреби за рахунок кількісних значень показників харчової цінності.

$$Is = XIC_{\text{прод}} * 100 / XIC_{\text{доб}}, \quad (3.2)$$

де $XIC_{\text{прод}}$ – показник харчової цінності харчового продукту, $XIC_{\text{доб}}$ – добова потреба відповідної категорії споживачів в показнику харчової цінності [15].

Харчова цінність компонентів рецептури продукту наведена у табл. 3.1.

Таблиця 3.1 - Харчова цінність компонентів рецептури сирної пасти [16]

Назва нутрієнту		Сир кисломо- лочний (5%)	Масло вершкове	Сіль	Цукор	Сироп Аронії
Білки, г		21,00	0,50	0,00	0,00	1,50
Жири, г		5,00	82,50	0,00	0,00	0,20
Вуглеводи, г:		3,00	1,00	0,00	100,00	10,90
	харчові волокна	0,00	0,00	0,00	0,00	4,10
Вітаміни, мг:						
	токоферол (Е)	0,10	0,00	0,00	0,00	1,50
	B ₁	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01
	B ₂	0,26	0,00	0,00	0,00	
	РР	3,90	0,00	0,00	0,00	
	А	0,03	0,00	0,00	0,00	2,00

Мінеральні речовини, мг:						
	кальцій	164,00	0,00	368,00	0,00	28,00
	калій	112,00	0,00	0,00	0,00	158,00
	натрій	41,00	0,00	0,00	0,00	4,00
	магній	23,00	0,00	22,00	0,00	14,00
	фосфор	220,00	0,00	75,00	0,00	55,00
	залізо	0,40	0,00	2,90	0,00	1,10
	Цинк	0,36	0,00	0,60	0,00	0,01

Таблиця 3.2. – Аналіз харчової цінності сирної пасти у базовому продукті та розробленому (з додаванням сиропу аронії)

Назва нутрієнту		Добова потреба	Вміст нутрієнтів (б)	Інтегральний скор,% (б)	Вміст нутрієнтів в (р)	Інтегральний скор,% (р)
Білки, г		108,00	16,89	15,64	17,56	16,25
Жири, г		128,00	18,85	14,73	12,41	9,70
Вуглеводи, г:		566,00	3,58	0,63	4,14	0,73
	харчові волокна	25,00	0,00	0,00	0,21	0,82
Вітаміни, мг:						
	токоферол (Е)	15,00	0,08	0,53	0,16	1,05
	В1	1,40	0,03	2,29	0,03	2,41
	В2	1,80	0,21	11,56	0,22	11,99
	РР	19,00	3,12	16,42	3,24	17,04
	В5	5,00	0,02	0,48	0,12	2,50
Мінеральні речовини, мг:						
	кальцій	1150,00	134,88	11,73	141,20	12,28
	калій	3500,00	89,60	2,56	100,86	2,88
	натрій	5000,00	32,80	0,66	34,23	0,68
	магній	450,00	18,62	4,14	20,01	4,45
	фосфор	1200,00	176,75	14,73	186,10	15,51
	залізо	16,00	0,35	2,18	0,42	2,60
	Цинк	13,50	0,30	2,20	0,31	2,29
ДП вказані для IV -групи; працівники важкої фізичної праці, висока фізична активність (18-29 років)						

Таблиця нутрієнтів 3.2. надає важливу інформацію щодо складу продукту і порівняння його харчової цінності з добовими потребами організму. У цьому контексті важливо звернути увагу на інтегральний скор, який є сумою відсоткового вмісту всіх нутрієнтів у продукті.

Порівнявши інтегральні скорі нового продукту (сирна паста з сиропом чорноплідної горобини) з інтегральними скорами для базових харчових складників, можна побачити, що новий продукт має більш високий інтегральний скор у порівнянні з базовими харчовими складниками, такими як білки, жири та вуглеводи. Це свідчить про те, що новий продукт є більш збалансованим з точки зору харчової цінності.

Зростання інтегрального скору у розробленому продукті зумовлене додаванням сиропу чорноплідної горобини, який містить багато вітамінів (токоферол, B1, B2, PP, B5) та мінеральних речовин (кальцій, калій, натрій, магній, фосфор, залізо, цинк). Це дозволяє збільшити харчову цінність продукту та зробити його більш привабливим для споживачів, які звертають увагу на здоровий спосіб життя та харчові звички.

Отже, аналіз таблиці 3.2. демонструє, що новий продукт, який містить сироп чорноплідної горобини, має підвищену харчову цінність порівняно з традиційним продуктом сирної паста за класичним рецептом, що може бути важливим фактором при прийнятті рішення споживачами, особливо у сфері HoReCa.

3.3. Дослідження показників якості та безпечності сиркових паст

Сиркові паста мають відповідати вимогам якості згідно з ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові. Загальні технічні умови [17].

Для того щоб виготовити безпечний продукт потрібно приймати та використовувати сировину, що відповідає встановленим нормам за допомогою державних стандартів (табл. 3.3.)

Таблиця 3.3 – Нормативні документи для сировини сиркової паста

Сировина	Нормативний документ
Сир кисломолочний	ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови.
Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови.
Сіль	ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови.
Цукор	ДСТУ 4623:2023 Цукор. Технічні умови
Сироп аронії (горобини чорноплідної)	ДСТУ 7126:2009 Сиропи. Загальні технічні умови

Кисломолочний сир повинен бути м'який, розсипчастий або мазкий, також дозволяється незначна крупинчастість та виділення сироватки в невеликих кількостях. Колір – білий або із легким кремовим відтінком, рівномірний по всій масі. Смак і запах – кисломолочний, відсутні сторонні запахи й присмаки. Нормативні показники сиру кисломолочного наведено в таблицях 3.4 - 3.5.

Таблиця 3.4. – Мікробіологічні показники кисломолочного сиру

Назва показника	Норма
Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в: - 0,001 г продукту з терміном зберігання не більше ніж 72 год - 0,01 г продукту з терміном зберігання понад 72 год	Заборонено
Кількість молочнокислих бактерій, КУО в 1 г продукту, не менше	$1 \cdot 10^6$
Кількість дріжджів, КУО в 1 г продукту, не більше	100
Кількість пліснявих грибів, КУО в 1 г продукту, не більше	50
Staphylococcus aureus, в 0,01 г продукту	Заборонено
Патогенні мікроорганізми, зокрема Salmonella, в 25 г продукту	Заборонено
Примітка. Сир кисломолочний термін зберігання якого менший 72 год не контролюється на наявність пліснявих грибів і дріжджів.	

Таблиця 3.5. – Фізико-хімічні показники кисломолочного сиру

Назва показника	Норма
Масова частка білка, %, не менше ніж	14
Масова частка жиру, %	Понад 2 до 18
Кислотність титрована, °Т, в межах	Від 170 до 250
Масова частка вологи, %	Від 65 до 80
Температура під час випуску з підприємства-виробника, °С, не вище	4 ± 2
Фосфатаза	Заборонено
Примітка. Показник масової частки жиру не нормують для нежирного кисломолочного сиру.	

Масло вершкове повинно бути чистим, без забруднень або посторонніх домішок, що можуть вплинути на безпечність та якість продукту. Масло вершкове має мати правильну фракціонованість жирів, що впливає на його консистенцію, стабільність та здатність до зберігання.

Важливо, щоб масло мало приємний смак і аромат, без ознак рангою або присмаку жирності. Масло повинно мати світлий жовтий колір без ознак затемнення або неоднорідності. Масло вершкове повинно мати м'яку, кремоподібну текстуру, яка легко розтирається та розплавляється [18].

Органолептичні вимоги включають: масло повинно мати однорідну консистенцію та гладку поверхню без видимих або відчутних включень. Відсутність неприємних запахів, а також наявність приємного молочного аромату. Масло повинно мати приємний, молочний смак без гіркоти. Масло має бути м'яким та ніжним на дотик, без грубих або зернистих частин.

Нормативні показники сиру кисломолочного наведено в таблицях 3.6 - 3.7.

Таблиця 3.6. – Мікробіологічні показники масла вершкового

Показник	Норма для груп масла вершкового	Екстра і Селянського	Бутерб одного
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^5$	$5,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^3$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), не дозволено в г продукту	0,01	0,01	1,00
<i>Staphylococcus aureus</i> , не дозволено в г продукту	1,0	0,1	0,1
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	100 в сумі	100 в сумі	200
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	–	–	–
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , не дозволено в г продукту	25	25	25
<i>Listeria monocytogenes</i> , не дозволено в г продукту	25	25	–

Таблиця 3.7. – Фізико-хімічні показники масла вершкового

Показник	Норма
Масова частка жиру, %, для:	
вершкового масла Екстра	80,0...85,0
вершкового масла Селянське	72,5...79,9
вершкового масла Бутербродне	61,5...72,4
топленого масла	99,0 (99,8)
Масова частка кухонної солі для масла солоного, солодко- та кисловершкового, %, не більше ніж	1,0
Титрована кислотність, °Т, не більше ніж, для:	
солодковершкового масла	23
кисловершкового масла	26...55
рН плазми, не менш як, для:	
солодковершкового масла	6,25
кисловершкового масла	6,12...4,50
Кислотність жирової фази масла, °К, не більше ніж	2,5
Температура масла під час випускання з підприємства-виробника, °С, не вище ніж:	5

у спожитковому пакуванні	
у моноліті	10

Сіль технічна є декількох сортів: вищого, першого і другого. Реагент розрізняють за фізико-хімічними характеристиками. Технічна сіль вищого сорту повинна містити в своєму складі не менше 97% хлориду натрію, першого сорту - не менше 90%, другого - мінімум 80%. Зрозуміло, в солі вищого сорту осаду у воді набагато менше. Якщо говорити цифрами, для вищого сорту допускається 0,85% подібних домішок, для першого - 5%, для другого - 12%. Масова частка води для трьох сортів солі технічної повинна дорівнювати - максимум 4,5% [19].

