

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ВИКЛИКИ, ІННОВАЦІЇ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
I-ї Всеукраїнської студентської
науково-практичної інтернет-конференції



ЛЬВІВ 2024

УДК [338.448.2:005.591.6](06)

Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів I-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. – 239 с.

Редакційна колегія: проректор з наук. роботи, академік НАН України, д-р хім. наук, проф. Р. Є. Гладисhevський (голова, ЛНУ ім. І. Франка); декан геогр. ф-ту, к. геогр. наук, доц. В. І. Біланюк (співголова, ЛНУ ім. І. Франка), завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, к. геогр. наук, доц. І. Г. Пандяк (відповідальний редактор, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. Г. О. Сімахіна (НУХТ), д-р. с-г. наук, проф. М. Я. Бомба (ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. І. М. Ощипок (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. О. Б. Маслійчук (секретар, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. ф., асист. І. М. Чайка (відп. секретар, ЛНУ ім. І. Франка), к. екон. наук, доц. Г. В. Кушнірук (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. С. В. Майкова (ЛНУ ім. І. Франка), к. хім. наук, доц. Л. О. Федина (ЛНУ ім. І. Франка).

Відповідальна за випуск – д-р. філософії, асистент Чайка І. М.

Друкується згідно рішення Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка. Протокол № 5 від 22 травня 2024 року.

Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція організована з метою популяризації наукових розробок, координації наукової співпраці між освітньо-науковими інституціями, розвитку наукової діяльності студентів, сприяння формуванню молодих науковців, обміну досвідом, покращення навчального процесу у закладах освіти.

Конференція об'єднала наукову спільноту, студентів провідних вищих навчальних закладів України з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в Україні та світі.

Для наукових працівників, викладачів, аспірантів, магістрів та бакалаврів вищих навчальних закладів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Харчові технології".

Автори опублікованих матеріалів відповідають за зміст і мовно-стилістичне подання інформації. Текст подано з незначною технічною корекцією зі збереженням авторського стилю.

Адреса редакційної колегії:
79008 Львів, вул. Лесі Українки, 39
Львівський національний університет
імені Івана Франка, географічний факультет
© ЛНУ ім. І. Франка, 2024
© Автори статей, 2024

ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ СТРАВ З СИРУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Аліна Дармограй

здобувачка освітнього рівня «Магістр» спеціальності «Харчові технології»

Олег Кузьмін

доктор технічних наук, професор

Наталія Стукальська

кандидат технічних наук, доцент

Національний університет харчових технологій, Україна

Володимир Хареба

доктор сільськогосподарських наук, професор, академік

Апарат президії Національної академії аграрних наук України

Актуальність теми дослідження. На сьогодні ресторанний бізнес знаходиться в умовах постійної конкуренції, у зв'язку зі зростанням потреб споживачів у високоякісній та безпечній продукції [1-3].

Завдяки унікальному хімічному складу страви з сиру все більше знаходять популярність у кулінарії. Як холодна страва сир подається з цукром, цукровою пудрою, молоком, сметаною тощо; у сирних масах – з наповнювачами та топінгами; у гарячих стравах – згідно з рецептурою та подальшою термічною обробкою (варенням; смаженням; запіканням), що впливає на смакові властивості та текстуру страв. Такий підхід допомагає досягти оптимальних результатів у приготуванні страв з сиру [4-6] та забезпечує їх високу якість.

В українській кухні серед гарячих страв з сиру найбільш затребуваними є сирники. Удосконалення рецептури сирників завдяки додаванню інноваційних інгредієнтів (насіння льону, насіння чіа, гарбузового пюре, кунжутної пасти, чорного перцю) дозволить поліпшити поживну цінність та смако-ароматичні властивості. Дослідження якості та безпечності сирників з використанням інноваційних інгредієнтів стає актуальним завданням для закладів ресторанного господарства, оскільки дозволяє відповісти на потреби споживачів у здоровій та смачній їжі, а також привернути увагу до класичних страв української кухні. Такий підхід призводить до зростання популярності сучасної української кухні та автентичних страв, збагачених корисними речовинами.

Метою роботи є визначення впливу інноваційної сировини на якість та безпечність страв з сиру у ресторанному господарстві.

Виклад основного матеріалу. *Якість страв з сиру.* Завдяки своєму складу сир є одним із найцінніших продуктів, який містить широкий спектр нутрієнтів,

необхідних для здорового харчування. Високий вміст повноцінних білків, які обумовлені наявністю незамінних амінокислот, жирів, молочного цукру, робить страви з сиру відмінним джерелом енергії. Сир містить кальцій, калій, фосфор, залізо, магній, інші мінеральні речовини; вітаміни групи В, вітаміни А, D, Е, С, що сприятимуть зміцненню імунної системи.

