

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. –228с.

ISBN 978-966-612-381-0

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництв і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 10 від «29» травня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-381-0

© НУХТ, 2025

67	<i>Топчук С., Ткачук О., Кожевнікова В., ОНТУ, м. Одеса, Україна. Роль дикоросів у формуванні гастрономічних трендів</i>	152
68	<i>Чернюшок О. А., Ризун О.В., Корсун В.К., Якуц М., Рожок Ю, НУХТ, м. Київ, Україна Розробка технології крафтових м'яких сирів з пряно-ароматичними добавками</i>	155
69	<i>Strashynskiy I., Pasichnyi V., Kobyletsky N., Tkachuk L., NUFT, Kyiv, Ukraine. Prebiotic attributes of jerusalem artichoke tuber</i>	157
70	<i>Антоненко І., Ратушний К., НУХТ, м. Київ, Україна. Досвід Канади з розведення бізонів для харчування та туризму</i>	159
71	<i>Медведева А., Антонюк І., ДТЕУ, м. Київ, Україна. Крафтові булочні вироби з використанням гречаного борошна</i>	162
72	<i>Семко Т.В., Пахомська О.А., Іваніщева О.А., ВТЕІ ДТЕУ, м. Вінниця, Україна. Інноваційні технології приготування м'ясних страв</i>	164
73	<i>Ткаченко Л., НУБіП, м. Київ, Україна, Вітряк О., ДТЕУ, м. Київ, Україна, Чехун М., ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», Київ, Україна. Вимоги до води у виробництві напоїв згідно НАССР</i>	168
74	<i>Chaika T., Klimentko E. Vasilenko A., NTU 'KhPI', Kharkiv, Ukraine. The Online Ordering System as a Promising Application of Digital Technologies for Serving Customers Outside the Restaurant's Dining Area</i>	170
75	<i>Тищенко В., Божко Н., СНАУ, м. Суми, Україна. Розробка комбінованих посічених напівфабрикатів на основі м'яса малоцінної прісноводної аквакультури з рослинними компонентами</i>	173
76	<i>Яковенко З., Пасічний В. НУХТ, м. Київ, Україна. Натуральні колоранти для виробництвапастеризованих м'ясних продуктів</i>	176
77	<i>Леценко К., Серік М., Пивоваров Є. Державний біотехнологічний університет (ДБТУ), м. Харків, Україна. Інноваційні підходи до використання білково-мінеральної добавки у м'ясних фаршевих виробках для галузі HoReCa.</i>	178
78	<i>Лініченко А., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна. Удосконалення технології напівфабрикатів в тістові оболонці з використанням грибів та трюфельної олії для сегменту HoReCa</i>	180
79	<i>Тимошенко Т., Дмитрієва Д., Оніщенко Н., КНЕУ ім. Вадима Гетьмана, Київ, Україна, Модель 1 відновлення туризму – модель відбудови (smart-модель)</i>	182
80	<i>Бабанова О.І., НУХТ, м. Київ, Україна; Шевченко А.О., ДБТУ, м. Харків, Україна. Електро-контактний нагрів у сфері HoReCa – інноваційне рішення для сучасних кухонь</i>	185
81	<i>Igor Strashynskiy, Olha Nezhyva, Daria Moroz, Karina Tuktarova NUFT, Kyiv, Ukraine. Using pre-cooked chicken skin in saltines</i>	188
82	<i>Салєба Л.В., Слуцька М.В., ХНТУ, м. Хмельницький, Україна Безглютенові круасани у харчових технологіях для HoReCa</i>	190
83	<i>Сологуб Ю., НУХТ, м. Київ, Україна. Івано-Франківщина як гастрономічний сегмент туристичного ринку України</i>	192
84	<i>Воронцов М., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна. Моделювання харчової цінності паштетів із заміною жиру та застосуванням клітковини бамбука</i>	195
85	<i>Гацук О., Москалюк О., Цирфа Є., В. Мельниченко НУХТ, м. Київ, Україна Використання білків тваринного походження у виробництві ковбас</i>	197
86	<i>Танчик Р., Бахмач В. НУХТ, Король О. ККІБП, Київ, Україна. Удосконалення крафтової технології майонезу на основі купажу олій</i>	198
87	<i>Чернюшок О. А., Копитко О.В. НУХТ, м. Київ, Україна Розробка технології вершкового масла до стейків як інноваційного гастрономічного продукту</i>	200