Цукор білий кристалічний повинен відповідати вимогам щодо чистоти, кольору, зернистості та води.

Важливо, щоб він був вільним від будь-яких домішок та мав однорідний білий колір, зерна мали рівномірну форму та розмір, а вміст води не перевищував нормованих значень. За органолептичними показниками цукор повинен відповідати вимогам зазначеним у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8. – Органолептичні показники цукру

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Білий, чистий без плям і сторонніх домішок, для цукру третьої і четвертої категорій допускають жовтуватий відтінок. Кристалічний цукор повинен бути сипким, без грудочок. Для цукру третьої і четвертої категорій допускають грудочки, що розпадаються у разі легкого натискання.
Запах і смак	Солодкий без сторонніх запаху і присмаку, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, для цукру четвертої категорії допускають слабкий запах меляси.
Чистота розчину	Розчин цукру повинен бути прозорим або таким, що має слабу опалесценцію без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок. Для цукру третьої і четвертої категорій допускають опалесценцію.

За фізико-хімічними показниками кристалічний цукор повинен відповідати нормам, зазначеним у таблиці 3.9. [20].

Таблиця 3.9. – Фізико-хімічні показники цукру

Назва показника	Значення
Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж	99,7
Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж	0,04
Масова частка вологи, %, не більше	0,06
Масова частка золи (в перерахуванні на суху речовину), не більше ніж:	0,011
Кольоровість в розчині, не більше ніж: одиниць ICUMSA	22,5
Масова частка феродомішок, %, не більше ніж	0,0003
Величина окремих часток феродомішок, в найбільшому лінійному вимірі, мм, не більше ніж	0,3

За мікробіологічними показниками цукор має відповідати вимогам у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10. – Мікробіологічні показники якості цукру

Назва показника	Значення
Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^3$
Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10$
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г	Не допускають
Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не допускають

Сироп аронії має відповідати вимогам стосовно своєї чистоти, безпеки, аромату та смаку. Важливо, щоб він був вироблений з високоякісних сировинних матеріалів, не мав неприємних присмаків або запахів, а також мав природний, насичений смак аронії. Нормативні показники сиропу з горобини чорноплідної наведено в таблицях 3.11 - 3.13. [21].

Таблиця 3.11 – Органолептичні показники якості сиропу з аронії

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідний колір, без відкладень або включень
Аромат	Природний аромат аронії, без різкого запаху
Смак	Насичений, солодкий смак аронії, без гіркоти чи неприємних присмаків
Текстура	Гладка, без грубих часток або зерен

Таблиця 3.12 – Фізико-хімічні показники якості сиропу з аронії

Показник	Норма
Титрована кислотність, °Т, не більше ніж	0,3
Масова частка вологи, %, не більше ніж	25
Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж	65

Таблиця 3.13. – Мікробіологічні показники якості сиропу з аронії

Назва показника	Значення
Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^3$
Плісневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	Не допускають
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г	Не допускають
Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не допускають

Сиркові вироби виготовляються згідно ДСТУ 4503:2005 «Сиркові вироби. Загальні технічні умови». Сиркові пасти мають мати консистенцію, яка буде однорідною, помірно мазкою, ніжною та пластичною. Такі сиркові вироби, як: сиркова маса, сирки – повинні мати однорідну, в міру щільну й ніжну консистенцію. Попри це, допускається легка мучнистість, м'яка сирна крупка і часточки використовуваних наповнювачів.

Колір, даної групи виробів, має бути білим, білим з присутністю кремового відтінку або зумовлений кольором наповнювача, що внесли. Смак і запах – притаманний кисломолочний, із присмаком внесеного наповнювача, в міру солоний чи солодкий. До зовнішнього вигляду сиркових виробів ставляться наступні вимоги: вони повинні бути фасованими чи формованими різної форми. Нормативні показники сиркових виробів наведено в таблицях 3.14 – 3.15.

Таблиця 3.14 – Мікробіологічні показники якості сиркових виробів

Найменування показник	Норма для сиркових виробів	
	термізованих	нетермізованих
Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,001 г продукту	Заборонено	
Кількість молочнокислих бактерій в 1 г, не менше	-	10 ⁶
Кількість дріжджів в 1 г продукту, КУО, не більше	50	100
Кількість пліснявих грибів в 1 г продукту, КУО, не більше	50	
Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели в 25 г продукту	Не дозволено	

Таблиця 3.15 – Фізико-хімічні показники якості сиркових виробів

Назва показника	Норма	
	крем, десерт сирковий	сирки, маса сиркова, паста сиркова, торти (тістечка)
Масова частка води, %, не більше	75	78
Масова частка жиру, %, не більше	8	26
Кислотність титрована, °Т, у межах	від 150 до 220	від 150 до 230
Масова частка кухонної солі, %, не більше	-	1,5
Масова частка сахарози, %, не менше	10	5
Температура під час випуску з підприємства-виробника, °С, не більше	6	
Фосфатаза	відсутня	

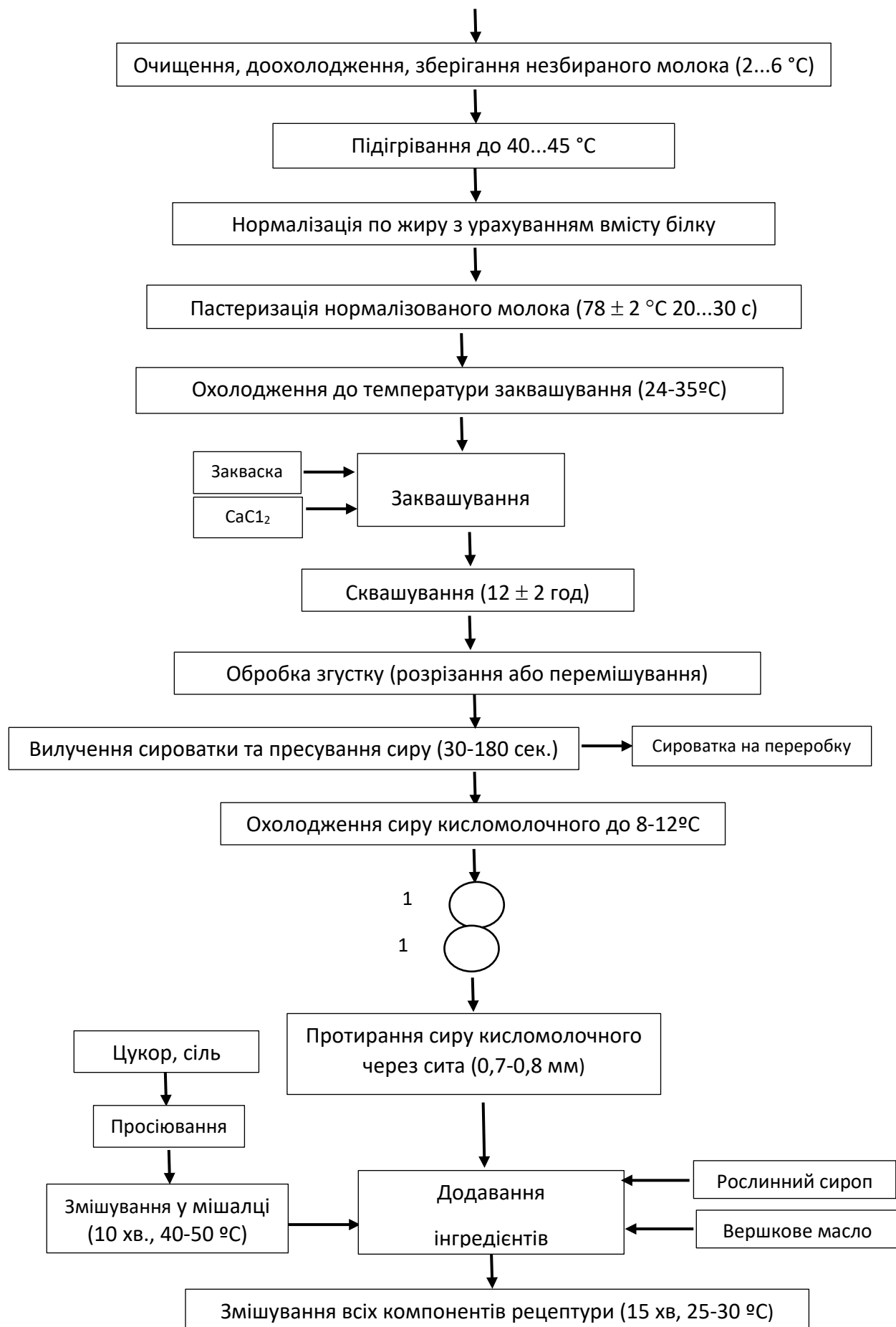
3.4. Рекомендації впровадження інновацій у технологічний процес згідно обраної тематики

Технологія виробництва сирної пасту розпочинається з виготовлення сиру кисломолочного.

1 етап – це приймання молока за кількістю та якістю. Далі відбувається очищення, доохолодження та зберігання незбираного молока за температури 2...6 °С.

Після попередньої підготовки молоко його підігрівають до 40...45 °С та направляють на сепаратор-нормалізатор, де відібране за якістю молоко нормалізують по жиру з урахуванням вмісту білку (рис 3.).

