



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

19 - 20 травня 2020 р.

Київ НУХТ 2020

Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.

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

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

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

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Яровий В.Л. в.о. ректора, перший проректор Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, професор

Заступники голови:

Шевченко О.Ю. проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Доценко В.Ф. декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Члени оргкомітету:

Неміріч О.В. завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Шаран Л.О. доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Антоненко І.Я. в.о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор

Галинська О.М. в.о. завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

Секретар:

Ковальчук С.С. асистент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

ЗМІСТ

<i>Секція 1. «Готельна і ресторанна сфера: інновації та тренд»</i>		13
1.	Тарасюк І.В. Франчайзинг як провідна форма управління в готельному бізнесі.....	14
2.	Шняк О.З. Впровадження інновацій при бронюванні готельних послуг.....	16
3.	Павлюк С.І. Перспективи розвитку анімаційного сервісу у закладах готельно-ресторанної індустрії.....	18
4.	Слатвінська Л. А. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного господарства.....	20
5.	Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. Сучасні світові тренди індустрії гостинності.....	22
6.	Синьоока І. О. Перспективи розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.....	24
7.	Заріцька М.Р., Пусікова О.А., Сучасні технології в ресторанному бізнесі.....	26
8.	Язіна В.А., Колісниченко Т.О. Функціонування та розвиток готельного господарства України у сучасних умовах.....	28
9.	Матвієнко Л.А. Впровадження інноваційної ідеї «ширий сервіс» в готельно-ресторанному бізнесі.....	30
10.	Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу в умовах карантину.....	32
11.	Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф., Безглютенова продукція в індустрії гостинності: актуальні питання, проблеми та перспективи їх вирішення.....	34
12.	Мазяр В.В., Сильчук Т.А, Назар М.І. Інноваційні напрями та форми розвитку в готельній індустрії.....	36
13.	Сильчук Т.А., Москаленко Д.М., Енотуризм як інновація в готельній індустрії.....	38
14.	Ковтун А.В., Шаран Л.О. Впровадження Spa-послуг з використанням продуктів переробки троянд на підприємстві гостинності.....	40
15.	Лакома К.М., Шаран Л.О. Впровадження послуг для особливих дітей в умовах підприємств гостинності.....	42
16.	Бударіна К.О., Шаран Л.О. Перспективи впровадження власної кав'ярні в діловому готелі.....	44
17.	Скрибченко А.В., Мирошник Ю.А., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І. Реалізація концепції «здоровий спосіб життя» в межах рекреаційного готелю.....	46
18.	Марченко Н.І., Дітріх І.В. Впровадження wellness-інновації як інструменту підвищення конкурентоспроможності готелю.....	48

19.	Хитрий Я.С., Люлька О.М., Губеня В.М. Перспективи розвитку концепції ресторану з підводним засобом розміщення в Україні.....	49
20.	Абрамова А.Г. Перспективні шляхи інтеграції інноваційних процесів в структуру готельних підприємств.....	51
21.	Мирошник Ю.А. Особливості освітлення в готелях.....	53
22.	Sabadash M.M., Tyshchenko O.M., Tsygulnikova V.V. The role of soft skills in the hospitality industry.....	55
23.	Гончарова Н.Е., Шаруда С.С. Використання «зеленої енергетики» в готельно-ресторанному господарстві.....	56
24.	Грузін Л.К., Бортнічук О.В. Перспективи функціонування діагностично-лікувальних центрів в готельному бізнесі.....	58
25.	Скопич О.І., Бортнічук О.В. Інтерактивні технології в сфері обслуговування.....	60
26.	А. Kovtun., Y. Kobelianska. Actuality of camping types.....	61
27.	Литвинець Л.Ф. Механізм управління розвитком підприємств готельного господарства.....	62
28.	Литвинець Л.Ф. Управління організаційними змінами як основа розвитку підприємства індустрії гостинності.....	64
29.	Матюшенко Р.В. Готелі майбутнього.....	66
30.	Мироненко І., Матюшенко Р.В. Ренесанс коктейльної культури.....	67
31.	Матюшенко Р.В. Роль барів в організації готельного господарства.....	68
32.	Матюшенко Р.В. Система управління якістю в готельній галузі.....	69
	Секція 2. «Інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери»	71
1.	Миронов Ю.Б. Необхідність та шляхи впровадження інновацій в туристичній галузі України.....	72
2.	Примаков Д.Ю. Перспективи розвитку круїзного туризму в умовах пандемії Covid-19.....	74
3.	Щука Г.П. До питання про розвиток гастрономічного туризму на Закарпатті.....	76
4.	Колісниченко Т.О. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок розвитку туризму в Україні.....	78

