

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ТУРИСТИЧНА АСОЦІАЦІЯ УГОРЩИНИ «КАРПАТИ-ТІСА»
КОШИЦЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (СЛОВАЧЧИНА)
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БОЛГАРСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ВИЩА ШКОЛА МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
І СУСПІЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ В ХЕЛМІ (ПОЛЬЩА)
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЧДТУ

**МАТЕРІАЛИ
ХІІІ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»**

**24 – 25 березня 2022 року
м. Черкаси**

Том 1

Черкаси



2022

УДК 379.85:640.4(063)

М34

Рекомендовано
рішенням Вченої ради
Черкаського державного
технологічного університету
(протокол № 14 від 18 квітня 2022 р.)

Редакційна колегія:

Григор О. О., д-р політ. наук, професор;
Лазуренко В. М., д-р іст. наук, професор;
Ченурда Г. М., д-р іст. наук, професор;
Ченурда Л. М., д-р екон. наук, професор.

Відповідальна за випуск: *Старинець О. А.*

Матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції
«Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми
М34 розвитку та регулювання»: 24 – 25 березня 2022 року, м. Черкаси
[Текст] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ.
технол. ун-т. – Т. 1. – Черкаси : видавець Гордієнко Є.І., 2022. – 153 с.

Розглянуто актуальні питання стратегічного розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні і світі. Проаналізовано сучасні тенденції, проблеми державного регулювання та інтеграції України до світового простору в галузі туризму. Розкрито актуальні проблеми менеджменту та маркетингу, планування та прогнозування діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Проаналізовано науковий базис новітніх технологій в галузі туризму.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 379.85:640.4(063)

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Котузаки О. М., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри технології хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчоконцентратів
Коркач Г. В., д-р техн. наук, доцент,
доцент кафедри технології хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчоконцентратів
Нікітчина Т. І., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Одеський національний технологічний університет

Останнім часом спостерігається позитивна тенденція щодо зміни ставлення споживачів до свого здоров'я, що значно позначається на їх відношенні до продуктів харчування. Люди стали відмовлятися від шкідливих харчових звичок, уважно вивчати склад продуктів харчування і напоїв перш, ніж придбати їх, деякі відстежують кількість споживаних білків, жирів, вуглеводів, вивчають інформацію про вплив харчових інгредієнтів на своє здоров'я. Сьогодні здоровий спосіб життя – це, з одного боку, споживчий тренд, а з іншого – один з атрибутів статусу. Зростання попиту на «здорові» продукти харчування, які водночас були б смачними та корисними, обумовило пошук нетрадиційних сировинних ресурсів, які б поєднували у собі: високу харчову цінність і смакові властивості, мали позитивний фізіологічний вплив на організм людини [1].

Одним з таких видів нетрадиційної рослинної сировини є насіння чіа, яке містить велику кількість поживних речовин при відносно невеликій кількості калорій. При цьому майже всі вуглеводи в насінні – клітковина. Порівнюючи вміст волокон у цьому псевдозлаку з традиційними злаками, можна відмітити, що зерна чіа містять більше клітковини, ніж ячмінь, пшениця, овес, кукурудза та рис, а також висівки, мигдаль, соя, кіноа або амарант. У насінні чіа багато якісного білка, воно є цінним джерелом есенціальних омега-3 жирних кислот і може бути хорошим джерелом кальцію для веганів та людей з непереносимістю лактози. Крім того, чіа користується попитом через свою унікальність, адже додавання навіть невеликої кількості даного насіння, надає звичайним стравам вишуканості, створює ефект новизни. Насіння майже не має відмінного смаку, тому не конкурує з іншими смаками страви. Завдяки властивостям слизу насіння чіа добре утримує вологу, воно є чудовим, натуральним, а головне, корисним загусником, яке можна додавати в каші, смузі або супи для надання стравам густішої консистенції. Насіння чіа можна розглядати як потенційний

замінник жиру та яєць [2]. Особливо рецепти з чіа популярні серед тих, хто відмовився від глютену, тому що поживність даної культури полегшує складання збалансованого раціону за наявності обмежень. Додавання чіа до салатів, фруктів тощо, надає стравам приємного хрускоту, а при випіканні виробам – легкого горіхового присмаку [3, 4].

