

поїздок.

Висновок. Діловий туризм може стати вагомим інструментом для стимулювання розвитку бізнесу. Він надає можливість розширити мережу контактів, привернути нових клієнтів і партнерів, посилити міжнародну присутність, стимулювати творчість та мотивацію співробітників і покращити їх професійні навички. Тому, використання ділового туризму розумно і стратегічно, може значно сприяти успіху і розширенню бізнесу.

Література

1. Zaika S.O. Business tourism industry: evolution and principles of organization. Modern Issues of Physical Education, Sports, Tourism-Local History, and Physical Culture, and Recreation Work. Monograph. Scientific editors: Nataliia Khilus and Tadeusz Pokusa. Opole: The Academy of Applied Sciences – Academy of Management and Administration in Opole, 2023. P. 5-45.

2. Діловий туризм – ефективний інструмент розвитку бізнесу // [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukr.media/business/1810>.

3. Грідін О.В., Заїка С.О. Інноваційний розвиток туристичної сфери України: стан, проблеми, перспективи // Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 листопада 2022 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2022. – С. 260-261.

УДК 338.48-6:641/642(477):637.3

121. РОЛЬ КРАФТОВИХ СИРІВ У ГАСТРО-ТУРИЗМІ УКРАЇНИ

Ірина МЕЛЬНИК, Олександр АРХІПЧУК, здобувачі, Ольга ЧЕРНЮШОК, к.т.н.

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

Останнім часом світові тенденції туризму дають поштовх для розвитку і становлення гастро-туризму в Україні. Ця популярна тенденція, продовжує розвиватися і набирати обертів. Особливу роль у гастро-туризмі грають невеликі локальні виробники з крафтовою, особливою продукцією свого регіону та душевним прийомом гостей. Раніше можна було відвідувати маленькі ферми з метою ознайомлення виготовлення тої чи іншої продукції або ж з способом отримання сировини, проте це створювало ряд питань, які не так легко було вирішити.

Тепер для зацікавлених груп це офіційно, сертифіковано, з інформаційною підтримкою, з піаром закордоном, з вказівниками (навіть біг-бордами на трасах), з піклуванням про харчову безпеку туристів та з масштабними, далекосяжними планами.

Популярність гастрономічних турів в Україні зростає, все більше українців та гостей, що відвідують західну Україну: Карпати, Львів, Ужгород, Мукачево та інші міста шукають крафтові, оригінальні, якісні, натуральні продукти харчування, що мають особливий смак. Окремим трендом, є розвиток гастрономічного туризму, що поєднує відпочинок та дегустації продуктів у виробників.

Виробники сиру західної України представляють і розробляють туристичні маршрути до яких входять унікальні крафтові виробники продуктів харчування, що пропонують послуги дегустації продукції на виробництві або у спеціалізованих ресторанчиках. Серед них виробники сирів, вина та інших харчових продуктів.

Сироварня або цех виробництва сирів, пропонують гостям та туристам крафтовий сир, власного виробництва. Сир може вироблятися вручну майстрами сирної справи або не великими партіями з високоякісного молока корів, кіз, буйволів, випас яких проводиться на гірських та пригірських пасовищах Карпат.

До основних сирів відносяться молоді розсільні сири: бринза, сулугуні, адигейський сир, фета, моцарела, саме цей асортимент задовольняє смаки самих вишуканих дегустаторів. Крім того, можуть пропонувати для дегустації і рікоту, халумі, йогурт, згущене молоко та

деякі тверді сири.

Бринза класична – це злегка солонуватий сир із ніжним вершковим смаком, пружною текстурою; Бринза може виготовлятися також зі спеціями такими як-зелень, гострий перець, французька гірчиця та інші.

Сулугуні – солоний сир, що походить з Грузії, регіону [Самегрело](#). Сулугуні називають грузинські сири, у яких яскраво виражений кисломолочний, трохи солонуватий смак і аромат. Його консистенція повинна бути еластичною і щільною. У сиру можуть бути [вічка](#) в деяких місцях, як правило, неправильної форми, а також відсутня скоринка.

Сулугуні входить до групи розсільних сирів, які є одним з різновидів твердого сиру. Взагалі, розсільні сири вважаються найстарішими сирами, а їх рецептури, відповідно дуже стародавніми. Сулугуні прийнято готувати з молока корови, кози або вівці, або з буйволячого молока, можливо використання молочної суміші. Зовні сулугуні нагадує низенький циліндр. У сулугуні надзвичайно специфічний та тривкий смак. У цього сиру цікава структура — шарувата, щільна, але водночас еластична. Попри те, що на нинішній час існує дуже багато сирів, сулугуні залишається популярним сиром.

Адигейський сир – один із м'яких сортів сиру, що традиційно виготовляється в передгір'ї та гірських районах Кавказу. Назва походить від назви Республіка Адигея, звідки походить сир. Готовий сир має ніжну, в міру щільну консистенцію, зморшкувату шкуринку, зі слідами форми. Колір сиру – від білого до легко кремового. Смак і запах – чистий, приємний, трохи кислуватий, з вираженим смаком і запахом пастеризації. Форма сиру – низький циліндр із випуклою поверхнею і округлими гранями. У реалізацію адигейський сир надходить відразу після посолу, та пакування. Термін його зберігання і реалізації досить малий. Він може зберігатися не більше тижня в холодильнику при температурі до +6 °. Адигейський сир містить мінімум солі, велику кількість фосфору і кальцію, вітаміни групи В, А та D. В адигейському сирі оптимальний білковий та амінокислотний склад, тому він добре засвоюється і корисний для організму в цілому, як джерело незамінних амінокислот.