5.	Колісниченко Т.О., Палвашова Г.І. Перспективи та проблеми розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні.....	80
6.	Жученко В.Г. Відпочинок міського населення в умовах послаблення карантину.....	82
7.	Стрижак О.О. Вплив пандемії коронавірусу Covid-19 на туристичну галузь.....	84
8.	Горбань Г.П. Стратегічні орієнтири розвитку туризму в Україні.....	86
9.	Чередняк Н.А. Використання новітніх технологій віртуальної та доповненої реальності у сфері туризму.....	87
10.	Яцюта А., Шкляр М., Мордовіна В., Демчук Т. Створення інноваційного онкурентоспроможного туристичного продукту: екскурсія з елементами квесту "Мандри Подолом – портал у майбутнє"....	89
11.	Погуда Н.В. Фактори стимулювання в'їзного туризму.....	91
12.	Сидорук С.В. к.е.н., Матвійчук Л.Ю., Матвійчук Н.М. Організація туристично-рекреаційних подорожей для інклюзивних туристів.....	92
13.	Макеєва А. О., Опанасюк Н. А. Інноваційні тренди у туристичній сфері.....	94
14.	Veres K., Riabokon A. Innovation lab for museums.....	96
15.	Чугаєва Н. Ю. Психологічні особливості он-лайн туризму.....	98
16.	Федоренко Т.І. Особливості гастрономічних фестивалів, присвячених стравам української кухні.....	99
17.	Абрамова А.Г. Перспективні напрямки розвитку готельного господарства в Скадовському районі Херсонської області.....	101
19.	Veres K., Hryhorieva T Museology and innovations.....	103
20.	Басв В.В., Баєва О.В. Систематика суб'єктів ринкових відносин у галузі медичного туризму.....	104
21.	Батиченко С.П., Владова А. Географічні аспекти бальнеологічного курорту Баден-Баден.....	106
22.	Мірзодасва Т.В., Батиченко С.П. Діяльність тематичних парків в Україні на прикладі «Парку Київська Русь».....	107
23.	Розметова О.Г., Дмитрієвська О.Д. Аналіз стану ринку готельних послуг в умовах кризи.....	109

24.	Розметова О.Г., Розметова Л.Р. Проблеми та перспективи функціонування закладів ресторанного господарства в умовах кризи.....	111
25.	Розметова О.Г. Розвиток туризму в умовах кризи: прогнози та виклики.....	113
26.	Івченко Л.А., Ходачинська О.Д. Шляхи і можливості розвитку спортивного туризму в Україні.....	115
	Секція 3. «Worldwide experience in hotel and restaurant business»	116
1.	Kashka Y.H., Tyshchenko O.M., Tsyrulnikova V.V. Environmentally friendly practices in the hotel industry.....	117
2.	Marshalenko M. Measuring the Sustainability of Hospitality industry.....	118
3.	Антоненко І.Я., Мельник І.Л. Нореса на круїзних кораблях.....	120
	Секція 4. «Маркетинг та менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі і туризмі»	122
1.	Nardiello Giuseppe Innovative technologies and startups in the hotel industry.....	123
2.	Сушко Н.В., Сиволап Ю.Ю. Застосування маркетингових інструментів у готельному бізнесі.....	125
3.	Новікова В.В., Бараннік К.С., Бондар Н.П. Особливості event-менеджменту в діяльності підприємств сфери гостинності.....	127
4.	Іванов А.М. Готель як навчальний центр.....	129
5.	Наумік-Гладка К.Г. Екологічність як базовий принцип гостинності та комунікації.....	131
6.	Нікітіна Т.А. Інновації як складова конкурентоспроможності готельного підприємства	133
7.	Самодай В.П. Відповідно управління системою підбору персоналу готельного господарства.....	135
8.	Матушко А.А., Цимбалюк Ю. А. Сучасні тенденції маркетингу в туристичному бізнесі.....	137
	Секція 5. «Сучасні тенденції виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»	139
1.	Сусол Н.Я., Гаврилюк В.М. Диференційований підхід організації харчування туристів в сучасній практиці індустрії гостинності.....	140
2.	Колісниченко Т.О., Атамась А. В. Молекулярна кулінарія як важлива складова популяризації української національної кухні.....	142