Додавання інноваційної сировини до рецептури сирників – насіння льону, насіння чіа, гарбузового пюре, кунжутної пасти, чорного перцю призведе до значного розширення смако-ароматичних характеристик і корисних властивостей:

- насіння льону містить [7]: ω -3 жирні кислоти, які здатні збалансовувати вміст жирів у страві; харчові волокна, які сприятимуть належному функціонуванню кишечника та перетравленню їжі; антиоксиданти, які захищатимуть клітини від пошкоджень від вільних радикалів; фітостероли, які допоможуть знизити рівень холестерину у крові. Додавання насіння льону дозволить змінити текстуру сирників, додаючи легкий хрускіт скоринці та горіхового смаку. Додавання насіння льону відбувається безпосередньо до тіста або в якості панірування перед смаженням або запіканням сирників;

- насіння чіа містить [8, 9]: ω -3 жирні кислоти; харчові волокна; антиоксиданти, такі як поліфеноли та флавоноїди; білки. Додавання насіння чіа – безпосередньо до тіста або в якості панірування перед смаженням або запіканням сирників;

- гарбузове пюре містить [7]: β -каротин, вітамін С; мінеральні речовини – калій, магній; харчові волокна; цукри, які можуть надавати солодкавий смак сирникам. Додавання гарбузового пюре може надавати сирникам ніжного смаку і більш м'якої текстури. Додавання гарбузового пюре – до тіста або як начинку у сирниках;

- кунжутна паста містить [5]: білки; мононенасичені жирні кислоти; мінеральні речовини, такі як кальцій, залізо, магній та цинк; антиоксиданти. Додавання кунжутної пасти може надавати сирникам глибокий смак та поліпшити їх текстуру. Додавання кунжутної пасти – до тіста або як начинку у сирниках;

- чорний перець містить [10]: антиоксиданти, такі як піперін; вітаміни; мінеральні речовини. Додавання чорного перцю може надавати сирникам пікантний або пряний смак.

Комбінація цих інгредієнтів може не лише покращити смак сирників, але й збільшити їх користь, зробивши їх більш багатими на поживні речовини та антиоксиданти. Така страва може бути особливо привабливою для споживачів, які прагнуть до здорового способу життя та раціонального харчування.

Безпечність страв з сиру [11-14]. Система контролю виробництва сирників з інноваційною сировиною включає такі етапи як визначення критичних контрольних точок, розроблення плану контролю, встановлення стандартів якості та безпечності, впровадження системи моніторингу, аналіз результатів та корегування процесів, навчання персоналу та постійне удосконалення системи контролю безпечності.

Висновки. Результати досліджень свідчать про перспективність інноваційних

інгредієнтів – насіння льону, насіння чіа, гарбузового пюре, кунжутної пасти, чорного перцю у технології сирників. Внесення інноваційних інгредієнтів до рецептури сирників дозволить покращити їх органолептичні показники та збагатити нутрієнтами. Розроблена інноваційна страва дозволить розширити асортимент меню закладу, популяризувати сучасну українську кухню та привернути додаткову увагу споживачів. Для поліпшення якості та безпечності інноваційних страв запропоновано створення системи моніторингу безпечності виробництва сирників.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Тимощук С., Кузьмін О., Хареба О. Застосування кольорової ідентифікації у ресторанному бізнесі за принципами НАССР // *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матеріали 90 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів (м. Київ, 11-12 квітня 2024 р.) Київ: НУХТ, 2024. Ч.3. С. 382.
2. Михайленко В.М., Кузьмін О.В., Дітріх І.В. Комплексна оцінка якості гарячої солодкої страви суфле. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2018. 4(44), 1 т. С. 54-59.
3. Стукальська Н.М., Кузьмін О.В., Скринник І.М. Удосконалення технології десертів у закладах ресторанного господарства. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2022. 15(134). С. 63-69.
4. Моніторинг безпечності чизкейків на основі принципів НАССР / Селезньова Д.В. та ін. *Наукові праці НУХТ*. 2023. 29(3). С. 93-109.
5. Effect of addition sesame seeds powder with different ratio on microstructural and some properties of low fat Labneh / Aly A.A. et al. *Arabian Journal of Chemistry*. 2020. 13(10). pp. 7572-7582.
6. Теоретичні аспекти доцільності створення безглютенових кексів, збагачених сиром кисломолочним, для закладів ресторанного господарства / Погорельська А.С. та ін. *Наукові праці НУХТ*. 2023. 29(1). С.151-162.
7. Ryazhanka with pumpkin puree and flax seeds / Kuzmin O. et al. *Ukrainian Food Journal*. 2023. 12(1). pp. 65-79.
8. Processed cheese with inulin and microencapsulated chia oil (*Salvia hispanica*) / Cardoso L.G. et al. *Food Bioscience*. 2020. 37. 100731.
9. Enrichment of sheep cheese with chia (*Salvia hispanica* L.) oil as a source of omega-3 / Muñoz-Tébar N. et al. *LWT*. 2019. 108. pp. 407-415.
10. Racette C.M., Drake M.A. Consumer perception of natural hot-pepper cheeses. *Journal of Dairy Science*. 2022. 105(3). pp. 2166-2179.
11. Arvanitoyannis I.S., Mavropoulos A.A. Implementation of the hazard analysis critical control point (НАССР) system to Kasseri/Kefalotiri and Anevato cheese production lines. *Food Control*. 2000. 11(1). pp. 31-40.
12. Quality and safety of the Coalho cheese using a new edible coating based on the

Ziziphus joazeiro fruit pulp / Leandro G.R. et al. *Future Foods*. 2021. 4. 100089.

13. Yolmeh M., Jafari S.M. Cracking spoilage in jar cream cheese: Introducing, modeling and preventing. *Heliyon*. 2024. 10 (3). e25259.

14. Mycobiota of Minas artisanal cheese: Safety and quality / de Souza T.P. et al. *International Dairy Journal*. 2021. 120. 105085.