



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XII Всеукраїнська науково-практична конференція

**« ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ »**



Київ НУХТ 2023



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

**ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА**  
**КОНФЕРЕНЦІЯ**



***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ***  
***В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ***  
***ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

**16-17 травня 2023 р.**

---

**Київ НУХТ 2023**

**Матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 16-17 травня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – 200 с.**

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

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

### **Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**Олександр ШЕВЧЕНКО** ректор Національного університету харчових технологій

*Заступники голови:*

**Сергій ТОКАРЧУК** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

**Віта ЦИРУЛЬНІКОВА** декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

*Члени оргкомітету:*

**Олександра НЄМІРІЧ** зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

**Лариса ШАРАН** зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

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

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

*Секретар:*

**Юрій СОЛОГУБ** доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

## ЗМІСТ

<b>Секція 1. «Інноваційні ресторанны технології»</b>		11
1.	<b>Михайленко В.М., Нєміріч О.В.</b> Перспективи виготовлення аглютенових напівфабрикатів високого ступеню готовності .....	12
2.	<b>Нєміріч О.В., Кондя Р.О.</b> Ефективність використання рослинної сировини у технології страв з кисломолочного сиру.....	13
3.	<b>Мідлер Г.С.</b> Борошно амаранту – високобілкова добавка до страв з січеного м'яса	15
4.	<b>Сальчук Д.О., Губеня В.О.</b> Удосконалення технології закусок з грибів.....	17
5.	<b>Головань К.С., Польовик В.В.</b> Використання кріопорошку в технології вершкового крему.....	18
6.	<b>Дятлов Д.О., Фролова Н.Е.</b> Сучасні способи отримання жирних кислот.....	19
7.	<b>Нєміріч О.В., Малкуш А.М.</b> Моделювання рецептур солодких соусів.....	20
8.	<b>Губар Т.М., Фролова Н.Е.</b> Дослідження технологічних властивостей інноваційного безглютенowego борошна.....	21
9.	<b>Коваль О.А., Шевчук В.С.</b> Борошно з аглютеновими властивостями.....	23
10.	<b>Профатило Л. М., Матюшенко Р.В.</b> Особливості використання рослинного молока для виготовлення коктейлей.....	25
11.	<b>Силка І.М., Матиящук О.В., Коротєєв О.І.</b> Соус як джерело есенціальних речовин.....	27
12.	<b>Чмиренко Я.В., Силка І.М., Матиящук О.В.</b> Підвищення поживної цінності борошняних кулінарних виробів.....	28
13.	<b>Рибачук В.А.</b> Драглеутворювачі у технології солодких страв.....	30
14.	<b>Захаров В.В., Бохан А.С.</b> Сучасний стан виробництва крем-супів у зрг.....	31
15.	<b>Ушкало М.М.</b> Удосконалення технології крем-супу із використання сировини рослинного походження.....	33
16.	<b>Крикунова А.В., Павлюченко О.С.</b> Рисовий напій – нетрадиційна сировина цибулевого супу-пюре.....	35

17.	<b>Кузьмін О.В., Омельченко М.С., Хареба В.В., Хареба О.В.</b>	
	Встановлення антиоксидантної здатності водно-спиртового настою з неїстівної частки гарбуза.....	36
18.	<b>Гусєв Д.А., Кузьмін О.В., Грушевська І.О.</b>	
	Антиоксидантна здатність комбучі.....	38
19.	<b>Грицкевич А.О., Стукальська Н.М.</b>	
	Аналіз сучасної технології sous vide із використанням українських гідробіонтів.....	39
20.	<b>Войтко В.Ю.</b>	
	Перспективи використання гарбузового пюре у кулінарних виробках з борошна.....	42
21.	<b>Заболотний Н.А., Неміріч О.В.</b>	
	Удосконалення солодких страв зниженої калорійності.....	43
22.	<b>Кузьменко Р.Г., Стукальська Н.М.</b>	
	Переваги та недоліки приготування їжі за допомогою 3д-принтера....	45
23.	<b>Кузнецов А.І., Неміріч О.В.</b>	
	Розширення асортименту сучасних українських супів.....	46
24.	<b>Varkhol V.O., Stukalska N.M.</b>	
	Peculiarities of using topinambur when preparing flour confectionery products.....	47
25.	<b>Zorenko O., Stukalska N., Ph.D., Antonenko A.</b>	
	Traditional and modern technologies of salads and vinaigrettes.....	48
26.	<b>Чепурська К.В., Ющенко Н.М.</b>	
	Перспективи використання гливи, як основної грибною сировини в закладах ресторанного господарства.....	50
27.	<b>Голобородько І.Ю., Польовик В.В.</b>	
	Використання sous vide у технології солодких соусів.....	51
28.	<b>Неміріч О.В., Михієнко Я.А.</b>	
	Технологія булочних виробів зниженої калорійності для дієтичного харчування.....	52
29.	<b>Яремчук К.О., Мамченко Л.Є.</b>	
	Перспективні напрямки удосконалення технології гарячих закусок для зрг.....	53
30.	<b>Коваль О.А., Доленко А.О.</b>	
	Особливості використання рослинних олій в харчовій промисловості	54
31.	<b>Касьяненко А.А., Силка І.М., Матіящук О.В.</b>	
	Топінамбур як джерело пребіотиків в харчовому раціоні.....	55
32.	<b>Силка І. М., Матіящук О.В.</b>	
	Створення нових продуктів за принципами food-pairing.....	56
33.	<b>Радько Є.О., Польовик В.В.</b>	
	Фучки – стародавня українська страва.....	57