3.	Балко О.Б. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.....	144
4.	Нічкало Т.Р. Сучасні тренди на ресторанному ринку України.....	146
5.	Москаленко Д.М., Шаруда С.С. Технологія пакування продукції в модифікованому газовому середовищі як інновація в ресторанному бізнесі.....	148
6.	Губеня В. О., Люлька О. М., Ткачук Ю.М. Концепція автоматизованого ресторанного обслуговування в сучасних готелях.....	150
7.	Дочинець І.В. Фактори якісного обслуговування підприємств ресторанного господарства.....	151
8.	Комарницький Р.В., Ущатовський А.О. Організація та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства в умовах карантину.....	152
	Секція 6. «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства і харчової промисловості»	154
1.	Petrova Zh. O., Slobodianiuk K. S. Comparative analysis of the restoration of protein-containing phytoestrogen powders after convective drying.....	155
2.	Іжевська О.П., Козяр І., Косінова Я. Доцільність використання шроту кунжуту у борошняних стравах в закладах ресторанного господарства.....	157
3.	Dubovkina I.O. Innovative approaches for improving quality and safety characteristics of alcoholic beverages.....	159
4.	Васильєва О.О. Визначення вмісту поліфенольних сполук у зефірних виробих.....	160
5.	Турчиняк М.К., Полотай Б.Я. Вплив різних чинників на споживчі властивості макаронних виробів.....	162
6.	Калайда К.В., Заболотна А.В., Присяжнюк Я.М Розширення асортименту заморожених продуктів з плодів перцю солодкого	164
7.	Калайда К.В., Пиркало В.В., Мороз А.Ю. Збагачені молочні напої з використанням фруктової сировини.....	165
8.	Олійник Н.В., Положишникова Л.О., Малікова М.М. Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів.....	166
9.	Коренець Ю.М., Хорольський В.П. Характеристика технології тривалого бродіння тіста та питання її апаратурного оформлення.....	168
10.	Гердчук А. М. Розробка технології м'ясного суфле покращеної харчової та біологічної цінності.....	170

11.	Паска М. Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному господарстві.....	172
12.	Попова С.Ю., Герасименко К.О. Напрямки використання вторинної сировини у розробці заморожених борошняних напівфабрикатів.....	174
13.	Попова С.Ю., Лаптева А.І. Перспективи використання вторинної сировини.....	175
14.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А., Сенсорні характеристики марципанових паст з молочною сироваткою сухою де мінералізованою.....	176
15.	Рогова А.Л, Чоні І.В., Медведь Л.М. Вплив порошку шипшини на показники якості бісквітного напівфабрикату.....	178
16.	Назаренко І.А., Горяйнова Ю.А., Світлична О.О. Обґрунтування складу борошняної сировини у технології бубликів ванільних.....	180
17.	Чагайда А.О. Енергетичні трансформації в системах утилізації вторинної пари.....	182
18.	Myroshnyk Y., Dotsenko V. Exploring of the effect of ultrasound on the main characteristics of sponge dough foam.....	184
19.	Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О. Овес - цінний та багатогранний продукт харчування.....	185
20.	Кублінська І.А. Застосування осцилювального режиму конвективного сушіння грибною сировини в закладах ресторанного господарства.....	188
21.	Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Болховітіна О.І. Оцінка активності ліпаз та ліпоксигеназ насіння чіа.....	190
22.	Онофрійчук О.С., Старолєтова Т.А., Кохан О.О. Застосування полідекстрази у технології неглазурованих помадних цукерок.....	192
23.	Потилко А.І., Саган Х.І., Кохан О.О Розробка цукерок типу м'який грильяз на основі продуктів переробки гарбуза.....	194
24.	Пахольченко А.А., Ковбаса А.В., Кохан О.О. Розробка збивних та молочних цукерок для веганів.....	195
25.	Ковтун А.В., Ковбаса В.М., Косенко В.А. Дериватографічні дослідження вмісту вологи в формованих картопляних чіпсах.....	197
26.	Ущатовський А.О., Комарницький Р.В. Дослідження антиоксидантних властивостей вишнево-бурякового поре-напівфабрикату.....	199
27.	Осейко М.І., Романовська Т.І. Оздоровчі інгредієнти страв ресторанного меню.....	201