Приймання молока за кількістю та якістю



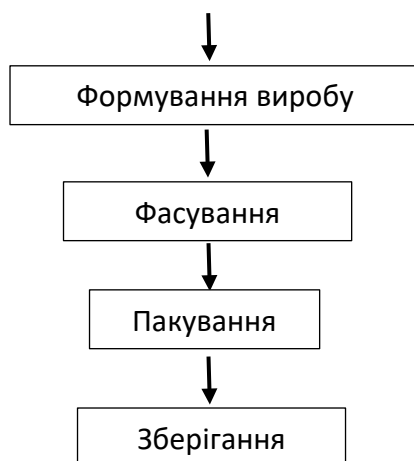


Рис. 3. Принципово-технологічна схема отримання
сирної пасти з рослинним сиропом

Нормалізовану молочну суміш або знежирене молоко пастеризують при температурі $78 \pm 2^\circ\text{C}$ з витримкою 20-30сек на пластинчастій пастеризаційно-охолоджувальній установці.

Пастеризоване молоко охолоджують до температури заквашування ($24-35^\circ\text{C}$) і направляють до резервуару для заквашування і сквашування.

До закваски входять термофільні молочнокислі бактерії (*Str. Thermophilus*, *L. Helveticum*, *L. Lactis*).

У результаті пастеризації молока порушується рівновага між різними формами солей кальцію, внаслідок чого різко знижується його здатність згортатися сичужним ферментом.

Для отримання під дією сичужного ферменту згустку необхідної щільності в пастеризоване молоко перед згортанням вводять солі кальцію (зазвичай хлорид кальцію у вигляді 40%-ного розчину). На 100 кг нормалізованої суміші вносять від 10 до 40 г кристалічного CaCl_2 .

Закінчення сквашування молока визначають за активною кислотністю згустку у межах $\text{pH}=4,5-4,7$ або за титрованою кислотністю згустку $70-75^\circ\text{T}$. Тривалість сквашування 12 ± 2 годин [22].

Готовий згусток ретельно перемішують 5-10хв. Для прискорення процесу відділення сироватки готовий згусток підігрівають до температури ($40 \pm 5^\circ\text{C}$).

тривалість підігріву не менше 2 годин (підігрів на 1°C – до 15хв.) це відбувається в апараті теплової обробки згустку.

Потім продукт поступає на зневоджувач, обтягнутий фільтрувальною тканиною, який робить 1 оберт на хвилину. Регулювання вмісту вологи в сирі кисломолочному здійснюється зміною кута нахилу барабана зневоджувача або зміною температури підігрівання або охолодження згустку. Згусток за допомогою мембранного насосу поступово подається на формовочно-пресувальне обладнання, де відбувається процес самопресування.

Формування під пресом складає 30-180 секунд. Потім продукт охолоджують до 8-12°C в охолоджувачі, і направляють на подальше перероблення.

Наступним етапом відбувається підготовка компонентів для сирної маси. Цукор просіюють через сита з розміром отворів 0,1-0,2 мм.

Далі виготовлений сир кисломолочний пропускаємо через сита з розміром отворів 0,7-0,8 мм. для зменшення дисперсності частинок маси і направляють у фаршмішалку. До готового сиру додають попередньо підготовлений рослинний сироп і перемішують протягом 15 хв. за температури 25-30°C.

Отриману суміш за допомогою мембранного насосу поступово подають на формувальне обладнання, де відбувається процес заповнення у відповідні форми. Готовий продукт охолоджують до температури 3-8°C протягом 1-4 год. і направляють на фасування, пакування та зберігання [23].

У якості рослинного сиропу пропонуємо використати ягідний сироп з аронії. Сироп з чорноплідної горобини (аронії) є одним із перспективних варіантів для використання у технології сиркових паст.

Цей сироп має характерний смак і аромат, які надають продукту особливу унікальність. Він може додати приємну кислу нотку та легку фруктову солодкість до сиркових паст.

Сироп з чорноплідної горобини багатий на антиоксиданти та вітаміни, такі як вітамін С, що робить його привабливим для здорового харчування. Він також може надати продукту натуральний колір та корисні властивості.

Додавання рослинного сиропу з аронії до сиркових паст може відігравати ключову роль у підвищенні якості продукту.

Аронія відома своїми корисними властивостями, такими як антиоксидантність та протизапальні властивості. Додавання рослинного сиропу з аронії до сиркових паст може збагатити продукт корисними речовинами та зробити його привабливішим для споживачів, які звертають увагу на здоров'я та харчові властивості продуктів.

Аронія має характерний смак з легкою кислинкою та відтінками ягід. Додавання її сиропу до сиркових паст може надати продукту унікальний смаковий профіль, який виділить його серед конкурентів на ринку HoReCa.

Враховуючи зростаючий попит на здорові та функціональні продукти, сиркові пасту з додаванням рослинного сиропу з аронії можуть бути відмінним маркетинговим продуктом для закладів HoReCa. Рекламу продукту як "багатого на антиоксиданти сирку" може привернути увагу споживачів та сприяти збільшенню продажів.

Сиркові пасту з аронієвим сиропом можуть бути використані як складова частина різноманітних страв та напоїв у закладах HoReCa. Наприклад, їх можна додавати до десертів, закусок або навіть коктейлів, що розширить їх застосування та зробить бізнес більш привабливим для клієнтів.

Інтеграція рослинного сиропу з аронії у виробництво сиркових пасту може стати важливим елементом успішної стратегії для ресторанів, готелів та кафе, спрямованих на задоволення попиту на якісні, здорові та оригінальні продукти.

Впровадження рослинного сиропу з аронії у технологічний процес виробництва сиркових пасту може бути корисним для покращення якості та властивостей продукту. Ми розробили декілька рекомендацій щодо використання цього інгредієнта:

1. Дослідження сиропу: Провести дослідження рослинного сиропу з аронії, щоб визначити його характеристики, такі як смак, аромат, консистенція та харчова цінність.

2. Оптимізація рецептури: Розробити рецептуру сиркової пасти, включаючи рослинний сироп з аронії, з урахуванням його властивостей та відповідно до смакових уподобань цільової аудиторії.
3. Досягнення балансу: Забезпечити баланс смаку та текстури, додавши рослинний сироп з аронії у правильній кількості, щоб не перевищити чи не зменшити основний характер сиркової пасти.
4. Дослідження впливу на якість: Провести випробування, щоб оцінити вплив рослинного сиропу з аронії на якість та стабільність продукту протягом його терміну придатності.
5. Контроль якості: Встановити систему контролю якості для рослинного сиропу з аронії та готової сиркової пасти, щоб забезпечити відповідність стандартам та очікуванням споживачів.
6. Інформування споживачів: Підкреслити користь використання рослинного сиропу з аронії у сиркових пастах, такі як його висока харчова цінність, вітамінне та антиоксидантне збагачення.

Висновки до розділу 3

Під час написання цього розділу кваліфікаційної роботи ми:

Розробили схему проведення наукових досліджень, що включає всі етапи для якісної оцінки конкурентноспроможності нашої продукції у сфері HoReCa.

Обґрунтували вибір та властивості сировинних ресурсів за напрямом досліджень для крафтового виробництва, акцентуючи свою увагу на визначенні харчової цінності базового та розробленого продукту.

За отриманими даними під час розрахунків ми з'ясували, що новий продукт, який містить сироп чорноплідної горобини, має підвищену харчову цінність порівняно з традиційним продуктом сирної пасти за класичним рецептом, що може бути важливим фактором при прийнятті рішення споживачами, особливо у сфері HoReCa.

Провели дослідження показників якості та безпечності сиркових паст. Для початку проаналізували вимоги до якості сировинних ресурсів з точки зору органолептичних, мікробіологічних та фізико-хімічних показників, що мають відповідати встановленим вимогам, а саме: Сир кисломолочний - ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови; масло вершкове - ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови; сіль - ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови; цукор - ДСТУ 4623:2023 Цукор. Технічні умови; сироп аронії (горобини чорноплідної) - ДСТУ 7126:2009 Сиропи. Загальні технічні умови.

Сиркові вироби виготовляються згідно ДСТУ 4503:2005 «Сиркові вироби. Загальні технічні умови». Сиркові паста мають мати консистенцію, яка буде однорідною, помірно мазкою, ніжною та пластичною. Колір має бути білим, білим з присутністю кремового відтінку або зумовлений кольором наповнювача, що внесли. Смак і запах – притаманний кисломолочний, із присмаком внесеного наповнювача, в міру солоний чи солодкий.

Склали рекомендації впровадження інновацій у технологічний процес згідно обраної тематики. Рослинний сироп ми пропонуємо додавати у склад сирної паста на етапі змішування інших компонентів, після процесу отримання самого сиру кисломолочного з подальшим перемішуванням 15 хвилин за температури 25-30°C.

Сироп з чорноплідної горобини багатий на антиоксиданти та вітаміни, такі як вітамін С, що робить його привабливим для здорового харчування. Аронія має характерний смак з легкою кислотою та відтінками ягід. Додавання її сиропу до сиркових паст може надати продукту унікальний смаковий профіль, який виділить його серед конкурентів на ринку HoReCa.

РОЗДІЛ 4.

ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ФЕСТИВАЛІВ У ЖИТОМИРСЬКІЙ ОБЛАСТІ

4.1. Розвиток фестивального туризму для просування крафтових виробників харчової продукції

Як туристичний ресурс подія має сильний мультиплікаційний ефект, оскільки допомагає розвитку туристичної індустрії. Сьогодні такі спеціальні події включають свята, до знаменних дат, корпоративні, національні, міжнародні, конфесійні, професійні, регіональні, місцеві фестивалі та конкурси тощо.