УДК 641.526.7

**80. ЕЛЕКТРОКОНТАКТНИЙ НАГРІВ У СФЕРІ HoReCa – ІННОВАЦІЙНЕ
РІШЕННЯ ДЛЯ СУЧАСНИХ КУХОНЬ**

Олена БАБАНОВА¹, Андрій ШЕВЧЕНКО, к.т.н²

¹Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

²Державний біотехнологічний університет (ДБТУ), м. Харків, Україна

Сучасні підприємства громадського харчування, підприємства HoReCa постійно шукають способи підвищити ефективність виробничих процесів, зменшити витрати та запропонувати клієнтам якісні та інноваційні страви. Однією з перспективних технологій, яка набуває популярності, є електроконтактний нагрів (ЕКН). Цей метод відрізняється високою швидкістю нагріву, енергоефективністю та можливістю точно контролювати температурні режими, що робить його ідеальним рішенням для сучасних кухонь.

Електроконтактний нагрів ґрунтується на принципі безпосереднього проходження електричного струму через продукт, внаслідок чого виділяється тепло. На відміну від традиційних методів, таких як конвекція або інфрачервоний нагрів, ЕКН забезпечує миттєвий та рівномірний розподіл температури, що особливо важливо при приготуванні напівфабрикатів, м'яса, риби та овочів. Застосування ЕКН в HoReCa відкриває нові можливості для оптимізації робочих процесів. Наприклад, значно скорочується час приготування страв, що дозволяє

обслуговувати більше клієнтів без втрати якості. Крім того, ЕКН дозволяє зменшити використання олії та жирів, що робить страви кориснішими та відповідає сучасним трендам здорового харчування. Важливою перевагою ЕКН є його адаптивність до різних типів продуктів. Наприклад, при обробці м'яса ця технологія дозволяє досягти ідеального ступеня просмаження з мінімальними втратами соку, що особливо важливо для стейків та інших преміальних страв.

Окрім кулінарних переваг, обладнання з ЕКН відзначається компактністю та простотою експлуатації. Воно займає менше місця порівняно з традиційними плитами або фритюрницями, що критично важливо для малих кухонь у кафе або готелях. Сучасні моделі також оснащені автоматичними системами контролю, які дозволяють точно налаштувати час і температуру обробки, мінімізуючи вплив людського фактора на якість страв.

Енергоефективність – ще одна ключова перевага ЕКН. Оскільки нагрів відбувається безпосередньо в продукті, втрати тепла мінімальні, а ККД обладнання сягає 90 –95 %. Для закладів HoReCa це означає значну економію на комунальних витратах. Додатковим плюсом є відсутність відкритого вогню або викидів продуктів згоряння.

Важливим аспектом застосування ЕКН є його вплив на організацію робочого процесу на кухні. Технологія дозволяє скоротити підготовчий етап, оскільки не вимагає попереднього розігріву поверхонь, як це відбувається у випадку з традиційними плитами або сковородами. Кухар отримує можливість починати приготування страв буквально за лічені секунди після включення обладнання, що особливо цінно під час пікових навантажень у ресторані.

Слід також відзначити гігієнічні переваги цього методу. Оскільки процес нагріву відбувається без участі теплоносіїв (таких як олія або вода), існує менше можливостей для розмноження бактерій і накопичення продуктів розкладу. Поверхні обладнання з ЕКН, як правило, виготовляються з антипригарних матеріалів, які легко піддаються очищенню та дезінфекції.

Сучасні тенденції розвитку HoReCa вказують на зростання попиту на обладнання, яке поєднує високу продуктивність з екологічною відповідальністю. ЕКН повністю відповідає цьому запиту, оскільки дозволяє не лише знизити енергоспоживання, але й мінімізувати харчові відходи. Контроль параметрів обробки забезпечує оптимальний вихід продукції, зменшуючи кількість некондиційних страв через перегрів або недостатнє прожарювання.