28.	Кирпіченкова О.М., Стахурська Л.В., Савчук Л. Б. Розробка кексів оздоровчого призначення.....	203
29.	Наконечна А.С., Ковальчук С.С. Удосконалення рецептури медового соусу з використанням плодів шипшини.....	205
30.	Синенко Т.П., Фролова Н.Е. Використання виноградних вичавок в технології смакоароматичних добавок.....	207
	Секція 7. «Інноваційні технології продукції оздоровчого та аюрведичного спрямування»	209
1.	Гревцева Н.В., Загорулько О.Є., Касабова К.Р., Загорулько А.М Використання фруктових паст нового покоління у технології борошняних кондитерських виробів.....	210
2.	Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю. Пастоподібний концентрат оздоровчого напою для харчування військовослужбовців.....	211
3.	Зарешнюк В.В., Корецька І.Л. Інжиніринг технології страв для покращення харчової цінності.....	213
4.	Башта А.О. Скорцонера – перспективна інуліновмісна сировина для виробництва оздоровчих продуктів.....	214
5.	Бажай-Жежерун С.А. Овочеві боби – цінна сировина для харчових продуктів оздоровчого спрямування.....	216
6.	Стеценко Н.О., Краєвська С.П. Обґрунтування рецептури снеку оздоровчого призначення на основі насіння льону.....	218
7.	Кузьмін О.В., Філіппова А.Ю., Іскандарова І.Р., Бережна Т.О. Інноваційні технології водно-спиртових настоїв у закладах ресторанного господарства.....	219
8.	Дятлов Д., Фролова Н.Е. Оптимізація процесу нейтралізації ріпакової олії водно-спиртовим розчином карбонату натрію.....	221
9.	Пастух Г.С. Про можливість використання пектину отриманого з вітчизняної сировини в продукції ресторанного господарства.....	222
10.	Джиджора Н.І., Зуйко В.І. Розширення асортименту аглютенових хлібних виробів для закладів ресторанного господарства.....	224
11.	Гуць В.С., Коваль О.А. Енергетичні складові соління м'яса.....	225
12.	Неміріч О.В., Устименко І.М., Кравчук С.В. Напівфабрикат багатофункціонального призначення.....	227

13.	Пенкальська М.С., Павлюченко О.С., Фурманова Ю.П. Кокосовий горіх як сировина для виготовлення рослинного молока в умовах закладів ресторанного господарства.....	228
14.	Польова О.В., Коваль О.А. Саркold – інноваційна ресторанна технологія.....	229
15.	Кузьмін О.В., Богомол А.В., Грушевська І.О. Використання настоїв з рослинної сировини у технології соусів.....	231
16.	Очеретна А.В., Фролова Н.Е. Дослідження властивостей страусинового жиру.....	233
17.	Павлюченко О.С., Фурманова Ю.П., Соколовська Е.Ю Сучасні способи теплового оброблення кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.....	235
18.	Гуць В.С., Коваль О.А. Математичне моделювання інактивції мікророганізмів в харчових продуктах.....	236
19.	Силка І.М., Фролова Н.Е., Гаврильченко П.М. Оптимізація технологічних властивостей кулінарних виробів з сиру кисломолочного.....	238
20.	Михайленко В.М., Матіяшук О.В. Перспективні тенденції розвитку ресторанних послуг.....	240
21.	Хабенець О.В., Кравчук Н.М. Розширення асортименту холодних закусок на основі хумусу.....	241
22.	Коваль О.А., Стахурська Л.В. Комбіновані м'ясо-рослинні продукти.....	243
23.	Матіяшук О.В., Михайленко В.М. Огляд основних трендів у сфері розвитку закладів ресторанного господарства.....	245
24.	Роман Т.О., Коваленко В.Д. Формування смаку кавового напою за ступінню обсмажування зерен.....	246
25.	Дейниченко Л.Г., Філіппова А. Ю. Використання гарбуза у технології виробів з бісквітного тіста.....	247
26.	Михайленко В.М., Матіяшук О.В. Актуальність створення моно-закладів ресторанного господарства в Україні.....	248
27.	Синенко Т.П., Фролова Н.Е. Використання виноградних вичавок в технології смакоароматичних добавок.....	249
28.	Щербацька І.С., Профатило Л.М., Галушка С.А., Ющенко Н. М. Аналіз ринку рослинних аналогів молочних напоїв та перспективи його розширення в Україні.....	252
29.	Фурманова Ю. П., Павлюченко О.С., Польова О.В. Трансглютаміназа та її використання у молекулярній гастрономії.....	254
30.	Корнієнко К. А., Михієнко Я. А., Ющенко Н. М., Дефіцит вітамінів групи В, його наслідки та методи компенсації.....	255