Фестиваль як сукупність заходів залучає туристів та підприємства харчування та розміщення, для їх комфортного відпочинку. Фестивалі дозволяють регулювати коливання туристичної сезонності, що підкреслює їх економічну ефективність. Фестивалі поповнюють місцеві бюджети, тому місцеві громади, як правило, є найбільш зацікавленими у розвитку фестивального туризму.

На рис. 4.1 визначено ознаки фестивалю, що дають визначення події [3]. Фестивалі мають всі типові складові туристичного продукту, включаючи:

- місце проведення - в певному районі, історичному центрі великого міста тощо;
- сезонність - здебільшого припадає на літо та осінь;
- проживання - іноді в готелях, але переважно у сільських зелених або агротуристичних садибах, де проживають місцеві жителі, а також у спеціально організованих наметових містечках.

- харчування відбувається у садибах та закладах, що готуються на природі, іноді у ресторанах;



Рис.4.1. Ознаки фестивалю [складено за 3]

- тансфер і анімація залежать від фестивалю та включають різноманітні майстер-класи, музичні та фольклорні вистави, а також різноманітні анімаційні програми.

Згідно з дослідженнями, туристичні потоки зростають у тих регіонах, де формуються такі спеціалізовані туристичні продукти, як фестивалі, конкурси та народні свята.

Найпопулярнішими за тривалістю є фестивалі, які відбуваються у вихідні дні, тобто протягом двох або трьох днів, включаючи вечір у п'ятницю, суботу та неділю. Найбільша кількість фестивалів проходить у вересні, червні, травні, жовтні та серпні. Тобто, найбільш активний сезон проведення таких свят — це літо й осінь.

Туристичний продукт фестивального туризму розглядається в контексті різноманітних видів туризму. Гастрономічні фестивалі належать до тематичних подій.

За даними Всесвітньої туристичної організації (United Nations World Tourism Organization UNWTO) – середньостатистичний мандрівник під час подорожі витрачає приблизно 1/3 свого бюджету на харчування. Опитування проведені нещодавно на Expedia та Booking.com показали, що сучасні туристи все більшу увагу під час подорожі приділяють пошуку унікальних місцевих страв. Варто зазначити, що зростання популярності гастрономічного туризму підвищує конкурентоспроможність місць, які відвідують туристи, оскільки саме місцева культура та національна кухня стає одним з визначальних чинників під час обрання напрямку подорожі [8].

Одна третина фестивалів у світі є гастрономічними та включають дегустації, презентації їжі, рецепти, харчові ритуали та кулінарні традиції. На одному з цих фестивалів може бути представлена певна їжа, наприклад овочі чи м'ясо, або певний спосіб приготування; на іншому є можливості для популяризації всіх страв локальної кухні та крафтових виробників харчової продукції. Також фестиваль може бути присвячений конкретній кухні чи регіону світу. Кулінарні шоу, виступи відомих кухарів і кулінарні змагання привертають увагу до події. До їжі на більшості заходів пропонують вино чи пиво. Зазвичай гастрономічні фестивалі проводяться на відкритому повітрі, і для кожного постачальника крафтової продукції організовують стенди.

Серед гастрономічних фестивалів і свят можемо виділити фестивалі національної кухні, вуличної та міської їжі; фестивалі, присвячені певній страві (борщ, галушки, деруни, ріплянка, голубці тощо), ягодам (черешня, чорниця, полуниця тощо) та овочам (гарбуз, огірок, помідор); фестивалі алкогольних напоїв (віскі, вино, пиво та ін.), меду й солодошів та інші [2].

Традиційні агротехніки та сезони часто є основою для гастрономічних фестивалів. Через приготування страв або певні традиційні свята вони розповідають про культуру харчування регіону.

Гастрономічні фестивалі вважаються інструментами, які розширюють можливості місцевої культурної спадщини та вшановують цю культурну спадщину, одночасно перетворюючи її на продукт для ширшої національної чи міжнародної аудиторії.

Метою відвідувача гастрономічного фестивалю є спробувати рідкісну або екзотичну страву або спробувати декілька страв. Насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе звичаї та культуру приготування їжі місцевих жителів. «Мандрівка за їжею» допомагає туристу створити своє уявлення про регіон чи країну. Відмічають, що страви святкового столу, більше, ніж повсякденна їжа, здатні продемонструвати кулінарне багатство етносу на території його проживання.

Оскільки люди шукають «автентичного досвіду», який перетворює їх з простих спостерігачів в активних учасників подій, що відбуваються навколо, сучасний гастрономічний туризм набуває все більшого поширення. У багатьох країнах їжа стала «родзинкою», приваблюючи гурманів.

Багато тематичних досліджень показали, що гастрономічні фестивалі можуть покращити соціальну стійкість і значно підвищити туристичні потоки та рекреаційні можливості регіону.

Багато регіонів вважають гастрономічні фестивалі важливою частиною брендингу місць і територій, оскільки ці події дають можливість крафтовим виробникам просувати місцеві продукти та послуги за межами свого місця проживання. Щоб створити унікальну та захоплюючу пропозицію, бренд місця вивчає потреби клієнтів та їх емоції. Унікальний стиль приготування страв, якість сировини та готової продукції, якість інформаційної підтримки туристів і якість обслуговування туристів, також впливають на формування

гастрономічного бренду. Сьогодні бренд регіону включає комплексний туристичний продукт, де гастрономічні маршрути і пропозиції є провідними складовими.

Результати дослідження мотивів туристів показали, що гастрономія є важливою частиною подорожі, оскільки враження та досвід, отримані туристами від споживання нових страв, дозволяють їм визначити особливості дестинації та основні відмінності між регіонами.

Класифікацій гастрономічних мотивів за К. Філдсом базується на чотирьох групах мотивів:

- фізичні мотиви – питання здорового харчування, поїздка за екологічно чистими продуктами, «чарівним» продуктом для миттєвого зниження ваги, за середземноморською дієтою або просто за новими смаковими відчуттями та ін.;

- культурні мотиви – бажання дізнатися про національні традиції і звичаї, отримати власний культурний досвід, розширити уявлення про історію та сучасні практики ресторанного бізнесу;

- міжособистісні мотиви, пов'язані з соціальною функцією їжі – роль їжі і в процесах соціалізації, адаптації, інтеграції в суспільстві, багато життєвих ситуацій асоціюються з прийняттям їжі: діловий сніданок, сімейний обід, романтична вечеря;

- мотиви, пов'язані з уявленнями про статус і престиж – пошук престижних місць (fine dining), дорогої їжі і ексклюзивного обслуговування, або прагнення знайти місцевий маленький ресторанчик, який вважається більш аутентичним [6].

Гастрономічні бренди, які базуються на продуктах і стравах національної або місцевої кухні, відіграють важливу роль у розвитку гастрономічного туризму. Автори [7] пропонують назвати страви та продукти, які є основою бренду, гастрономічними спеціалітетами.

Гастрономічний спеціалітет – це історично сформований місцевий (регіональний, локальний) делікатес (продукт, інгредієнт) або страва, яка виступає гастрономічним ідентифікатором регіону або населеного пункту. Він є основою для гастрономічного бренду туристичної дестинації. Гастрономічний спеціалітет визначається двома категоріями:

- «спеціалізована їжа (продукти)» – це категорія високоякісних інгредієнтів, які є унікальними та походять з конкретного регіону;

- тип їжі, або добре відомий виробник, ресторан, місцевість або фірмова страва, що демонструє сильні сторони ресторану [7].

В Україні кожен регіон і місто має свої традиційні страви, такі як полтавські галушки та київський торт, але це не заважає розвитку нових традицій та інноваційних продуктів і страв, які відповідають сучасним трендам ресторанного бізнесу.

Вважається, що необхідно створити гастрономічну та інформаційну екосистему регіону, щоб туристи могли краще зрозуміти пропозиції. Дана система за своєю суттю є гастрономічною картою, що повинна систематизувати заклади, допомогти рестораторам та іншим учасникам ринку покращити бізнес-процеси та показати різноманітність гастрономічного життя, включаючи анонси подій, відгуки про якість надання супутніх туристичних послуг тощо. Гастрономічна карта місцевості виступає ще і інструментом для підвищення обізнаності молоді про національні кулінарні традиції, особливості поширення національних страв, історію їх виникнення та трансформації. Сучасні гастрономічні карти набувають інтерактивних функцій для швидкого донесення для користувачів інформації про продукти-родзинки етногастрономічної культури регіону.

Сучасні гастрономічні фестивалі часто пов'язані з комерційними чи некомерційними організаціями, і їх успіх оцінюється за фінансовим внеском у місцеву громаду та регіон.

Гастрономічні фестивалі, кулінарні конкурси і свята є чинником зростання інтересу до гастрономічного туризму та напрямом бізнесу для домашніх господарств, виробників продуктів харчування, закладів ресторанного господарства (HoReCa). Це сприяє розвитку національної та регіональної економіки. Серед гастрономічних фестивалів і свят виокремимо фестивалі національної кухні, вуличної та міської їжі; фестивалі, присвячені певній страві. Гастрономічні фестивалі, конкурси і свята можуть зробити значний внесок у формування туристичного бренду міст (регіонів та країни). Під час гастрономічних фестивалів туристи дегустують страви з локальних продуктів, знайомляться з особливостями регіональної кухні, традиціями, особливостями споживання.

Останнім часом кількість гастрономічних фестивалів в Україні стрімко зростає. Основними об'єктами гастрономічних фестивалів України є відомі кулінарні бренди – вареники, борщ, сало, пампушки, пиво та вино, шоколад та кава, риба та морепродукти, які формують туристичний імідж регіонів України. Тому безперечно сучасні гастрономічні фестивалі базуються на продукції (результатах роботи) крафтових виробників та свідчать про підтримку громадою локального бізнесу регіону.

