

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет Інноваційних технологій харчування і  
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК  
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**XI Всеукраїнська міжвузівська наукова конференція студентів,  
аспірантів і молодих учених**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ  
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ  
ГОСТИННОСТІ»**

**Одеса**

**2022**

**УДК 640.41:349.9:316.4**  
**ББК 65.432**

**Керівництво оргкомітету:**

*Лебеденко Т.Є.* – д.т.н., професор, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Заступник голови:**

*Д'яконова А.К.* – д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Склад оргкомітету:**

*Коваленко Н.О.* – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

*Савенко А.А.* – асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Редакційна колегія:**

*Стрікаленко Т.В.* – д.м.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

*Федосова К.С.* – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 19-20 травня 2022р.

*За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.*

Для вдалого поєднання напою зі стравою шеф-кухарі та бармени сприймають напій не як «напій», а як соус до цієї страви, як обов'язкову його частину. Інколи бармени та кухарі поєднують на основі кольорів, бо вважається, що в інгредієнтів одного кольору або відтінку є спільний смак, наприклад, поєднання горілки з темними інгредієнтами холодних відтінків: сині, зелені.

Фудперінг в барі заснований не на інтуїції, а завдяки дослідженням, які доводять спільність основних ключових ароматичних компонентів, що доповнюють один одного. Доповнюючий аромат, контрастний смак та текстура – основа для ідеального фудперінгу, але температура, вологість та структура інгредієнтів остаточно визначають вдалість перінгу.

Фудперінг – це така наука поєднання страви та напою, яка ще тільки розвивається, на яку чекає безліч відкриттів; тут є певні правила, яких бажано, але не обов'язково дотримуватися, тому саме експерименти в поєднаннях призводять до найбільш неочікуваних смаків та ароматів.

#### Список використаних джерел:

1. <https://e-chef.ge/gakvetilebi-rchevebi/kerdzisa-da-ghvinis-sherwymis-khelovneba.html?lang=rus>  
<https://drinks.ua/news/pivnoj-fudpejring-no-cook-guide/>

**Капеліста О., Коваленко Н.О.**

*Одеський національний технологічний університет*

*м. Одеса*

## ТРЕНДИ У ПРИГОТУВАННІ КАВОВИХ НАПОЇВ

**Актуальність дослідження** зумовлена розвитком технологій, зміненням трендів та вподобань, упровадженням нових віянь з-за кордону та удосконаленням власних.

**Мета дослідження** полягає в аналізі використання нових методів приготування, подавання та оформлення кавових напоїв, які могли б зацікавити та стати на міжнародний ринок.

**Аналіз досліджень.** Головним трендом кавової індустрії стане зростання цін на каву від сировини зеленого кавового зерна до напоїв. Тобто здорожчає все: необсмажена

зелена кава, обсмажена кава, кава в зернах, чашка кави. Це зумовлено багатьма причинами, наприклад зростанням вартості логістики, адже істотно зросла вартість перевезень контейнера, коли ми говоримо про підвищення цін на перевезення в три та більше разів.

Ще одним трендом, який стрімко набирає обертів стане *автоматизація*. Це викликано багатьма причинами: по-перше вдосконалюється обладнання, машини стають все більш надійними, продуктивними і навіть красивими. Тому ми будемо бачити більше автоматичного обладнання навіть у професійних незалежних кав'ярнях.

Буде продовжувати набирати обертів *альтернативне молоко*: рослинне, горіхове. Ми вже давно звикли до мигдального або соєвого, рисового молока, на ринку з'явилося вже й картопляне молоко, яке пропонують європейські компанії.

*Вугільний латте* - відгомін популярних детокс-дієт. Актуальні останнім часом детокс-програми очищення організму соками і смузі розширюють вплив. Тепер в деяких кафе можна випити чашечку вугільного латте. Спочатку таку каву готували з кокосового молока і активованого вугілля. Зараз використовують і інші види молока: коров'яче, соєве і мигдальне.

*Заморожування молока*. Суть у тому, що заморожування молока веде до ущільнення білково-жирової структури тавідведення частини води. Лактоза в розмороженому молоці розпадається раніше, на нижчих температурах, приводячи до більш солодкого смаку і прохолодніших температур напою. Молоко нагрівають не до 60, а до 50°C, отримуючи теплий напій, в якому смаки відчуються яскравіше і м'якше.

*Кава зі шприца*. Апарат, за допомогою якого готують таку каву, працює за принципом шприца. У видовженій колбі кава заварюється, а потім, за допомогою тиску поршня, потрапляє до чашки через паперовий фільтр. Як розуміємо, кава "зі шприца" холодна. Бариста стверджують, що такий напій щільніше за текстурою та насиченіше за смаком.

*Кава в чашці-орігамі*. По-перше, це красиво, по-друге, страшно смачно, по-третє, цьому способу приготування пророкують популярність. Чашка порцелянова, у неї конусоподібна форма. Порцеляна та така форма доводять процес пропарювання до ідеального. Кава з потрібною швидкістю ллється по жолобках чашки, повільно збагачуючись киснем і розкриваючи свій смак.

*Для білизни зубів - прозора кава*. Новинка, крім кольору, від звичайної кави нічим не відрізняється. Безбарвна кава створюється за секретної технології на основі арабіки та

води. При цьому в ній відсутні шкідливі консерванти, цукор та інші підсолоджувачі. Її можна нагрівати і використовувати як основу для приготування інших кавових напоїв.