Фета – популярний сир, що має походження з Греції. Слово «фета» італійського походження і означає «скибка (сиру)». Класична фета виготовляється з овечого молока, інколи додається козяче молоко (5—10 %).

Фета належить до групи м'яких сирів, його жирність становить 40...45 %. З фетою споріднені деякі сири балканського і карпатського регіонів: У деяких країнах Європейського Союзу під назвою «фета» продаються схожі на смак сири, виготовлені в інших країнах, зокрема, у Франції. Інколи такий сир виготовляється навіть з коров'ячого молока (німецька та данська фета). Однак згідно з рішенням Європейської Комісії з 2007 року назву «фета» можуть мати лише грецькі сири з овечого або козячого молока. У зв'язку з цим українська фета отримала назву набіл.

Моцарела - італійський молодий м'який сир з буйволячого або коров'ячого молока, а також їхні суміші. Оригінальна моцарела походить з регіонів Італії: В деяких регіонах Італії та в багатьох країнах світу, в тому числі і Україні, цей еластичний сир виготовляється з коров'ячого молока. Жирність 50 % (з буйволячого молока) або 45 % (з коров'ячого молока). Цей сир здобув всесвітню популярність як складник піци і салату капрезе (моцарела, помідори, базилік, оливкова олія).

Рікотта - традиційний італійський сироватковий сир. Рікотта готується із сироватки, що залишається після приготування моцарелли або інших сирів. Таким чином, білковою основою рикотти є не казеїн, а альбумін (точніше, лактальбумін). Рікотта має солодкуватий смак, який дає присутність лактози (присутність цього компонента у сироватці приблизно 2-4%), це залежить від типу використаного молока. Вміст жиру: від 8% у рикотті із коров'ячого молока, до 24% у рикотті із овечого молока. Рікотта є традиційним продуктом південних регіонів Італії (Сицилії, Кампанії, Апулії)

Халумі виготовляється із суміші козячого молока та молока овець, хоча іноді містить і коров'яче молоко. Він має високу температуру плавлення, тому його можна обсмажити або приготувати на грилі. Сир білого кольору, відрізняється шаруватою текстурою, як у

моцарелли, має слабосолоний смак. Зберігається в розсолі і може зберігатися до одного року, якщо заморожений нижче $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ і розморожений до $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Сири халумі промислового виготовлення містять більше коров'ячого молока, ніж козячого та овечого. Це знижує витрати на виробництво, але змінює смак та поведінку при обсмажуванні. Особливість приготування халумі полягає в тому, що він може бути обсмажений до красивого золотисто-коричневого кольору завдяки своїй вищій, ніж у інших сирів, температурі плавлення. Це робить його придатним для смаження або гриля. У такому вигляді він використовується як наповнювач у салати або подається зі смаженими овочами.

Висновки. На підставі проведених аналітичних досліджень доведено перспективність та унікальність виготовлення крафтових сирів, що мають популярність у Україні та світі з метою подальшого розвитку крафтового виробництва в цілому, зокрема і сирів.

Література

4. Турчин І., Максимова Д. (2018). Аналіз ринку м'яких і твердих сирів в Україні та за кордоном. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 20 (85), 46-50. <https://doi.org/10.15421/nvlvet8509>

5. Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А., Кочубей-Литвиненко О.В., Ющенко Н.М., Онопрійчук О.О. Технологія молочних продуктів: Підручник. - За редакцією Поліщук Г.Є. - К.: НУХТ, 2011. - 830 с.

УДК 664.69

122. ВПЛИВ ПРОЦЕСУ ЗАМОРОЖУВАННЯ НА ВЛАСТИВОСТІ ТА ЯКІСТЬ СУФЛЕ

Наталія ЦЬОМКА, студент, **Оксана МЕЛЬНИК**, к.т.н.

Сумський національний аграрний університет (СНАУ), м. Суми, Україна

Фруктове суфле - це легке та повітряне десертне блюдо, що виготовляється з фруктового пюре, цукру та структуроутворювача. Суфле має ніжну текстуру та дуже ароматне, тому є дуже популярним серед любителів десертів. Дослідження властивостей фруктового суфле є обмеженим і зазвичай фокусується на окремих аспектах, таких як структура, текстура та смак. Нижче наведено кілька прикладів досліджень, які проводилися у цій області:

У дослідженні, опублікованому в "Journal of Food Engineering", було вивчено вплив вмісту різних джерел білка на структуру та текстуру фруктового суфле. Дослідники виявили, що використання сироваткового білка зменшує плинність та підвищує міцність структури суфле.

У дослідженні, опублікованому в "Journal of Texture Studies", було досліджено вплив різних розмірів часток фрукту на текстуру фруктового суфле. Дослідники виявили, що збільшення розміру часток фрукту призводить до збільшення жорсткості та зменшення м'якості суфле.

У дослідженні, опублікованому в "International Journal of Food Properties", було вивчено вплив додавання різних кількостей желатину на структуру та текстуру фруктового суфле. Дослідники виявили, що додавання желатину збільшує міцність структури та зменшує плинність суфле.

Хоча дослідження властивостей фруктового суфле досить обмежені, вони можуть допомогти кулінарним експертам та фахівцям з харчових технологій покращити рецепти та виробничі процеси для отримання якісного продукту.

Спираючись на те що в світі набирає популярності метод збереження продуктів в замороженому вигляді. Ми вирішили дослідити вплив процесу заморозки на структуру та якість суфле з використанням нетрадиційної сировини, а саме пюре гарбуза та манго. В якості структуроутворювача ми обрали агар-агар адже він має кращі гелеутворюючі