Таким чином, це гастрономічні фестивалі – це святкові заходи, спрямовані на демонстрацію кулінарних досягнень, рекламування певного продукту чи страви; це свята, пов'язані з ознайомленням із національними кулінарними традиціями та дегустацією специфічних страв народної кухні того чи іншого етногеографічного терену.

4.2. Оцінка гастрономічних фестивалів Житомирської області

Фестивалі, які відбуваються у різних регіонах України, збільшують популярність місцевих локацій, локальної кухні та крафтових виробників країни тощо. Більшість гастрономічних фестивалів в Україні проводяться в західній та центральній частинах.

У Житомирській області, у порівнянні з іншими областями України, до карантинних обмежень 2020 року проводили небагато гастрономічних фестивалів національного та місцевого значення. Однак Житомирський обласний туристичний інформаційний центр визначає фестивальний туризм як один з пріоритетних видів відпочинку.

Також за дослідженням [4] на Правобережному Поліссі є багаторічна гастрономічна фестивальна традиція. У таблиці 4.1 представлено гастрономічні фестивалі та здійснена оцінка їх унікальності. У всіх адміністративно-територіальних районах Житомирської області проходять гастрономічні фестивалі. Унікальними ж є Ягідний фестиваль «Брусвяна-Україна», фестиваль «Поліський вареник», фестиваль «День дереуна», фестиваль «Поліська пані Картопелька», рибний фестиваль «Fish Food Fest», фестиваль «Білий борщ і не тільки».

Проаналізуємо особливості організації та проведення одного із найстаріших фестивалів області – фестивалю «День дереуна», який сьогодні, за рахунок участі іноземних учасників, став міжнародною подією. Запрошують його відвідати всі інформаційні ресурси туристичного спрямування, наприклад і Житомирський обласний туристичний інформаційний центр.

Таблиця 4.1

Гастрономічні фестивалі (події), що проводилися
на території Житомирського Полісся

Адміністративно-територіальний район	Населений пункт	Назва фестивалю (події)	Унікальні гастрономіч
--------------------------------------	-----------------	-------------------------	-----------------------

Житомирської області			ні фестивалі (події)
Житомирський	м. Житомир	Фестиваль «Берегиня Полісся. Свято з українським конем»	-
Коростенський	сmt. Народичі	Свято Масляна	-
Коростенський	м. Олевськ	«Свято чорниці»	-
Новоград-Волинський	с. Городниця	Театралізоване свято «Маківка літа»	-
Житомирський	с. Мала Рача	Фестиваль Радомлин	-
Новоград-Волинський	м. Новоград-Волинський	Укропівські обжинки	-
Житомирський	с. Старий Бобрик	Мотофестиваль «Великий казан»	-
Новоград-Волинський	м. Баранівка	Фестиваль млинця	-
Коростенський	с. Малинівка	Фестиваль Малини	-
Житомирський	с. Городське	Етнофестиваль «Житичі»	-
Житомирський	сmt. Романів	Свято Масниці	-
Житомирський	с. Костівці	Ягідний фестиваль «Брусвяна-Україна»	+
Коростенський	с. Лугини	Фестиваль «Поліський вареник»	+
Коростенський	м. Коростень	Фестиваль «День деруна»	+
Коростенський	м. Овруч	Фестиваль «Поліська пані Картопелька»	+
Житомирський	с. Перлявка	Рибний фестиваль «Fish Food Fest»	+
Новоград-Волинський	сmt. Ємільчине	Етнофестиваль «Витоки Уборті медові»	-
Новоград-Волинський	сmt. Ємільчине	Фестиваль «Різдвяна гостина запрошує»	-
Бердичевський	с. Гальчин	Фестиваль «Білий борщ і не тільки»	+

Міжнародний фестиваль дерунів – щорічний фестиваль у м. Коростені, де представлено найкращі зразки дерунів з усієї України. Проходить у другу суботу вересня в міському Древлянському парку. В рамках фестивалю проводяться змагання на найкращого деруна. Щороку на фестивалі готують дерун вагою не менше 100 кг. На фестивалі також діє школа дерунярства - досвідчені кухарі вчать усіх бажаючих майстерно готувати головну страву фестивалю.

В меню фестивалю: поліські страви; деруни українські, заморські і з викрутасами; майстер-клас з приготування дерунів від коростенського мера;

деруни депутатські, козацькі, англійські, польські, німецькі, соціальні і халявні, а також дегустації інших страв і напоїв.

Щороку Фестиваль Дерунів зацікавлює новинками в програмі (табл. 4.2).

Головна мета фестивалю гастрономічна – зберігати автентичні традиції поліської національної кухні. Святкують цей Фестиваль з 2008 року і донині. В меню фестивалю: традиційні українські деруни, поліські національні страви, деруни білоруські, англійські, Головна мета фестивалю гастрономічна – зберігати автентичні традиції поліської національної кухні. Святкують цей Фестиваль з 2008 року і донині. В меню фестивалю: традиційні українські деруни, поліські національні страви, деруни білоруські, англійські, норвезькі, французькі, заморські і з викрутасами та інші [4]. Головне змагання гастрономічної події – кулінарний конкурс на найсмачніші деруни. На фестивалі коростенські господині, представники сусідніх районів Житомирщини, кухарі з різних регіонів та інших країн демонструють своє мистецтво приготування дерунів чи близьких до них страв з картоплі, а дегустатори та відвідувачі фестивалю визначають найкращі страви. **Всі бажаючі можуть проголосувати за найсмачніший дерун, який їм сподобається найбільше.** Визначає переможця журі. За символічну суму кожен може придбати патент дегустатора і таким чином стати членом журі.

Визначимо життєвий цикл [5] Міжнародного фестивалю дерунів, враховуючи історію та багатоаспектність події та участь багатьох суб'єктів (рис.4.2). З рисунку бачимо, що фестиваль через об'єктивні зовнішні обставини перебуває на стадії стагнації.

Таблиця 4.2

Програма Міжнародного фестивалю дерунів у розрізі років (м.Коростень)

Роки	Особливості програми	Кількість відвідувачів, тис.осіб

2008	• Коростенці випекли найбільший в Україні дерун. Тоді дерун-рекордсмен заважив 118 кілограмів і потрапив до Книги рекордів України. Було використано 100 кг картоплі. • Конкурси на кращий плакат про деруни, кращий рецепт дерунів, кращий і смачно випечений дерун, кращу пісню, вірш, анекдот, комічну історію про деруни. Переможців конкурсів чекали призи. • Змагання з Дерунярського триборства.	5
2009	• Був урочисто відкритий пам'ятник деруну. У відкритті пам'ятника взяв участь Голова Верховної Ради України Володимир Литвин. • Дегустація біля 100 видів дерунів, приготовлених за оригінальними рецептами.	5 - 6
2010	• Коростенці знову випекли дерун-рекордсмен. Цього разу вже вагою 140 кг.	6,5
2011	• Кухарі змагалися у приготуванні страв, а гості брали участь у конкурсі віршів, пісень і плакатів про деруни. • Дерунярське триборство (армлеслінг, піднімання тягарів і метання дерунів). • Майстер клас (рецепт картопляних млинців на будь-який смак). • Гості урочисто вступають в Клуб любителів дерунів.	6 - 7
2012	• Виступ колективу «Forma Dance».	5 -10
2013	• Поліський ансамбль пісні і танцю «Льонок». • Кращий національний костюм (чоловічий, жіночий, дитячий). • Дерунярський ласун. • «Зірка дерунярського мистецтва» (найсмачніші деруни). • «Дивовижна самобутність» (краща презентація дерунів та облаштованого місця). • «Коростенська Солоха». • Дерунярське триборство та поліські конкурси. • Виступ фольклорного ансамблю національного обряду «Родослав».	10
2014	Фестиваль був скасований у зв'язку з важкою ситуацією в країні	-
2015	• Гостей годували дерунами під гаслом «З'їж дерун - допоможи захисникам», передаючи 1 гривню з кожної проданої порції дерунів у ГО «Коростенський центр допомоги учасникам АТО». • Розпродаж сувенір не тільки з Коростеня, а й з Карпат. Вироби з дерева, кераміки, різноманітний глиняний посуд, в тому числі і гаварецька кераміка, вовняні вироби і національні костюми, віночки-обідки самих різних забарвлень.	25
2016	• Однією з особливостей Дерун-фест в цьому році був благодійний аукціон, під час якого організатори продали костюм мера міста. У цьому вбранні він сім років поспіль проводив майстер-клас з приготування дерунів.	50
2017	• На фестивалі представили деруни за рецептам норвежців, німців, поляків, козацькі, депутатські, древлянські та навіть соціальні. Місцеві господині приготували деруни на будь-який смак і гаманець. Готували в Коростені навіть екзотичні іспанські деруни з не менш екзотичною назвою «тортело». • Вперше пройшов конкурс «В древлянській столиці цвітуть вишиванки» на кращу вишиванку, виготовлену власноруч (жіноча, чоловіча, дитяча).	20 - 30

