

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

Остап Найда

аспірант спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Марія Паска

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Ольга Тесля

канд. тех. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

ЖУРАВЛИНА ТА БДЖОЛИНИЙ ПИЛОК – ВИКОРИСТАННЯ У МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ СТВОРЕННІ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

За результатами моніторингу продукції закладів ресторанного господарства встановлено, що понад 70% страв і кулінарних виробів реалізуються з використанням соусів, які дозволяють сформуванню нових споживних властивостей, підвищити харчову цінність.

Соуси в сучасному ресторанному господарстві стали невід'ємною частиною не тільки других гарячих страв, але й холодних закусок і десертів. Надаючи стравам соковитість, особливий смак і аромат, вони підвищують органолептичні показники виробів і збагачують їх склад. Завдяки наявності екстрактивних, ароматичних і смакових речовин, що збуджують секрецію травних залоз, соуси сприяють кращому засвоєнню основних компонентів страви [1]. У зв'язку з тим, що останніми роками зберігається тенденція до стабільного збільшення виробництва різних видів соусів, то найбільш актуальним є розширення їх асортименту, підвищення харчової і біологічної цінності і створення нових технологій і рецептур соусів із захисними властивостями. Перспективним при цьому є комбінування сировини рослинного і тваринного походження, що дозволяє взаємно збагачувати харчові продукти, в яких не вистачає біологічно активних речовин і впливати на їх хімічний склад.

Початковим етапом досліджень став аналітичний огляд, який

включав в себе пошук вже існуючих технологій, виявлення їх основних недоліків та шляхів усунення цих недоліків. Нами були розроблені технології трьох соусів із варіативною складовою продуктів бджільництва та журавлини.

Наступним етапом дослідження стало проведення органолептичного аналізу, що дозволило визначити закономірності формування органолептичних показників, так як саме за цими показниками потенційні споживачі, в першу чергу, оцінюють продукт.

У ході виконання роботи, було розроблено систему бального оцінювання якості соусів з урахуванням коефіцієнта важливості, що дозволило наочно продемонструвати високі органолептичні показники якості отриманих соусів.

Нами, встановлено, що використання продуктів бджільництва та журавлини, дозволяє одержати соуси підвищеної харчової цінності завдяки вмісту природних полісахаридів, каротиноїдів та антиоксидантів.

Ключові слова: соуси, ресторан, технологія, журавлина, пилоч.

Список використаних джерел:

1. Тележенко Л. М. Креативні соуси-дресинги – нові продукти на ринку України / Л. М. Тележенко, А. В. Жмудь // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4(13). – С. 49–51.

2. Найда О. Використання локальних інгредієнтів у технології низькокалорійних соусів / Остап Найда, 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. 198–199.

3. Найда О. Розширення асортименту низькокалорійних соусів у закладах ресторанного господарства / Остап Найда, Марія Паска // Молода спортивна наука України : зб. наук. пр. / за заг. ред. Євгена Приступи. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – Вип. 27, т. 4. – С. 147.