31.	Коваль О.А., Бальоха А. С. Молочні коктейлі функціонального призначення.....	257
32.	Байдак С.В., Коваленко О.В., Фролова Н.Е. Аюрведичне харчування на шляху до практиці.....	259
33.	Потієнко Т.В., Ющенко Н. М. Перспективи використання дієтичної добавки «Еламін» у технології харчової продукції.....	261
34.	Силка І.М., Попович В.С. Розширення асортименту борошняно-кондитерських виробів спеціального призначення.....	262
35.	Нєміріч О.В., Михайленко В.М. Визначення адгезійних властивостей тіста брауні спеціального призначення.....	264
36.	Городецька І.М., Коваль О.А. Технологія борошняних кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення.....	266
37.	Браташ М.Й., Фролова Н.Е., Розроблення яблучного десерту з пряно-овочевою начинкою для людей з дисбалансом вата –доші.....	268
38.	Фурманова Ю.П., Павлюченко О.С., Лукіянишен К. Можливості використання вітчизняної рослинної сировини в технологіях напоїв аюрведичного спрямування.....	269
39.	Нєміріч О.В., Устименко І.М., Гавриш А.В. Використання бульб чуфи в технології морозива.....	271
40.	Нєміріч О.В., Устименко І.М., Гавриш А.В. Коригування складу фризерного морозива за аюрведичними рекомендаціями.....	272
41.	Фурманова. Ю. П., Павлюченко О.С., Кохановська В. Корисні муси для закладів ресторанного господарства.....	273
42.	Нєміріч О.В., Устименко І.М. Збитий кисломолочно-рослинний десерт з насінням чаї.....	274
43.	Чижевська Л.А., Корецька І.Л. Фізіологічне значення перших страв.....	275
44.	Гулевата М.А., Процюк Б.В., Дяченко О.О. Розробка композицій аюрведичних трав'яних чаїв.....	277
45.	Нєміріч О.В., Устименко І.М., Желе з підвищеною харчовою цінністю.....	278
46.	Фурманова. Ю. П., Павлюченко О.С., Єришева В.Р. Використання пророщених зерен у технології десертної продукції.....	279
47.	Коваль О.А., Коваленко Я. І., Становський Є. О. Десерти функціонального призначення.....	280
48.	Дятлов Д., Фролова Н.Е. Ріпакова олія в продуктах аюрведичної кулінарії.....	282
49.	Нєміріч О.В., Авраменко М.М. Аюрведичний підхід до здоров'я та підвищення імунітету.....	283

12. НАПІВФАБРИКАТ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Неміріч О.В., д.т.н.
Устименко І.М., к.т.н.
Кравчук С.В.

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

У закладах ресторанного господарства актуальним є розширення асортиментного ряду кулінарної продукції з використанням напівфабрикатів.

В дослідженнях як основу рецептурної композиції напівфабрикату використовували агрегативно стійку харчову емульсію на основі жирових компонентів рослинного походження. Агрегативна стійкість харчових емульсій досягається за рахунок використання у її складі емульгувального комплексу, що складається з олеофільного емульгатора – суміш ефірів полігліцерину та вищих жирних кислот та гідрофільного – казеїнату натрію. Як стабілізатор структури використовували гідроколоїд – каппа-карагінан, інгредієнти рослинного походження – сушену харчову продукцію.

У зразках визначали стійкість методом центрифугування, органолептичні показники якості – дегустаційною оцінкою.

Зразки напівфабрикату виробляли шляхом внесення сушеної харчової продукції до емульсії різного хімічного складу з подальшою стабілізацією отриманої системи каппа-карагінаном.

Отримані зразки напівфабрикату характеризувались приємним смаком, запахом, кольором відповідно до внесеної сушеної харчової продукції, без сторонніх присмаків та запахів. Показник стійкості становив 100 %.

Висновки. За результатами проведених досліджень розроблено напівфабрикат на основі емульсії, гідроколоїду та сушеної харчової продукції, який може бути застосований в технологіях кулінарної продукції широкого асортименту.

Напівфабрикат може бути використаний для виробництва соусів, як до холодних та гарячих страв, так і для запікання. Залежно від рецептурного складу та призначення соуси на основі напівфабрикату можуть бути солодкими, кислими, прямими. При варіюванні вмісту водної основи соуси можуть мати різну консистенцію – від рідких до густих. Також напівфабрикат можна застосувати для виробництва десертів та оздоблювальних кремів. Технології кулінарної продукції на основі напівфабрикату можливо варіювати в залежності від виду рецептурних інгредієнтів та заданих органолептичних властивостей.

Література

Устименко, І. М. Наукове обґрунтування складу емульсій, призначених для нормалізації молокозмісних продуктів / І. М. Устименко, Н. М. Бреус, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 5. – С. 183-188.