Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК

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

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)
І 66

Рецензенти:

доктор історичних наук, професор
Наталія ЧОРНА
(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торгівельно-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.)

І 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 пробле ми 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

УДК 637.5.03

Дмитро Сидорко
студент ІІ курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Науковий керівник: **Марія Паска**
д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З ПОСІЧЕНОГО М'ЯСА ЗА РАХУНОК ЗМІНИ ЇХ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ

Основним критерієм вибору закладу споживачами все частіше стає якість кухні, а тенденція «демократизації» призвела до появи ресторанів із красивим інтер'єром, меблями та посудом, але з досить доступними цінами. Найбільш затребуваними є заклади у середньому та низькому ціновому сегменті, які пропонують страви української кухні. Активно розвиваються також заклади з італійською (піццерії) та японською кухнею, які є особливо популярними серед молоді, кав'ярні (зернова кава практично витіснила розчинну), кондитерські, булочні, паби (з власними міні-пивоварнями), фаст-фуди і стріт-фуди.

Останнім часом в Україні з'явилися так звані вільні або креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами», «антикафе» або «smart cafe». Вони можуть розташовуватися в центрі міста, або в офісних центрах. Основна концепція таких закладів - безкоштовно все, крім часу. Ці заклади працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і являють собою нерухомість нового формату, яка спеціально пристосована для фрілансерів, стартаперів, ІТ-підприємців та маркетологів.

М'ясні продукти відіграють важливу роль у структурі харчування населення світу, що спонукає до пошуку можливостей їх удосконалення. Одним з актуальних напрямків цієї інноваційної діяльності є розробка нових технологій та удосконалення існуючих рецептур продукції з покращеними споживчими характеристиками. Сучасний темп життя вимагає збільшення використання продуктів

швидкого приготування. Продажі таких продуктів зростають на 1% щорічно у країнах з високим рівнем доходу та на 10% у країнах з середнім рівнем доходу. Зараз люди не бажають витрачати час на готування їжі, що призводить до зростання попиту на напівфабрикати.

Відповідно до поставленої мети, нами здійснено процес виробництва напівфабрикатів, який включав наступні етапи: підготовка сировини, приготування фаршу, приготування тіста та формування напівфабрикатів. Отримані зразки напівфабрикатів досліджували за основними функціонально-технологічними показниками. Дослідження функціонально-технологічних показників проводили у середній пробі напівфабрикатів та окремо у фаршевій начинці.

Отже, нами встановлено, що всі зразки показують високий вміст вологи зі 100 % її зв'язуванням, що доводить ефективність підібраних рецептурних інгредієнтів для отримання продуктів з високими функціонально-технологічними показниками.

Ключові слова: м'ясні напівфабрикати, рецептурні компоненти, якість.

Список використаних джерел:

1. 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.

2. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези IX Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.