2018	- Відвідування військово-історичного об'єкту «Скала». - Майстер-клас з приготування дерунів від коростенського мера; - Встановили новий рекорд на 10-му фестивалі Дерунів у м.Коростені. Тут щорічно вигадують нові рецепти, і їх кількість вже перескочила за півсотні. Столиця дерунярства зібрала тисячі гостей з усієї України, яких пригощала картопляною смакотю. Столи просто ломилися від страв, бо в цьому році картопля вродила щедро.	20 -25
2019	- XI Фестиваль дерунів у Коростені порадує своїх гостей ще й традиційними конкурсами та розвагами, виставками, виступами різних творчих колективів, гості зможуть урочисто вступити в Клуб любителів дерунів, - Взяти участь в дерунярській лотереї. - Побувати на поліському весіллі. - Буде працювати традиційна школа дерунярства, яка в цьому році буде спеціалізуватися на підготовці наречених.	немає даних
2020	Був відмінений через пандемію коронавірусу, але коростенці святкували вдома, в колі близьких друзів та ділились гарним настроєм в соціальних мережах.	-
2021	- Конкурс "Дерунярське триборства", яке об'єднає такі "дисципліни", як присідання з мішком картоплі і поїдання сметани на швидкість. - На фестивалі з'явилися "гостинні столи", де безкоштовно пригощали дерунами тих, хто народився 9 вересня; тих, хто носить прізвище "Дерун"; тих, хто носить козацький оселедець; молодят, які одружилися в цей день. - Вступити в клуб любителів дерунів. - Взяти участь в конкурсі з поїдання дерунів. - Навчатися готувати деруни на майстер-класі від мера. - Працює традиційна школа дерунярства.	50 - 60
2022	- Обід у стилі Фестивалю дерунів. Облаштували п'ять локацій у різних частинах міста, де місцеві господині випікали деруни на будь-який смак. Кошти направили на допомогу місцевому підрозділу ЗСУ	65
2023	Планувався у форматі волонтерського ярмарку, але був скасований	-

У 2021 році через активізацію внутрішнього туризму в Україні спостерігаємо значне збільшення кількості відвідувачів фестивалю. Відбувається укріплення позицій, перехід від спонтанного управління до формальної організаційної та управлінської структури фестивалю.

У 2022 році до фестивалю долучилися всі містяни Коростеня, оскільки він проходив у форматі обіду на локаціях, розташований у різних частинах міста.

Під час повномасштабного вторгнення, через неможливість гарантувати безпеку учасникам і відвідувачам, фестиваль не проводився, що зміщує його

життєвий цикл до стадії стагнація. Туристи втрачають інтерес до фестивалю, яка у команди організаторів виникають труднощі та виклики, це у майбутньому може призвести до втрати злагодженої команди, виникненні прихованих проблем.



Рис.4.2. Життєвий цикл Міжнародного фестивалю деревнів

4.3. Обґрунтування пропозиції проведення гастрономічного фестивалю у місті Малин

Зберігати регіональну ідентичність території і підвищувати її туристичну привабливість потрібно на основі підтримки і просування національних варіантів харчування. На рис.4.3 представлено гастрономічні страви за категоріями «перші страви», «другі страви та закуски», «напої», які історично притаманні районам Правобережного Полісся України. На карті, у центральній частині, під позначкою II представлено бачимо територію Житомирської області, однак без південних територій.

Гастрономічна карта, визначаючи страви притаманні регіону, вказує і на ступінь їх популярності серед громади. Наприклад, найбільш популярними першими стравами є грибна та рибна юшки, а також капустняк. Другі страви та закуски, що найбільше споживаються, - це печеня з дичини і мацик (сиров'ялена м'ясна страва). Серед напоїв провідна позиція у узвару, далі – йдуть кисіль і квас.

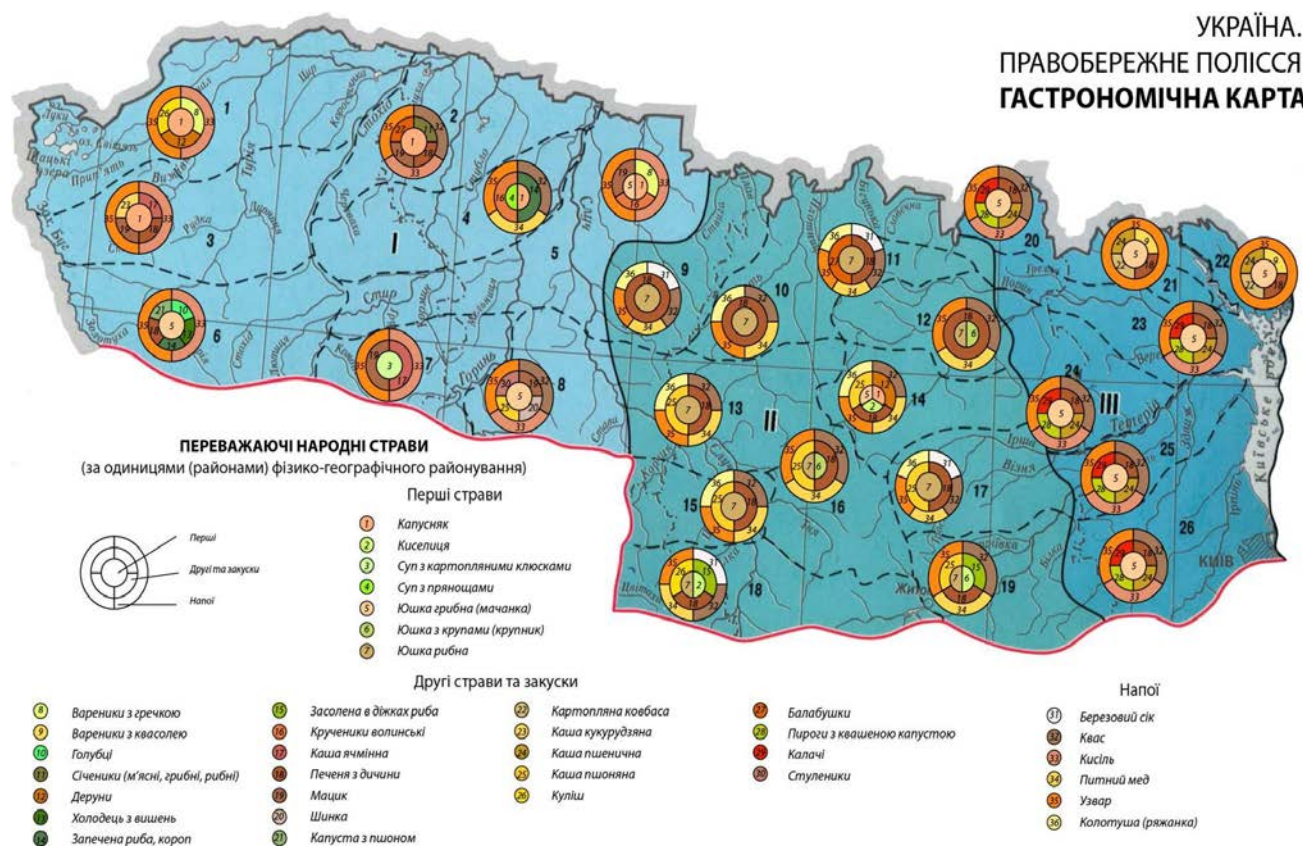


Рис.4.2. Гастрономічна карта Правобережного Полісся [4]

Туризм взаємопов'язаний з ресторанним бізнесом, підтримує місцевих виробників, просуває ідею важливості високої якості і екологічної безпеки харчування. Місцева кухня сприяє виникненню у туристів відчуття місця, відчуття дому, комфорту і безпеки.

Для відновлення гастрономічної спадщини Житомирської області, враховуючи успішний досвід проведення фестивалю дерунів та для посилення конкурентних переваг крафтових виробників харчової продукції за рахунок пропозиції старовинних страв, пропонуємо проводити гастрономічний фестиваль у місті Малин.

Місто Малин є центром Малинської територіальної громади Коростенського району Житомирської області.

Протягом останніх років органи місцевої влади та громадські організації району працювали над відродженням страв локальної кухні, що у результаті дозволило видати гастрономічний путівник «Гастрономічна спадщина Малинської територіальної громади».

У путівнику представлено старовинні та маловідомі українські страви, які готували і готують у старостинських округах Малинщини (14 старостинських округів та місто Малин). Кожне село громади має свою автентичну страву. Видати путівник допоміг благодійний фонд «Молода громада», що допоміг зібрати кошти за системою токенів відділу культури Малинської міської ради у обсязі 6,250 тис.грн.

«Гастрономічна спадщина Малинської територіальної громади» є результатом роботи відділу культури Малинської міської ради, працівників бібліотек та клубів громади, до нього увійшли і творчі роботи конкурсу «Гастроспадщина Малинської громади» в рамках народознавчої роботи бібліотек «Малинщина моя, берегиня моя». Інформація збиралася у всіх

старостинських округах громади, щоб розкрити гастрономічну спадщину та потенціал всіх частин регіону.

Фрагменти путівника представлено на рис.4.2.

