

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
УПРАВЛІННЯ МОЛОДІ ТА СПОРТУ  
ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЗАХІДНОЇ ПАРАНИ (БРАЗИЛІЯ)  
ЛИТОВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОРТУ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР ФІЗИЧНОГО ЗДОРОВ'Я  
НАСЕЛЕННЯ «СПОРТ ДЛЯ ВСІХ»

## ПРОБЛЕМИ АКТИВІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НАСЕЛЕННЯ



Матеріали XIV Міжнародної  
науково-практичної конференції  
(10–11 травня 2024 року)

За загальною редакцією Любові ЧЕХОВСЬКОЇ

Львів  
ЛДУФК ім. Івана Боберського  
2024

### Список використаних джерел

1. Liu H., Xu X. M., Guo, Sh. D. Rheological, Texture and Sensory Properties of Low Fat Mayonnaise with Different Fat Mimetics. *Journal of LWT*. 2007. № 40(6). P. 946–954.

2. Ananieva Valeriya. Research of dry plant concentrates – ingredient of a food health improvement / Valeriya Ananieva, Lidiya Krichkovska, Anna Belinska [et al.]. *EUREKA: physics and engineering*. 2016. Vol. 4(5). P. 17–25.

3. Modulation of TRP channels by resveratrol and other stilbenoids / Y. Lina, W. Shenglan, Y. Kogure [et al.]. *Mol Pain*. 2013. Vol. 9 N 3. P. 1186–1194.

4. Найда О., Чирка В., Фик Б., Паска М. Концептуальні засади розвитку Львівської кухні в умовах сьогодення. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю* (18 травня 2023 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 331–332.

5. Паска М. Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному господарстві. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали IX Всеукр. наук.-практ. конф.* Київ : НУХТ, 2020. С. 172–173.

### УДК 613.281:640.43

## ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**В'ячеслав Чирка, Ольга Тесля, Марія Паска**

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

**Актуальність.** На сьогодні споживач, обираючи продукт харчування, дедалі частіше орієнтується на певні критерії,

головними з яких є органолептичні якості, вміст натуральних інгредієнтів, оздоровча дія та зручність пакування. Сировинні ресурси України багаті на натуральну екологічно чисту фруктовую-ягідну й рослинну пряно-ароматичну сировину, яка може бути альтернативною заміною небезпечних харчових добавок синтетичного походження [1].

**Мета дослідження** – висвітлити особливості використання пряно-ароматичної сировини в технології м'ясних страв для закладів ресторанного господарства.

**Результати дослідження.** Усвідомлення людиною важливого значення харчування для забезпечення здоров'я та активного довголіття в останні десятиліття збільшило попит на продукти, які мають оздоровчі властивості, відповідають вимогам харчової комбінаторики, мають доступну ціну, оригінальні смакові якості й не потребують значних витрат часу на приготування. Пріоритетними науковими напрямками стають технології м'ясних страв, що містять фізіологічно функціональні інгредієнти.

Розв'язання цього завдання можливе за рахунок науково обгрунтованого комбінування м'ясної та рослинної сировини із високим вмістом есенціальних нутрієнтів, зокрема і природних антиоксидантів, дефіцит яких спостерігається в понад 50 % населення України й зумовлений підвищеним екологічним і психоемоційним навантаженням.

Пряно-ароматичні рослинні збагачувачі є перспективними функціональними інгредієнтами харчових продуктів, оскільки вони володіють комплексом фізіологічно важливих властивостей, зокрема антиоксидантними, антиканцерогенними, імуномодельовальними, антибактеріальними, адаптогенними тощо. Рациональне поєднання м'ясної та пряно-ароматичної сировини дає змогу поліпшити харчову й оптимізувати енергетичну цінність продуктів, їх функціонально-технологічні й органолептичні характеристики, знизити собівартість.

Утім, аналіз літературних джерел свідчить, що недостатньо вивченими залишаються методологічні підходи моделювання якості м'ясних страв для закладів ресторанного господарства високого ступеня готовності на основі м'яса птиці. Нерозв'язаним залишається питання стабілізації структуро-механічних властивостей м'ясних продуктів зі значним вмістом інгредієнтів. Тож, удосконалення технології та розширення асортименту м'ясних страв у закладах ресторанного господарства на основі використання пряно-ароматичної сировини є актуальним та значущим науково-прикладним завданням, на розв'язання якого спрямовані наші дослідження [2].

Проведено дегустаційне оцінювання різновидів «мацика», відповідно до ДСТУ 4823.2:2007 «Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості» та ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сировялені».

Мацик – продукт натуральний, добре смакує тонко нарізаний. За результатами дегустаційного оцінювання за п'ятибальною шкалою, найвищу оцінку серед різновидів мациків, отримав мацик класичний. Дещо поступилися на 0,3 бала мацики із рослинними наповнювачами, такими як розмарин, горіхи, журавлина, чебрець, ялівець, лаванда харчова.

**Висновок.** Отже, для розширення асортименту м'ясних продуктів ресторанного сервісу пропонуємо додавати в технологію приготування мацика такі компоненти як розмарин, горіхи, журавлина, чебрець, ялівець, лаванда харчова, які мають, підвищеними функціонально-технологічні властивості і високу харчову біологічну цінність.

### Список використаних джерел

1. Чирка В., Паска М. Обґрунтування використання пряно-ароматичної сировини для перших страв у закладах ресторанного господарства. *Молода спортивна наука України : зб. наук. пр.* / за заг. ред. Євгена Приступи. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. Вип. 27, т. 4. С. 161–162.

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

**УДК 796:613.8:338.48(477.83)**

**СУЧАСНИЙ СТАН ФІЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВЧОЇ  
ТА ТУРИСТИЧНОЇ РОБОТИ  
(НА ПРИКЛАДІ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ)**

**Ірина Оленич, Володимир Холявка**

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

**Актуальність.** Фізкультурно-оздоровча діяльність – заходи, що здійснюють суб'єкти сфери фізичної культури і спорту для її розвитку [1]. Фізкультурно-оздоровча та туристична діяльність спрямована на збереження й зміцнення здоров'я людини в навчально-виховній і соціально-побутовій сферах [2].

**Мета дослідження** – охарактеризувати сучасний стан фізкультурно-оздоровчої та туристичної роботи у Львівській області.

**Результати дослідження.** Кількість закладів освіти, що звітували 2023 року щодо фізкультурно-оздоровчої та туристичної роботи: закладів дошкільної освіти – 975 (2022 р. – 882), закладів загальної середньої освіти 1135 (2022 р. – 1180), закладів професійної (професійно-технічної) освіти 43 (2022 р. – 43), закладів фахової передвищої освіти – 35 (2022 р. – 32), закладів вищої освіти – 15 (2022 р. – 12) [3].

Збільшення кількості закладів дошкільної освіти зумовлене відкриттям малих приватних і пришкільних садочків. Зменшення кількості закладів загальної середньої освіти – освітньою реформою (об'єднанням малих шкіл).