## 26. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГЛИВИ, ЯК ОСНОВНОЇ ГРИБНОЇ СИРОВИНИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Чепурська К.В. здобувачка,

Ющенко Н. М., к.т.н., доц.

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

Михайлич Р.А.

*Асоціація виробників фітосировини України, ТОВ «Шльосем Україна», м. Київ*

**Вступ.** Перспективною сировиною для технології кулінарних страв є гливи, що мають високу врожайність, виражений смак та аромат, є абсолютно нетоксичними і можуть бути використані у приготуванні дієтичної харчової продукції [1]. При цьому перевага надається вирощеній у контрольованих умовах грибній сировині, що на відміну від дикорослої, має стабільну якість та є гарантовано безпечною.

**Результати та обговорення.** За своїм складом гливи є ближчими до м'ясних продуктів, аніж до овочів. Вони багаті білком і мають високу поживну цінність – у них міститься 2-6 % азотистих речовин (з них 80 % білки), 2-3% жиру, 1-2% вуглеводів, комплекс вітамінів та мікроелементів. Білок гливи відрізняється наявністю всіх необхідних для організму амінокислот, за своїми якостями схожий на білок курячого яйця і представлений в основному у вигляді сирого протеїну, ступінь засвоюваності білка становить 65-75 %. При цьому у глив досить низька калорійність - всього 38 ккал в свіжому вигляді. Після тушкування калорійність збільшиться майже вдвічі, до 78 ккал, але все одно глива залишиться дієтичним продуктом [2]. Страви з глив дозволяють надовго позбутися почуття голоду. Вміст вуглеводів у сухій речовині грибів може сягати 70 % і засвоюються вони на 93-99%. При регулярному вживанні в їжу, гливи сприяють зниженню холестерину, нормалізації артеріального тиску, володіють здатністю виводити з організму радіоактивні речовини та токсини. Тому вживання цих грибів рекомендують людям, які відновлюють здоров'я у післяопераційний період, після травм, променевої або хіміотерапії [3]. Гриб може вживатися за використання будь-якої кулінарної обробки і не вимагає особливих умов чи обмежень при приготуванні. Дуже важливо те, що він не має яскраво вираженого аромату, завдяки чому не маскує смак інших інгредієнтів та органічно поєднується з іншими компонентами рецептур харчової продукції.

**Висновок.** Глива є перспективною грибною сировиною для приготування кулінарних страв у ресторанному господарстві. За поживною цінністю гриб є відмінною альтернативою м'ясної сировини, має високу засвоюваність та може бути рекомендований у дієтичному харчуванні.

### Література

1. Ковальов М.М., Сиволап А.В. Ферментації солом'яного субстрату ЕМ препаратами при вирощуванні гливи лимонно-шляпкової. *Досягнення і перспективи галузі виробництва, переробки та зберігання с/г продукції*: матеріали всеукр. наук.-практ. конф. 9-11 квітня 2020 р., м. Кропивницький. 2020. С. 22-24.

2. Колодій Т.В. Хімічний склад плодових тіл окремих видів грибів. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2011. 21.4. С. 63-65.

3. Козак В.Т. Гриби України. Тернопіль. 2005. С. 30-34.