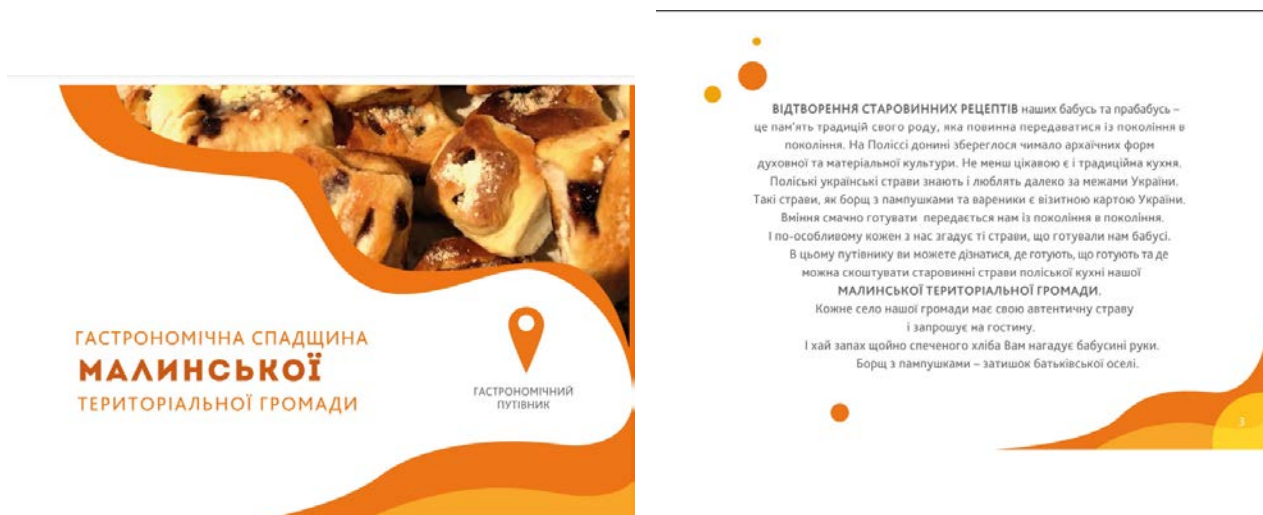


Рис.4.3. Гастрономічний путівник «Гастрономічна спадщина Малинської територіальної громади [1]

Путівник не презентує рецепти та процеси виготовлення страв, містить тільки фото та назви страв, тому його можна віднести до ознайомчих путівників. Гастрономічна мапа, розміщена у путівнику, визначає населені пункти, де готуються старовинні страви, та допомагає впровадити їх у меню місцевих закладів харчування. Робота щодо популяризації туристичних поїздок для дегустації «мочанки», «колаче», «муціки», «шарпанини», «макара» вже ведеться на платформах органів влади. Пропонуються як самі поїздки так і майстер-класи з приготування окремих страв за традиційними рецептами. Таким чином, вважаємо, що проведення фестивалю по гастрономічному путівнику допоможе залучити до громади туристів та дозволить збільшити внутрішні туристичні потоки у громаді.

Організація гастрономічного фестивалю у місті Малин починається з планування основних елементів:

1) концепція фестивалю повинна містити смислову, тематичну основу (вид мистецтва, соціальна група, субкультура, продукт тощо) – концепція Малинського гастрономічного фестивалю вибудовується навколо традиційних рецептів та страв локальної кухні;

2) фестиваль повинен містити елементи святковості та урочистості, щоб привернути увагу до теми та підкреслити її значущість – святковості фестивалю нададуть поважні авторитетні мешканці громади, старовинні предмети побуту та одягу, що будуть використані на локаціях заходу;

3) фестиваль повинен мати організовану структуру та координаційний апарат з кількох людей, які мають формально або неформально визначені цілі та здебільшого матеріальна база вимагає участі зацікавлених державних або недержавних установ, спонсорів і творчих груп – організаційний комітет фестивалю включатиме представників Малинської міської ради, старостинських округів, благодійного фонду «Молода громада», закладів харчування, крафтових виробників харчової продукції, а також крафтових виробників інших сфер регіону.

У місті Малин є практика проведення фестивалів, наприклад екологічної події «МалинЕкоФест», що сприятиме організації співпраці між приватним і державним секторами, а також відповідними галузями – туризм, харчова промисловість, івент-індустрія, маркетинг, фінанси тощо.

Інфраструктура фестивалю включатиме місце проведення заходу, яке повністю відповідатиме стандартам організаторів – пропонуємо проведення гастрономічного фестивалю на центральній площі міста Малин та суміжних до неї вулицях. «Заборонених» зон, де вхід дозволяється лише тим, хто має відповідний квиток, на першому фестивалі не передбачається. Безпека гостей та відвідувачів фестивалю забезпечуватиметься за протоколами, включатиме

санітарне обладнання, доступ підприємств-учасників фестивалю електроенергією та водою, логістичні шляхи доїзду до місця проведення, місця для парковки та ночівлі.

Програма фестивалю визначатиме та встановлюватиме час усіх подій: відкриття фестивалю зранку о 8:00 годині, приготування страв з 9:00 години, презентація страв старостинськими округами щогодини з 11:00 до 18:00, паралельно з приготуванням та презентаціями крафтові виробники будуть представляти власну продукцію та проводити дегустації, майстер-класи, квести тощо, закриття фестивалю ввечері о 19:00 годині.

У виробництві фестивального продукту будуть брати участь різноманітні учасники та організатори, серед них (таблиця 4.3): ведучі події; виробники; планувальники туристичних заходів; аналітики та дослідники; особи, щоб надають послуги для проведення подій.

Таблиця 4.3

Розподіл обов'язків між організаторами гастрономічного фестивалю

[складено за 3]

Склад організаторів	Функції організаторів
Ведучий подій / Координатор	– робота з подіями в пункті призначення, щоб допомогти реалізувати їх туристичний потенціал (фінансування, поради, маркетинг); – зв'язок з конференційними, виставковими центрами та іншими майданчиками; – зв'язок зі спортивними та іншими організаціями, що проводять заходи.
Виробник туристичних подій	– створення та проведення заходів спеціально задля підвищення їх туристичної цінності; – управління стейкхолдерами (зацікавленими сторонами, в тому числі численними партнерами заходу).
Планувальник туристичних заходів	– розробка стратегії туристичної дестинації; – інтегрування події з розробкою продукту та створенням іміджу / брендингом.

Аналітик і дослідник політики івент-туризму (подієвого туризму)	– робота з політиками з метою сприяння івент-туризму; – проведення досліджень (наприклад, техніко-економічне обґрунтування, прогнозування попиту, оцінка впливу та оцінка результатів діяльності).
Особа, яка надає послуги з проведення заходів	– надання основних і спеціалізованих послуг для проведення заходів (наприклад, подорожі та логістика; розміщення та бронювання місця проведення; контакти постачальника).

Гастрономічний фестиваль у місті Малин як Проєкт буде спрямований на: популяризацію культурної та гастрономічної спадщини громади, а також місцевих традицій в рамках фестивалю. Історія страв гастрономічного фестивалю, що представляють різні частини регіону, дозволить створити цікаві презентації локації та використати екологічні локальні інгредієнти.

Основні заходи Малинської міської ради мають бути спрямовані на: залучення учасників з кожного округу громади, які будуть готувати та презентувати старовинні страви, залучення крафтових виробників регіону, залучення провідних шеф-кухарів, які народилися у регіоні, а також шеф-кухарів та експертів що популяризують українську гастропадщину, створення інформаційної платформи фестивалю, проведення інформаційно-промоційної кампанії щодо реалізації проєкту, забезпечення виступів фольклорних самодіяльних та професійних творчих колективів, артистів, поширення друкованої і сувенірної промоційної продукції.

У таблиці 4.4 наведено кошторис на організацію Гастрономічного фестивалю у місті Малин у 2024 році. Загальні витрати від Малинської міської ради на подію складуть 60 тис.грн., враховуючи 58,5 тис.грн. на послуги з організації місця проведення. Також прогнозується залучення коштів спонсорів та вкладення ресурсів самих крафтових виробників на всіх етапах розбудови інфраструктури фестивалю.

Промоція фестивалю передбачає активне використання та ведення акаунту гастрономічного фестивалю у місті Малин у соціальних мережах, що сьогодні є

невід’ємною частиною успішності продукту. У наш час є безліч соціальних мереж, кожна з яких має свої унікальні функції чи особливості, та успішні заклади зазвичай мають акаунти у багатьох із них, щоб охопити максимальну кількість уваги аудиторії. Наразі соціальними мережами для розвитку фестивалю мають буди Instagram та Tik-Tok.

Використання нових каналів зв’язку з туристами стає вимогою сучасного ринку. Маркетинг через соціальні мережі, персоналізовані маркетингові кампанії, інтерактивні рекламні матеріали, нові формати продажу є важливою складовою успішної стратегії розвитку гастрономічного фестивалю. Важливим є забезпечення кола відвідувачів через налагодження прямого позитивного контакту. Також пропонуємо у соціальних мережах запустити флешмоб для підтримки фестивалю, наприклад, присвячений спогадам людей про вживання старовинних страв сьогодні та у дитинстві.

Таблиця 4.4

Кошторис витрат на проведення
фестивалю у Малинській міській громаді

№ з/п	Заходи	Коди Економічної Класифікації Видатків бюджету (КЕКВ)	Вартість грн.
1	Проведення фестивалю		
	Загальний фонд		
	- виготовлення та придбання:		
	- плакат А3 50 шт.*12,00 грн.	2210	600,00
	- плакат А4 50 шт.*6,00 грн.	2210	300,00
	- флаєр 1000 шт.* 0,60 грн.	2210	600,00
	- послуги по забезпеченню організації та проведення заходу (ведучий) 2*3500,00 грн.	2240	7000,00
	- послуги по забезпеченню організації та проведення заходу (аніматори) 2*1500,00 грн.	2240	3000,00
	- розважальні послуги «ростових фігур»		

	1*3000,00 грн.	2240	3000,00
- послуги по забезпеченню організації та проведення заходу (фотограф, відеограф)	2*4500,00 грн.	2240	9000,00
- послуги з використання меблів:			
- стійки для торгівлі	20*420,00 грн.	2240	8400,00
- парасольки вуличні	7*500,00 грн.	2240	3500,00
- послуги по звукотехнічному забезпеченню			
	1*4500,00 грн.	2240	4500,00
- послуги по світлооформленню заходу			
	1*3000,00 грн.	2240	3000,00
- послуги з використання сцени	1*5000,00 грн.	2240	5000,00
- послуги з використання генераторів електроенергії			
	4*850,00 грн.	2240	3400,00
- послуги з організації проведення настільних ігор та квестів	1*4500,00 грн.	2240	4500,00
- послуги з організації проведення майстер класів			
	1*4200,00 грн.	2240	4200,00
РАЗОМ			60000,00
тому числі: КЕКВ 2210			1500,00
КЕКВ 2240			58500,00

У разі, якщо безпекова ситуація у країні та регіоні залишатиметься складною пропонуємо провести гастрономічний фестиваль пропонуємо у форматі онлайн-події. Досвід проведення фестивалів у онлайн-форматі існує, використання соціальних платформ є перспективним для підтримки проектів, які неможливо організувати офлайн.