*Кава «Далгона».* Новітній тренд – кава Далгона. Далгона – це спосіб приготування, який в кінцевому результаті виглядає просто шалено смачно та максимально «Інстаграмно». Для приготування треба взяти 2 ч.л. розчинної кави, 2 ч.л. холодної води та 2 ч.л. цукру. Потім за допомогою вінчику склад перемішати до утворення однорідної густої піни, максимально насиченої повітрям (при ручному збиванні на це піде десь хвилин 15-20). Потім у чашку наливаєте 2/3 обсягу молока з льодом та ложечкою накладаєте збиту масу до верху. Яскраво-міцний смак компенсується ніжністю остудженого молока.

*Кава шокової заморозки.* На відміну від холодної кави, яка змішується з цукром, а потім з льодом (чи просто з солодким льодом), кава шокової заморозки отримується, коли тільки що зварений напій охолоджується в камері шокової заморозки (або в дуже сильно працюючій морозилці) протягом 0,5-1 хвилини. Так кава зберігає всі відтінки смаку та добру частину запаху, при цьому стаючи не гарячою; її можна пити як є чи додавати до різних коктейлів, у тому числі тих, що містять алкоголь.

*Бум експериментів з кавою.* Здається, що «чисте» зерно поступово залишається в минулому. Люди, які стали більше робити кавові напої вдома, експериментують та створюють те, про що раніше навіть не думалося. До тренду приєднуються окремі кав'ярні, які розуміють, що безалкогольні кавові коктейлі – це знахідка, що дозволяє, як мінімум, залишатися на плаву.

*Каскара.* Сама назва вже привертає увагу, але навряд чи багато наших читачів часто бачили каскару в меню кав'ярень чи ресторанів. Каскара – це висушена шкірка кавових бобів, яка є, як зараз модно говорити, «суперфудом» чи, по-простому, біологічно активною добавкою. У каскарі високий вміст антиоксидантів, білків, заліза та клітковини, й вона може бути самостійним напоєм (по типу чаю), додаватися до кави чи чаю, бути частиною салатів, супів та навіть гарнірів, надаючи незвичайний смак та аромат

**Висновки.** Отже, приготування кави можна урізноманітнювати та оновлювати як завгодно, залежно від уподобань аудиторії та власних. Даний дослід показав можливості розвитку та закріплення кавової культури. Впровадження трендів та новинок допомагає барам залишатись «на плаву» та йти в ногу з часом, що відкриває можливості для нового прибутку, гостей та розвитку.

#### Список використаних джерел

1. <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-vabym-granovsky>
2. <https://gemini.ua/novinki-v-sviti-kavovogo-spozhivannya-gruden-2020/>
3. <https://www.recept.ua/ua/novyny/modni-kavovi-trendi/>

**Наріжна Т.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.,**

*Одеський національний технологічний університет*

*м. Одеса*

## **ІННОВАЦІЇ В ПРИГОТУВАННІ СТРАВ ТА НАПОЇВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Актуальність дослідження** полягає в необхідності підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства, зокрема в пошуку інноваційного шляху розвитку і реалізації інновацій, які дозволять покращити ефективність роботи ресторанних закладів.

В даний час, в Україні традиційні ресурси для вирішення цього питання практично вичерпані, отож багато виробників сьогодні змушені працювати в умовах фінансової нестабільності, низької технічної оснащеності, жорстокої конкуренції та слабкого менеджменту, а також високого ступеня зношення технологічного обладнання. Одним із дієвих способів подолання вище перелічених проблем є впровадження інноваційних технологій на всіх стадіях виробничого циклу, зокрема у приготуванні страв.

**Метою дослідження** виступає аналіз сучасного стану, визначення перспективи застосування новітніх технологій у виробничому процесі закладів ресторанного господарства, що сприятимуть підвищенню рівня якості послуг.

**Аналіз досліджень.** Провівши аналіз напрямів розвитку харчової індустрії, можна виділити дві основні групи інновацій в харчовій промисловості, які є перспективними.

Перша група являє собою продуктові інновації - це застосування в приготуванні страв функціональних продуктів, продуктів спеціального призначення, продуктів з нових видів сировини, продуктів заміників або їх імітації, використання інноваційних способів обробки сировини.

Другу групу складають такі технологічні інновації як використання інноваційної упаковки, харчових добавок, органічних продуктів, конфесійних продуктів, застосування технологій генної інженерії та харчових нанотехнологій.

<b>Жданова В.С., Стрікаленко Т.В.</b>	
<i>Wellness-центри в індустрії гостинності</i> .....	161
<b>Транченко Л.В., Серветна К.В.</b>	
<i>Анімація в сфері гостинності</i> .....	163

#### СЕКЦІЯ 4.

#### **НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ СТРАВ.**

#### **ТРЕНДИ В БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ.**

<b>Аксьонова Г.О., Коваленко Н.О.</b>	
<i>Фудперінг в барі</i> .....	168
<b>Капеліста О., Коваленко Н.О.</b>	
<i>Тренди у приготуванні кавових напоїв</i> .....	170
<b>Наріжна Т.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.</b>	
<i>Інновації в приготуванні страв та напоїв в закладах ресторанного господарства</i> .....	173
<b>Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М.</b>	
<i>Особливості впровадження концепції zero waste в закладах ресторанного господарства</i> .....	176
<b>Дубінка Д.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.</b>	
<i>Новітні технології приготування страв (напоїв) в закладах ресторанного господарства</i> .....	179
<b>Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О.</b>	
<i>Створення попиту на продукцію бару. роль бармена в барі</i> .....	182
<b>Радченко Ю.Д., Коваленко Н.О., Соколова В.І., Соколова Т.І.</b>	
<i>Застосування інновацій для приготування гарячих напоїв на основі кави</i> .....	185