

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.

СЕКЦІЯ 4.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ СТРАВ. ТРЕНДИ В БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ.

Аксьонова Г.О., Коваленко Н.О.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

ФУДПЕРІНГ В БАРІ

Актуальність дослідження полягає в активному розвитку сучасної барної справи. Сьогодні цей напрям досяг високого рівня в культурі виробництва, приготування та вживання напоїв, дотримуючись правильного поєднання зі стравою. Така наука як фудперінг є цікавою для вивчення не тільки для персоналу закладів харчування, а й для їх гостей. Попит на ідеальні пари напою і страви росте, через пошук нових смаків та досвіду. Такий пошук і стимулює все більший розвиток барної справи та кулінарії.

Мета дослідження – визначити важливість даної науки у вітчизняному та світовому ресторанному бізнесі, дослідити останні новинки фунперінгу та визначити головні правила та особливості.

На сьогодні відвідувачі знаходяться в постійному пошуку пар, де напій та страва поєднується бездоганно, тому дотримання правил фудперінгу допоможе закладу вийти на новий рівень обслуговування, а персоналу – ефективніше орієнтуватися в асортименті та допомагати гостям з вибором страви або напою.

Аналіз досліджень. Найбільшим крок в дослідженні поєднання їжі з напоями зробив бельгійський хімік Бернар Лаусс в 2007 році, зробивши дослідження на молекулярному рівні та визначивши найкращі поєднання. Це стало початком неймовірних досягнень, і що відкрило ресторанному бізнесу нові горизонти для розвитку. Проте, не зважаючи на складність досліджень та пошуку поєднань, сучасні кухарі та бармени стараються знайти вишукані пари методом спроб та експериментів.

Як виявилось, ідеї фудперінгу були присутніми в ресторанному бізнесі ще задовго до відкриттів Бернара Лаусса про поєднання смаків, ароматів та текстур на молекулярному рівні. Доказом цьому є відомий на вітчизняному ринку вираз про вино: «До білого м'яса – біле, до червоного – червоне». Однак, як виявилось це зовсім не так.

Дослідження хіміка Бернара Лаусса висвітлюють неординарні, інколи шалені поєднання смаків, проте які є дійсно кращими з найкращих.

Утворюючи поєднання страви та напою важливо дотримуватися одного з правил: *акцентувати* якийсь інгредієнт, наприклад, міцний алкоголь, *поєднувати* спільне між інгредієнтами страви та напою або, навпаки, *протиставляти*.

Так, інгредієнти страви та напою можуть доповнювати, контрастувати або домінувати між собою, але головним правилом в фудперінгу вважається *гармонія* смаків, ароматів та текстур цілісних блюда та напою: страва не повинна перебивати смак напою, а напій не повинний переважати над стравою.

Суть фудперінгу полягає в тому, щоб поєднати смаки, аромати та текстури страви і напою так, щоб створити шедевр на молекулярному рівні. Тому, розглядаючи найбільш популярні позиції в меню барів, можна підібрати меню кухні. Наприклад, komponуючи страви з винами, потрібно зважати не тільки на аромат та колір, а і на смак, так доповнювати солодкі або кислі страви будуть більш *солодкі* або *кислі* вина, відтіняти гірку страву буде *м'яке* вино, а пряну або гостру страву – яскраве *солодке* вино, а для контрасту солоному блюду обирати кисле вино, ароматні страви потрібно вживати з не менш ароматним вином, - і це ще не весь перелік правильних поєднань [1].

Не менш популярними позиціями в меню бару є пиво та коктейлі на основі пива. Солод, який наявний в пиві, гарно доповнює вершковий, горіховий, карамельний смаки, контрастує з сіллю, тому в залежності від кріпленості пива, фільтрованості, наявності гірчинки чи, навпаки, легкого смаку, до пива подають сири, ковбаси, м'ясо чи шоколад (темний, молочний або білий, шоколадні десерти) або кава, а також фруктові чіпси та овочеві салати [2].

Кава є особливим напоєм, для багатьох – це напій насолоди, напій, що дає енергію та настрій. Тому гарне поєднання кави зі стравою обов'язкове для отримання повного задоволення. Зважаючи на яскравість поєднання кислоти, ягідного, цитрусового та горіхового смаку, кава наймовірніше поєднується з сухофруктами, горіхами (особливо з мигдалем), карамеллю, шоколадом (як білим, так і чорним), а також складає наймовірну пару з апельсинами, вишнею та прянощами.

Висновки. Сьогодні пошук нових поєднань смаків змушує рестораторів та їхніх гостей до експериментів, до спроб поєднувати незвичайне і рекомендувати найкраще. Такий підхід до складання і взаємодії меню кухні та бару сприяє більшому задоволенню потреб споживачів та популяризує сам заклад.

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

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

СЕКЦІЯ 4.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ СТРАВ.

ТРЕНДИ В БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ.

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