MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

INNOVATIVE DEVELOPMENT OF HOTEL AND RESTAURANT INDUSTRY AND FOOD PRODUCTION

PROCEEDINGS OF
II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 30, 2021

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2021

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p.

The collection contains proceedings of II International scientific and practical Internet conference "Innovative development of hotel and restaurant industry and food production", subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:
https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:
https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/

Multilanguage edition
Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.
5. května 1323/9, Praha 4, 140 00
www.oktanprint.cz
tel.: +420 770 626 166
Výdání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2021

© Oktan Print, 2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ

II МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

30 квітня 2021 року

Oktan Print
м. Прага –2021

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)
І 66

І-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали ІІ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - 378 с.

ISBN 978-966-385-367-3
DOI: 10.46489/IDOHAR-310509

У збірнику опубліковано матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей відповідальності не несе

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021

© Oktan Print, 2021

ТЕХНОЛОГІЯ СВІТЛОГО ПИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ПІДВИЩЕНОЇ ЯКОСТІ

Ульянов М.Д., здобувач вищої освіти, магістрант
Мельник І.В., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Ячмінний солод є основою практично будь-якого сучасного пива, так що цілком логічно виглядає і застосування несоложеного ячменю в складі зернового засипу. Іноді великі пивоварні замінюють частину солоду в своєму засипі на несоложені матеріали виключно тому, що ті просто дешевше. Ячмінь, який не піддався соложенню (тобто пророщуванню, сушінню та видаленню відростків) відрізняється від солоду підвищеною твердістю зерен, високим вмістом білка і бета-глюкана– двох компонентів, які позитивно впливають на піностійкість.За своїм складом він досить близький до світлого ячмінного солоду, містить бета-амілазу і протеазу.У разі застосування несоложених матеріалів сусло містить меншу кількість азоту і поліфенолів. Вимоги до якості несоложеного ячменю значно нижче, ніж до ячменю для солодорощення. Через вкрай низьку ферментну активність, складністьподрібнення і фільтрації рекомендується додавати несолоджений ячмінь в кількості не більше 15% від всього засипу, хоча теоретично можна зварити пиво і зі 100% несоложеного ячменю, якщо додатково використовувати ферментні препарати. Ячмінь має сенс додавати для отримання більш повного тіла, посилення зернового смаку і підвищення піностійкості. Застосування несоложених матеріалів не просто допускається, а часто навіть є необхідною умовою для стилю. Як правило, в міжнародних лагерах менше несоложеної сировини, ніж в стандартних американських. При переробці ячменю перевагу віддають мокрому помолу. Для забезпечення, як мінімум, задовільного перетворення крохмалю і по можливості повного використання екстракту несолоджений ячмінь має піддаватися попередній обробці (розчиненню). Таку обробку здійснюють шляхом кип'ятіння (іноді під тиском), завдяки чому крохмаль клейстеризується і згодом легше оцукрюється. Зазвичай в солоді ферментів дещо більше, ніж їх потрібно для розщеплення нерозчинних компонентів солодового зерна, тобто в солоді є надлишок ферментів, за допомогою яких можна додатково переробити в заторі несоложене зерно. Після попередньої клейстеризації оцукрювання проходить успішніше, в зв'язку з чим слід застосовувати або двухвідварочний спосіб затирання, або після повернення відварки в затор витримати паузу при температурі 70-72 °С. Контроль розчинення несоложеного ячменю здійснюється за йодною пробою. Грубу гіркоту, часто характерну для «ячмінного пива», можна зменшити шляхом зниження значення pH затору до 5,4, а при кип'ятінні сусла – до 4,9. Деяке поліпшення дає також додавання танінів (3-5 г/гл) при кип'ятінні сусла. Сусло з початковою густиною 11 % зброджують 7 діб при 8 °С, після цього переливають і добродживають 21 день при 3-4 °С. Пиво вибродживає до 4 % густини, що дає близько 3,7% алкоголю за об'ємом.

Деяк О.С., Крижова Ю.П. ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ…….74

Крижова Ю.П., Москаленко І.В. СОСИСКИ ДЛЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ БЕЗ НІТРИТУ НАТРІЮ ТА ФОСФАТІВ……..75

Лазарєва Т.А., Цихановська І.В., Лазарєв М.І. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБЦІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ……...76

Левченко Ю.В., Арцебасова Д.С. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДОЩІВ ЖЕЛЕЙНОГО ТИПУ……..78

Левченко Ю.В., Варданян Н.Г. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО МАРИНУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ……...80

Ліпінська К.В. ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ……..81

Ульянов М.Д., Мельник І.В. ТЕХНОЛОГІЯ СВІТЛОГО ПИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ПІДВИЩЕНОЇ ЯКОСТІ…83

Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П. ЗАСТОСУВАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ СИРІВ……84

Могутова В.Ф., Сільченко К.П., Бойко Ю.А. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СОЛЕЙ-ПЛАВИТЕЛЕЙ SELF..86

Мурликіна Н.В., Сабодашко Н.Д. ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ СОЛОДОВИХ ЕКСТРАКТІВ…….87

Мурликіна Н.В., Щелкун В.А. ПІДВИЩЕННЯ ВИХОДУ НЕНАСИЧЕНИХ МАГ, ДАГ У СИНТЕЗІ ВІТЧИЗНЯНИХ ЕМУЛЬГАТОРІВ……89

Нємiріч О.В., Устименко І.М. ЗБИВНА СОЛОДКА СТРАВА З ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИМ НАПІВФАБРИКАТОМ……...90

Нємiріч О.В., Устименко І.М., Гавриш А.В., Кучинський В.В. ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОНОГО ГАРБУЗОВОГО МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ……91

Осейко М.І., Романовська Т.І. ЕКООЛІЇ З НЕТРАДИЦІЙНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР…….92

Наукове видання

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Набір та верстка: Сімакова О.О., Омельченко О.В., Ніколайчук О.А.
Відповідальний за випуск: Никифоров Р.П.

The publication is assigned with a DOI number:
https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:
https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/

Multilanguage edition
Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.
5. května 1323/9, Praha 4, 140 00
www.oktanprint.cz
tel.: +420 770 626 166
Výdání první