Одним з видів нетрадиційної рослинної сировини, яка має ряд цінних фізіологічних властивостей, є кероб. Своєю нинішньою популярністю він зобов'язаний, в основному, смаковою схожістю з какао, яку він набуває після обсмажування. У сирому вигляді це світло-коричневий або жовтуватий порошок, більше схожий за смаком на карамель. Плоди рожкового дерева, з якого отримують кероб, багаті на антиоксиданти, які борються з вільними радикалами і запобігають старінню. У керобі відсутній кофеїн, а напої з нього мають навіть заспокійливий ефект, на відміну від кави, і можуть вживатися дітьми, вагітними і людьми з високим тиском. У даній культурі набагато менше жирів, ніж у какао, а солодким його роблять фруктоза та сахароза. За складом білків, жирів та вуглеводів кероб можна віднести до дієтичних продуктів, рекомендованих у збалансованому харчуванні та при лікуванні деяких захворювань [5]. Цей продукт повністю безпечний, він не викликає звикання та алергічних реакцій. Широко використовується кероб при сиродієтній та вегетаріанській кухні. Цей порошок нерідко додається до різноманітних десертів і солодких страв замість цукру або для зниження його кількості. Крім того, з кероба готують дуже популярну харчову добавку (E410) – камідь рожкового дерева, яку застосовують як загусник при випіканні хліба, приготуванні різного роду сирів та заморожених десертів. При приготуванні десертів кероб використовують для надання їм в'язкості, блиску та густини. Його додають у кондитерські глазурі, випічку, пудинги, цукерки, солодкі батончики тощо. По суті, практично в будь-якій страві можна застосовувати кероб замість шоколаду або какао. Також з нього готують особливий шоколад та всілякі гарячі та холодні напої [6].

Насіння кіноа є багатим джерелом білків, вітамінів, мінеральних речовин і використовуються як універсальна сировина у виробництві найрізноманітніших продуктів харчування [7]. За вмістом рослинного білка кіноа є визнаним лідером, тому страви з цього продукту практично незамінні у раціоні вегетаріанців, а також літніх та ослаблених тривалими хворобами людей. Зерна трав'янистої культури за вмістом рослинних волокон, альфа- та бета-токоферолу, рибофлавіну та фолієвої кислоти значно перевершують елітні сорти неочищеного рису, пшеницю та ячмінь. Страви з кіноа багаті на лізин – амінокислоту, яка сприяє повноцінному засвоєнню кальцію з продуктів харчування. Регулярне вживання цього зернового продукту забезпечує нормальний розвиток кісткових тканин, завдяки вмісту значної кількості клітковини, цей поживний продукт рекомендований для нормалізації роботи ШКТ та підшлункової залози.

Найбільша цінність кіноа – здатність уповільнювати процеси старіння, омолоджувати зовнішні тканини та внутрішні органи на клітинному рівні, знижувати холестерин та зміцнювати імунітет. У вареному вигляді насіння кіноа має ніжний присмак горіхів і приємну зернисту структуру. Воно відмінно підходить для надання особливої повітряної текстури солодкій та прісній випічки, для різних салатів та начинок, а також повноцінно замінює рис у плові та булгур. Як будь-яка здорова їжа, кіноа останнім часом набуває величезної популярності і входить до складу найвишуканіших страв у найдорожчих ресторанах світу [8].

Таким чином, проведений аналіз дозволяє зробити висновок про те, що нетрадиційні сировини ресурси мають великий потенціал щодо застосування у продуктах харчування, що дозволить не тільки розширити асортимент страв, урізноманітнити їх смакові характеристики, а й компліментарно впливати на хімічний склад – підвищити якість білка за вмістом незамінних амінокислот, збагатити харчовими волокнами вітамінами і, як наслідок, підвищити харчову цінність готових виробів, покращити їх споживчі характеристики.

ЛІТЕРАТУРА

1. Сімахіна, Г. О., Науменко Н. В. Зв'язок харчування та стану здоров'я населення. *Progress in Science and Education: Proceedings of the International Conference*, sept. 26-27. New York, 2019. P. 106-117.
2. Шидакова-Каменюка О. Г. та ін. Використання технологічного потенціалу насіння чіа в технології кремово-збивних цукеркових мас. *Східно-Європейський журнал передових технологій*. 2020. № 11 (104). С. 52-60. DOI: 10.15587/1729-4061.2020.199923.
3. Семена чиа. Кому стоит добавить их в рацион. Простые рецепты блюд. URL: <https://ivan-pole.ru/info-pole/pitanie/superfudy/semena-chia-komu-stoit-dobavit-ikh-v-ratsion-prostye-retsepty-blyud/> (дата звернення 27.01.2022).
4. Как и для чего едят чиа: большая польза маленьких семян. URL: <https://tea.ru/blog/article/kak-i-dlya-chego-edyat-chia-bolshaya-polza-malenkikh-semyan/> (дата звернення 27.01.2022).
5. Кэроб – Характеристики, состав, применение, рецепты, польза и вред. URL: <https://products.propto.ru/article/kerob> (дата звернення 27.01.2022).
6. Бойдуник Р. М. Перспективи використання керобу в кондитерській промисловості. *Вісник Львівської комерційної академії. Серія товаровознавча*. 2014. № 14. С. 117-121.
7. Абдуллаева М. С., Надточий Л. А. Оценка пищевой ценности культуры киноа. *Символ науки: Международный научный журнал*. 2016. № 1. С. 9-10.
8. Киноа – крупа индейцев. URL: https://www.edimdoma.ru/kulinarnaya_shkola/posts/17008-kinoa-krupa-indeytsev (дата звернення 27.01.2022).

