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

XII 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. – 197 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

НУХТ, 2023

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

УДК 637

29. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК ДЛЯ ЗРГ

Яремчук К.О., магістрант,
Мамченко Л.Є., к.т.н., доц.
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Вступ. Сучасні заклади ресторанного господарства пропонують споживачеві найрізноманітніший асортимент різних страв, закусок, десертів та напоїв. Досить популярними серед всіх верств населення є гарячі закуски. Це особливі, невеличкі за об'ємом страви, які передують основним стравами. До гарячих закусок належать: овочеві та м'ясні суфле, жульєн, відкриті пироги, брускети, тости та сандвічі.

Актуальність теми. На жаль, сьогодні з кожним днем загострюється проблема незадовільного стану харчування, у результаті чого виникає ряд аліментарних захворювань. Нестача нутрієнтів, незбалансований раціон харчування, білкова та білково-енергетична недостатність призводять до погіршення стану здоров'я, працездатності та тривалості життя людей.

Спираючись на ці фактори, актуальними є різні напрямки удосконалення технології приготування гарячих закусок різних видів.

Матеріали та методи. Використано методи аналізу й синтезу, порівняння. Проаналізовано ряд наукових праць, у яких запропоновано напрямки удосконалення технології приготування гарячих закусок.

Результати та обговорення. Основними перспективними напрямками удосконалення технології гарячих закусок є підвищення харчової цінності та покращення органолептичних властивостей готового продукту. З цією метою у технології гарячих закусок широко використовуються різні види овочів, гриби, м'ясо сільськогосподарської птиці та кролика, шрот зародків пшениці, ламінарія та інше. Науковцями розроблено технологію приготування напівфабрикатів з використанням насіння кіноа. Завдяки внесенню борошна із насіння кіноа підвищився вміст білків, харчових волокон, вітамінів та покращилися органолептичні показники якості готової страви [1]. Вченими НУХТ запропоновано технологію приготування жульєну з підвищеним вмістом білкових речовин завдяки використанню м'яса індички та глив. У цілому можна зробити висновок, що поєднання рослинних та тваринних білків зумовлює високу харчову та біологічну повноцінність готових закусок.

Висновок. Таким чином, удосконалення технології гарячих закусок є актуальним та перспективним напрямком. Це дозволить створити новий корисний продукт та розширити асортимент гарячих закусок для ЗРГ.

Література

1. Соколова Є.Б., Ковалевська Н.С., Сподар К.В. Підвищення харчової цінності м'ясних січених напівфабрикатів за рахунок додавання насіння кіноа. *Вісник Уманського національного університету садівництва*. 2021. №1. С. 91-95