

# Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA  
NAUK O ZDROWIU



# ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей  
IV Всеукраїнської  
науково-практичної конференції  
молодих учених  
з міжнародною участю  
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



**Рецензенти:**

доктор історичних наук, професор

**Наталія ЧОРНА**

*(Вінницький торговельно-економічний інститут  
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

**Мирослава ДАНИЛЕВИЧ**

*(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)*

*Рекомендувала до друку вчена рада*

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського  
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

**Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика** : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

*Матеріали публікуються в авторській редакції*

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

**Вячеслав Чирка**

аспірант 2 курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

**Марія Паска**

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Ольга Тесля**

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

## **ТОПНАМБУР – ВИКОРИСТАННЯ У МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ СТВОРЕННІ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Ресторанний бізнес в усьому світі вважається одним з найбільш швидкоокупних видів діяльності. Повномасштабна військова агресія щодо України сформувала абсолютно нову соціально-економічну реальність функціонування всіх секторів національної економіки. Нові умови діяльності стали значним викликом і для сфери готельно-ресторанного бізнесу: частина суб'єктів господарювання була вимушена повністю припинити діяльність або ж перепрофілювати її. З огляду на це сьогодні особливої актуальності набувають питання формування ключових стратегічних орієнтирів та підходів у готельно-ресторанному бізнесі з метою його збереження та формування потенціалу повоєнного розвитку. Через це меню закладів скоротилося: тепер у ньому переважають більш прості страви, проте спеціального оздоровчого призначення. У зв'язку з цим, необхідно удосконалювати існуючі та створювати принципово нові технології переробки рослинної сировини з максимальним збереженням харчової та біологічної цінності і створення на її основі м'ясних страв із застосуванням вискоєфективних та інтенсивних технічних прийомів. Актуальність даної наукової роботи визначається необхідністю розробки технології м'ясних страв – напівфабрикатів котлет та

мітболів, шляхом введення до рецептурного складу нової рослинної сировини – топіамбура, що змінить харчову цінність десертів та задовольнить потреби споживача в якісному та здоровому харчуванні.

Об'єктом дослідження є технології поглибленої переробки топіамбуру та розширення асортименту страв з даної рослинної сировини у меню закладів ресторанного господарства.

Отже, нами теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено можливість використання рослинної сировини – у технології приготування котлет та мітболів з додаваннями топіамбуру в технології кулінарних м'ясних страв, з метою підвищення їх харчової та біологічної цінності, зниження глікемічного індексу, а також покращення структурно-механічних властивостей та їх фізико-хімічних показників.

Нами, встановлено оптимальний відсоток топіамбура у складі напівфабрикатів котлет та мітболів та їх вплив на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники в процесі виготовлення.

*Ключові слова:* напівфабрикати, ресторан, технологія, котлети, мітболи, топіамбур.

### **Список використаних джерел:**

1. Черевко О. І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, І. С. Тюрікова. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 312 с.

2. Чирка В. Розробка рецептур м'ясних страв із використанням прано-ароматичних рослин крафтового виробництва / В'ячеслав Чирка, Ольга Тесля, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 р., м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 234–235.