

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

Олеся Прісс

д-р техн. наук, професор,
завідувач кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи

Олександр Кузьменко

аспірант

Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного

АРОМАТНІ ОЛІЇ ДЛЯ HORECA

Сучасні тенденції свідчать, що споживачі прагнуть нових смако-ароматичних відчуттів і форм презентації продуктів, приділяючи більше уваги своєму здоров'ю та благополуччю. Популярність середземноморської кухні та глобалізація смаків призвела до відродження ароматизованих та збагачених рослинних олій, які мають не лише традиційні смаки та аромати, але також містять у своєму складі неочікувані ароматичні нотки або використовують нові технології обробки. В останні роки, оливкова олія, доповнена нетрадиційними інгредієнтами, такими як кориця, шоколад, кава, апельсин та помідори, стала новою комерційною тенденцією [1]. Ароматизовані оливкові олії містять спеціальні ароматичні добавки, які роблять їх неповторними за смаком та ароматом. Важливість ароматизованих або збагачених харчових олій набуває неабияких перспектив у закладах HoReCa. Це відображає потребу в інноваційних підходах, таких як асортимент, тип та форма використання пряно ароматичних екстрактів, спрямованих на підвищення цінності олії та задоволення сенсорних вимог споживачів. У середземноморській гастрономії використання спецій, трав, фруктів, ефірних олій або грибів є поширеною практикою, яка дозволяє поєднувати біологічно активні сполуки з відомими корисними властивостями. Наприклад, додавання ароматизаторів, таких як свіжі або сушені трави, порошки або екстракти, може підсилити антимікробні, протиракові та антиоксидантні властивості оливкової олії, сприяючи запобіганню або затримці небажаного природного окиснення.

Ароматизація олії впливає на фізико-хімічні, сенсорні, а також мікробіологічні характеристики олій, і ефекти можуть бути як позитивними, так і негативними. Одним із бажаних ефектів ароматизації олії є її стабільність до окислення [2]. Це пояснюється високим антиоксидантним потенціалом пряно-ароматичної сировини. Наприклад, кріп, петрушка і рукола - їстівні трави, широко використовуються в кулінарії. Деякі дослідження вказують на високий вміст антиоксидантів. Ці трави в дослідженні Демидової та ін. по стабілізації соняшникової олії були трохи менш ефективними, ніж відомий синтетичний антиоксидант бутилгідроксианізол (ВНА). Кріп на 19% менш ефективний, ніж ВНА. Хоча антиоксидантна активність ВНА (1,69), екстракти петрушки (1,67) і роколи (1,65) практично однакові, і ці трави можуть бути рекомендовані як ефективні антиоксиданти в цілому для кулінарного використання і для боротьби з окислювальним стресом [3].

Трави є, безперечно, найпопулярнішим підходом для покращення смаку, і крім того, вони забезпечують широкий спектр переваг для здоров'я. Додавання свіжих прямих трав, часнику чи грибів сприяє кращому екстрагуванню ароматичних сполук з вихідної сировини і збереження притаманного аромату. Проте, використання сировини з високою вологістю (зелень, овочі) знижує можливості тривалого зберігання збагачених олій через ризики розвитку патогенної мікрофлори. Прикладом ароматизованої олії з оригінальним смаком, але коротким терміном зберігання є олія з цибулею-різанець за рецептурою Томаса Келлера, котра в охолодженому стані зберігається не довше тижня. Тож екстракція повинна проводитись гарячими оліями, а сировина має мати антимікробні властивості. Перспективною сировиною з антимікробними властивостями для ароматизації олії можуть бути такі зелені культури: материнка (*Origanum vulgare*), котяча м'ята (*Nepeta cataria* L.), м'ята (*Mentha spicata* L.) листя хрону (*Armoracia rusticana*). Карвакрол і тимол - дві найважливіші складові орегано, котрі проявляють антимікробні властивості. Ефірні олії *N. cataria* демонструють антимікробну дію проти грам-позитивних і грам-негативних бактерій та фунгіцидну дію. М'ята колосиста вирізняється високим вмістом фенольних сполук та ефірних олій, котрі виявляють антибактеріальну активність [4]. Листя хрону містить глюкозинолати. Це група сірковмісних глюкозидів, які володіють

сильними антимікробними властивостями. Концентрація глюкозинолатів в повністю розвиненому листі в п'ять разів більше вища, ніж в корені хрону [5]. Використані добавки надають олії сприятливий смакоароматичний профіль. Однак, потрібні подальші мікробіологічні дослідження для встановлення безпечних термінів і умов зберігання ароматизованих олій у закладах HoReCa.

Ключові слова: ароматизація, ароматні олії, сучасні тенденції.

Список використаних джерел:

1. Flavoured and fortified olive oils – Pros and cons / Lamas S., Rodrigues N., Peres A. M., Pereira J. A. // Trends in Food Science and Technology. – 2022. – N 124. – P. 108–127. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.04.013>

2. Присс О. П. Натуральні антиоксиданти для стабілізації автоокиснення олій / Присс О. П., Кузьменко О. В. // Achievements of 21st Century Scientific Community : proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference; September 14–15. – Dnipro, 2023. – P. 371–374.

3. Antioxidant Activity of Plants Extracts of Ukrainian Origin and Their Effect on the Oxidative Stability of Sunflower Oil / Demydova A., Aksonova O., Yevlash V., Tkachenko O., Kameneva N. // Food Science and Technology. – 2022. – Vol. 16(3). – P. 55–64. <https://doi.org/10.15673/fst.v16i3.2514>

4. Mint Plants (*Mentha*) as a Promising Source of Biologically Active Substances to Combat Hidden Hunger / Hutsol T., Priss O., Kiurcheva L., Serdiuk M., Panasiewicz K., Jakubus M., Barabasz W., Furyk-Grabowska K., Kukharets M. // *Sustainability*. – 2023. – Vol. 15. - P. 11648. <https://doi.org/10.3390/su151511648>

5. Leveraging horseradish's bioactive substances for sustainable agricultural development / Priss O., Korchynskyy I., Kryvko Y., Korchynska O. // International Journal of Sustainable Development and Planning. – 2023. – Vol. 18, N 8. – P. 2563–2570. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.180828>