Отже, включення гастрономічного фестивалю у Малині до національних та регіональних подій дозволить активізувати туристичний потенціал Житомирської області та зберегти культурні і гастрономічну спадщину регіону.

Висновки до 4 розділу

Зберігати регіональну ідентичність території і підвищувати її туристичну привабливість потрібно на основі підтримки і просування національних варіантів харчування. Для відновлення гастрономічної спадщини Житомирської області, враховуючи успішний досвід проведення фестивалю дерунів та для посилення конкурентних переваг крафтових виробників харчової продукції за рахунок пропозиції старовинних страв, пропонуємо проводити гастрономічний фестиваль у місті Малин.

У Житомирській області, у порівнянні з іншими областями України, до карантинних обмежень 2020 року проводили небагато гастрономічних фестивалів національного та місцевого значення. Однак Житомирський обласний туристичний інформаційний центр визначає фестивальний туризм як один з пріоритетних видів відпочинку.

Гастрономічні фестивалі є інструментами, які розширюють можливості місцевої культурної спадщини та вшановують цю культурну спадщину, одночасно перетворюючи її на продукт для ширшої національної чи міжнародної аудиторії. Метою відвідувача гастрономічного фестивалю є спробувати рідкісну або екзотичну страву або спробувати декілька страв. Насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе звичаї та культуру приготування їжі місцевих жителів. «Мандрівка за їжею» допомагає туристу створити своє уявлення про регіон чи країну. Відмічають, що страви святкового столу, більше, ніж повсякденна їжа, здатні продемонструвати кулінарне багатство етносу на території його проживання.

Висновки по роботі

Житомирська область має свої унікальні природні та історико-культурні ресурси для розвитку туризму. Вона інтегрує в себе майже всі галузі господарського комплексу, включаючи транспорт, торгівлю, зв'язок, будівництво, сільське господарство, товари народного споживання та рекреаційні ресурси. У Житомирській області розвиваються такі види туризму: фестивальний туризм, медичний туризм, культурний туризм, релігійний туризм, спортивний туризм, автентичний туризм, МІСЕ-туризм. Позитивною практикою області є діяльність громадської організації «Житомирська туристична асоціація».

Нерозвинена туристична інфраструктура області протиставляється стратегічному потенціалу для розвитку внутрішнього туризму. Отже, основною метою розвитку туризму в Житомирській області має бути створення та розвиток конкурентоспроможного екскурсійно-туристичного комплексу, який надасть широкі можливості для задоволення потреб населення у різноманітних туристичних послугах.

Серед методів вирішення основних проблем, які можуть виникнути, включають підтримку та поширення рекреаційно-туристичних унікального потенціалу регіону: розробка та реалізація туристичних маршрутів для відвідування пам'яток і об'єктів культурної спадщини; створення сучасних рекреаційних зон на території області з використанням наявного потенціалу пам'яток і об'єктів культурної спадщини; розвиток туристичної інфраструктури; проведення фестивалів, подій, виставок.

Зберігати регіональну ідентичність території і підвищувати її туристичну привабливість потрібно на основі підтримки і просування національних варіантів харчування. Для відновлення гастрономічної спадщини Житомирської області, враховуючи успішний досвід проведення фестивалю дерунів та для посилення конкурентних переваг крафтових виробників харчової продукції за рахунок

пропозиції старовинних страв, пропонуємо проводити гастрономічний фестиваль у місті Малин.

У Житомирській області, у порівнянні з іншими областями України, до карантинних обмежень 2020 року проводили небагато гастрономічних фестивалів національного та місцевого значення. Однак Житомирський обласний туристичний інформаційний центр визначає фестивальний туризм як один з пріоритетних видів відпочинку.

Гастрономічні фестивалі є інструментами, які розширюють можливості місцевої культурної спадщини та вшановують цю культурну спадщину, одночасно перетворюючи її на продукт для ширшої національної чи міжнародної аудиторії. Метою відвідувача гастрономічного фестивалю є спробувати рідкісну або екзотичну страву або спробувати декілька страв. Насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе звичаї та культуру приготування їжі місцевих жителів. «Мандрівка за їжею» допомагає туристу створити своє уявлення про регіон чи країну. Відмічають, що страви святкового столу, більше, ніж повсякденна їжа, здатні продемонструвати кулінарне багатство етносу на території його проживання.

Список використаної літератури:

1. Васильчак С.В. (2013). Особливості функціонування ринку молока та молочної продукції. Науковий вісник НЛТУ України. № 15.4. С. 357–362.
2. Джеджула В. В., Єпіфанова І. Ю., Дзюбо М. Ю. (2018). Напрями підвищення ефективності діяльності підприємств молочної галузі. Інвестиції: практика та досвід. № 11. С. 12–14.
3. Офіційний сайт Держстату України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
4. Моніторинг цін на молоко: ринок реагує на девальвацію. URL: <https://avm-ua.org/uk/post/monitoring-cin-na-moloko-rinok-reague-na-devalvaciu>
5. Литвин А. (2022). Зміна курсу на 180 градусів: як війна змінила молочну галузь і експортні ринки. Економічна правда. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/07/4/688831/>
6. Технологія молока і молочних продуктів : дайджест. Вип. 41 [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – Київ, 2017. – 28 с. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua>
7. Товарознавство молочних товарів : навч. посібник / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева. – Київ : Професіонал, 2004. – 312 с.
8. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів : довідник : навч. посібник / О. М. Скарбовійчук, О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, В. Г. Федоров ; МОН України ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ НУХТ, 2012. – 311 с.
9. ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=72416
10. Цехмістренко С. І. Біохімія молока та молокопродуктів : навч. посібник / С. І. Цехмістренко, О. І. Кононський. – Біла Церква : Білоцерк. кн. ф-ка, 2014. – 168 с.
11. Сімурова, Н. В. Високоінтенсивні підсолоджувачі і перспективи їх використання в дієтичному харчуванні [Електронний ресурс] / Н. В. Сімурова,

Н. Ю. Зінченко, А. І. Кушнір та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 204–211. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки України ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2014_20_6_28

12. Сімахіна, Г. О. Дієтичні добавки:сучасні підходи до створення та місце у системі здорового харчування / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 22. – С. 23–28.

13. Шевська Л.О. Чорноплідна горобина - джерело біологічно активних речовин : наукова стаття. ТНТУ ім. Івана Пулюя. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/10026/2/Conf_2013v1_Shevskaya_L-Chornoplidna_horobyna_dzherelo_272.pdf

14. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. – 2-е вид., переробл. та допов. – К.: КНТЕУ, 2012. – 1116 с

15. Основи конструювання нових харчових продуктів [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання лабораторних робіт для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навчання / уклад. Н. О. Стеценко. К.: НУХТ, 2020. 96 с. Реєстраційний номер 63.56–19.06.2020.

16. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

17. ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові. Загальні технічні умови. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84633

18. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=85148

19. ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=62230
20. ДСТУ 4623:2023 Цукор. Технічні умови. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84555
21. ДСТУ 7126:2009 Сиропи. Загальні технічні умови. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=83711
22. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. – 2-е вид., переробл. та допов. – К.: КНТЕУ, 2012. – 1116 с
23. Практикум з технології молока та молочних продуктів : навч. посіб. / О. В. Грек, Н. М. Ющенко, Т. Г. Осьмак та ін. ; Мво освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2015. – 431 с.
24. Гастрономічний путівник «Гастрономічна спадщина Малинської територіальної громади». URL: <https://malyn-rada.gov.ua/sites/default/files/photo/gastroputivnyk.pdf> (дата звернення: 05.05.2024)
25. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm (дата звернення: 19.04.2024)
26. Мальська М. П., Грицишин А. Т., Білоус С. В., Топорницька М. Я. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А. Т. Грицишин, С. В. Білоус, М. Я. Топорницька. Київ : Видавець ФОП Піча Ю. В., 2022. 232 с.
27. Нестерчук І. Гастрономічні події як драйвер розвитку малих міст. Наукові записки. 2019. №2. С.90-98.
28. Солоненко Ю.В. Фестивалі вуличної їжі як елемент туристичної дестинації. *Економіка і організація управління*. 2021. Вип. №4(44). С.243-255.

29. Ткач В. О., Харенко Д.О., Камушков О.С. Маркетингова стратегія просування гастрономічного бренду туристичної дестинації. *Український журнал прикладної економіки*. 2021. Том 6. № 1. С. 169-176.
30. Церклевич В. С., Діль А. В., Діль М. В. Нові гастрономічні спеціальітети як продукт ресторану ніші «Local Food» в розвитку туристичних дестинацій. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022, Вип.6. С. 41-51.
31. Tourism UN. URL: <https://www.unwto.org/> (дата звернення: 04.05.2024).
32. Житомирський обласний туристичний інформацій центр. URL: <https://tic.zt.ua/> (дата звернення: 10.05.2024).
33. Головне управління статистики у Житомирській області. Державна служба статистики. URL: <https://uz.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 04.05.2024).
34. Житомирська обласна військова адміністрація. URL: <https://oda.zht.gov.ua/> (дата звернення: 04.05.2024).