АВТОРСЬКИЙ ПОКАЖЧИК

- Авраменко В. П., 108
Алієксієєва А., 85
Андронович Г. М., 130
Антонюк Ю. А., 95
Белікова М. В., 10
Беляєва С. С., 4
Бишовець Л. Г., 136
Бовш Л. А., 51
Бондаренко Ю. В., 130
Бондарчук З. В., 133
Бродська М. В., 19
Вівсюк І. О., 57
Герман І. В., 67
Гладкий О. В., 59
Глушкова Т. С., 11
Головатюк А. Ю., 42
Громова А. О., 87
Данилюк А. М., 67
Дзима В. В., 111, 114
Дубиніна Л. К., 33
Дубінка Д. С., 79
Загородній В. В., 61
Зікій Н. Л., 51
Золотухіна І. В., 139
Івашина Л. Л., 136
Калько А. Д., 11
Камалова І. Й., 22
Коніщева Н. Й., 14
Коркач Г. В., 70, 142
Котузаки О. М., 70, 142
Kudla N., 85
Кукліна Т. С., 96
Куракін О. Б., 7
Курєда Н. М., 19, 87
Куриленко Ю. М., 133
Куценко М. А., 102
Кушнірук Г. В., 22, 25
Легоняк Б. В., 126
Litvin Y., 85
Ліщук О. В., 11
Любіцева О. О., 44
Маланюк Т. З., 117
Мельниченко С. В., 28
Миколенко Л. В., 111, 114
Нечева Н. В., 30
Нікітчина Т. І., 142
Носкова В. О., 25
Онопрієнко О. В., 72, 90
Онопрієнко О. М., 72, 90
Орлова В. В., 117
Осташевська Ю. М., 48
Паламарчук І. Я., 120
Плецан Х. В., 75
Приходько В. А., 70
Прочан А. О., 93
Прусс В. Л., 33
Ремігайло І. Ю., 54
Рутинський М. Й., 36
Сидоренко І. О., 39
Скляр В. Ю., 42, 79, 95
Слащева А. В., 139
Смирнов І. Г., 44
Starynets O. A., 105
Субота В. В., 64, 145
Сухенко В. Ю., 48
Ткачова С. С., 14
Ткачук Т. М., 51
Фастовець О. О., 82, 102
Цвілій С. М., 96
Чепурда Г. М., 4
Чепурда Л. М., 7
Чорна Л. В., 99
Чорна Л. О., 123
Чорний М. Г., 126
Shestel' O. H., 105
Шикіна О. В., 54
Юрченко І. К., 111, 114
Ярославська Л. П., 61
Ярьоменко С. Г., 30

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Андронович Г. М., Бондаренко Ю. В. ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА ІЗ ДОДАВАННЯМ ВИСОКОЛІНОЛЕНОВОГО ЖОВТОНАСІННЯВОГО ЛЬОНУ	130
Бондарчук З. В., Куриленко Ю. М. ВИКОРИСТАННЯ СОКУ ОБЛПІХИ В ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	133
Бишовець Л. Г., Івашина Л. Л. АНАЛІЗ РИНКУ ІННОВАЦІЙНОГО ТЕПЛООВОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	136
Золотухіна І. В., Слащева А. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІНИ ВЛАСТИВОСТЕЙ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРИ ЗБЕРІГАННІ	139
Котузаки О. М., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ.....	142
Субота В. В. МОДЕРНІЗАЦІЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	145
Авторський покажчик	148

Наукове видання

МАТЕРІАЛИ
XIII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС
В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»

24 – 25 березня 2022 року
м. Черкаси

Том 1

В авторській редакції

Технічний редактор Манжура Т. А.

Формат 60x84 1/16. Папір офсетний. Друк цифровий. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 8,95. Обл.-вид. арк. 11,47. Тираж 50 прим. Зам. 22-18.

Видавець ГОРДІЄНКО Є. І.
Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції Серія ДК № 4518 від 04.04.2013 р.
Україна, 18000, м. Черкаси тел./факс: (0472) 56-56-12, (067) 444-28-94
e-mail: book.druk@gmail.com