Цікавим напрямком розвитку технології є її інтеграція з концепцією «розумної кухні». Підключення до IoT-систем дозволяють дистанційно керувати параметрами роботи, збирати дані про енергоспоживання та навіть автоматично поповнювати базу рецептів. Такі рішення особливо актуальні для мережевих закладів, де важлива стандартизація якості на всіх кухнях.

Не варто забувати і про економічний аспект. Хоч первісні інвестиції в обладнання з ЕКН можуть бути вищими порівняно з традиційними аналогами, швидка окупність за рахунок економії енергії та збільшення пропускнуєї спроможності кухні робить цю технологію вигідною

для бізнесу. Застосування в обладнанні ЕКН може дозволити скоротити витрати на теплову обробку продуктів на 20-30% вже за перший рік експлуатації.

Особливу актуальність ЕКН набуває в контексті розвитку кейтерингових послуг та мобільних форматів харчування. Компактність та автономність такого обладнання дозволяє організовувати повноцінні виробничі процеси на виїзних заходах, фудтраках або тимчасових кухонних майданчиках. При цьому зберігаються всі переваги стаціонарного обладнання – висока швидкість приготування, стабільна якість та енергоефективність.

Перспективним напрямком є поєднання ЕКН з іншими методами обробки продуктів. Такі комбіновані технології дозволяють створювати унікальні текстури та розкривати нові відтінки смаку звичних продуктів.

Слід зауважити, що впровадження ЕКН у закладах HoReCa потребує врахування низки організаційних аспектів. Персонал кухні потребує спеціального навчання для ефективного використання можливостей нового обладнання. Однак, сучасні інтерфейси управління інтуїтивно зрозумілі та дозволяють швидко освоїти основні функції. Багато виробників пропонують не лише технічні інструкції, але й кулінарні майстер-класи з використанням конкретних моделей обладнання.

Окремо варто зупинитись на питаннях безпеки експлуатації. Сучасне обладнання з ЕКН обладнане багаторівневими системами захисту, включаючи захист від короткого замикання та індикацію поточного стану роботи. Це дозволяє мінімізувати ризики при щоденній експлуатації, особливо в умовах високого навантаження на кухні.

Майбутнє електроконтактного нагріву у сфері HoReCa пов'язують із розвитком «зелених» технологій. Так, ведуться дослідження з інтеграції ЕКН з альтернативними джерелами енергії, такими як сонячні панелі або системи рекуперації тепла. Такі рішення можуть зробити технологію ще більш екологічною та економічно вигідною.

Висновок. Електроконтактний нагрів перестає бути експериментальною технологією, перетворюючись на невід'ємний елемент сучасної ресторанної кухні. Його унікальна здатність поєднувати енергоефективність, високу продуктивність і точність у приготуванні страв відповідає основним викликам, які стоять сьогодні перед підприємствами HoReCa. Від кафе до великих готелів, заклади, які вже впровадили цю технологію, відзначають значне покращення якості страв, зростання клієнтської лояльності та зниження операційних витрат.

Маючи потенціал для подальшого вдосконалення, ЕКН формує нові стандарти у сфері професійного кулінарного обладнання. Його розвиток буде визначатися не лише технічними інноваціями, але й зміною підходів до організації кухонного простору, підготовки персоналу та створення унікальних гастрономічних пропозицій. Для українських підприємств HoReCa застосування цієї технології може стати вагомим конкурентним перевагою на шляху до створення сучасних, ефективних і прибуткових закладів.

Література.

1. Cherevko A.I., Skrypnyk V.A., Molchanova N.Yu. Using physical and electrical methods in conductive meat frying. Technologies of food, light and chemical industry. 2015. Vol. 2 No. 4 (22) P. 75-79. URL : <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2015.40700> (дата звернення 28.04.2025 р.).

2. Розробка пристрою із комбінованим способом жарення кулінарних виробів для підприємств HoReCa / О.І. Бабанова та ін. // Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості : програма та матеріали II-го форуму, 17-18 жовтня 2024 р. Київ : НУХТ, 2024. С. 75-77.

3. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації : монографія в 3 ч. Ч. 3. Технології виробництва кулінарних м'ясних виробів з додаванням рослинної сировини та їх апаратурне оформлення / О.І. Черевко та ін. Харків : ХДУХТ, 2021. С. 31-43.