



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

19 - 20 травня 2020 р.

Київ НУХТ 2020

Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.

Видання містить матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Яровий В.Л. в.о. ректора, перший проректор Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, професор

Заступники голови:

Шевченко О.Ю. проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Доценко В.Ф. декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Члени оргкомітету:

Неміріч О.В. завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Шаран Л.О. доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Антоненко І.Я. в.о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор

Галинська О.М. в.о. завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

Секретар:

Ковальчук С.С. асистент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

ЗМІСТ

	<i>Секція 1. «Готельна і ресторанна сфера: інновації та тренд»</i>	13
1.	Тарасюк І.В. Франчайзинг як провідна форма управління в готельному бізнесі.....	14
2.	Шняк О.З. Впровадження інновацій при бронюванні готельних послуг.....	16
3.	Павлюк С.І. Перспективи розвитку анімаційного сервісу у закладах готельно-ресторанної індустрії.....	18
4.	Слатвінська Л. А. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного господарства.....	20
5.	Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. Сучасні світові тренди індустрії гостинності.....	22
6.	Синьоока І. О. Перспективи розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.....	24
7.	Заріцька М.Р., Пусікова О.А., Сучасні технології в ресторанному бізнесі.....	26
8.	Язіна В.А., Колісниченко Т.О. Функціонування та розвиток готельного господарства України у сучасних умовах.....	28
9.	Матвієнко Л.А. Впровадження інноваційної ідеї «ширий сервіс» в готельно-ресторанному бізнесі.....	30
10.	Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу в умовах карантину.....	32
11.	Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф., Безглютенова продукція в індустрії гостинності: актуальні питання, проблеми та перспективи їх вирішення.....	34
12.	Мазяр В.В., Сильчук Т.А, Назар М.І. Інноваційні напрями та форми розвитку в готельній індустрії.....	36
13.	Сильчук Т.А., Москаленко Д.М., Енотуризм як інновація в готельній індустрії.....	38
14.	Ковтун А.В., Шаран Л.О. Впровадження Spa-послуг з використанням продуктів переробки троянд на підприємстві гостинності.....	40
15.	Лакома К.М., Шаран Л.О. Впровадження послуг для особливих дітей в умовах підприємств гостинності.....	42
16.	Бударіна К.О., Шаран Л.О. Перспективи впровадження власної кав'ярні в діловому готелі.....	44
17.	Скрибченко А.В., Мирошник Ю.А., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І. Реалізація концепції «здоровий спосіб життя» в межах рекреаційного готелю.....	46
18.	Марченко Н.І., Дітріх І.В. Впровадження wellness-інновації як інструменту підвищення конкурентоспроможності готелю.....	48

11.	Паска М. Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному господарстві.....	172
12.	Попова С.Ю., Герасименко К.О. Напрямки використання вторинної сировини у розробці заморожених борошняних напівфабрикатів.....	174
13.	Попова С.Ю., Лаптева А.І. Перспективи використання вторинної сировини.....	175
14.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А., Сенсорні характеристики марципанових паст з молочною сироваткою сухою де мінералізованою.....	176
15.	Рогова А.Л, Чоні І.В., Медведь Л.М. Вплив порошку шипшини на показники якості бісквітного напівфабрикату.....	178
16.	Назаренко І.А., Горяйнова Ю.А., Світлична О.О. Обґрунтування складу борошняної сировини у технології бубликів ванільних.....	180
17.	Чагайда А.О. Енергетичні трансформації в системах утилізації вторинної пари.....	182
18.	Myroshnyk Y., Dotsenko V. Exploring of the effect of ultrasound on the main characteristics of sponge dough foam.....	184
19.	Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О. Овес - цінний та багатогранний продукт харчування.....	185
20.	Кублінська І.А. Застосування осцилювального режиму конвективного сушіння грибною сировини в закладах ресторанного господарства.....	188
21.	Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Болховітіна О.І. Оцінка активності ліпаз та ліпоксигеназ насіння чіа.....	190
22.	Онофрійчук О.С., Старолетова Т.А., Кохан О.О. Застосування полідекстрази у технології неглазурованих помадних цукерок.....	192
23.	Потилко А.І., Саган Х.І., Кохан О.О Розробка цукерок типу м'який грильяз на основі продуктів переробки гарбуза.....	194
24.	Пахольченко А.А., Ковбаса А.В., Кохан О.О. Розробка збивних та молочних цукерок для веганів.....	195
25.	Ковтун А.В., Ковбаса В.М., Косенко В.А. Дериватографічні дослідження вмісту вологи в формованих картопляних чіпсах.....	197
26.	Ущатовський А.О., Комарницький Р.В. Дослідження антиоксидантних властивостей вишнево-бурякового поре-напівфабрикату.....	199
27.	Осейко М.І., Романовська Т.І. Оздоровчі інгредієнти страв ресторанного меню.....	201

11. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ МАЙОНЕЗІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Паска М., д.вет.н., професор.

*Львівський державний університет фізичної культури імені І.Боберського,
(ЛДУФК), м. Львів*

На сучасному етапі нові підходи до створення харчових продуктів полягають у використанні харчових і біологічно-активних добавок, а також нетрадиційної сировини з метою стабілізації їх функціонально-технологічних властивостей, підвищення харчової цінності.

Розв'язанню проблем виробництва емульсійної продукції може сприяти розроблення нових технологій, що ґрунтуються на застосуванні вітчизняної сировини, стабілізувати якість готової продукції, покращити збалансованість харчових раціонів[1].

Майонез є одним із найбільш вживаних, практично щоденним продуктом на столі українців. Його використовують, як приправу для покращення смаку та засвоювання їжі, а також в якості добавки при приготуванні різних страв. Маркетологи стверджують, що сьогодні майонез споживають вже 95% повнолітнього населення України.

В якості жирової основи для майонезних продуктів використовують рослинні олії. В їх число входять соняшникова, соєва, кукурудзяна, оливкова, та ще ряд інших олій. Вибір олії залежить від виробника, його можливостей та від попиту ринку. Обов'язковою умовою є те, що олія, яка буде входити до складу майонезу повинна пройти всі стадії рафінації. Таким чином виходить стерильний продукт, в якому немає ні фосфоліпідів, ні білків, ні води, ні вуглеводнів. Але, виявляється, рафінована олія в біологічному відношенні менш цінна. При рафінуванні втрачається значна частина стеринів, і олію майже повністю позбавляються фосфатидів (наприклад, в соєвому маслі після рафінації залишається 100 мг% фосфатидів замість 3000 мг% вихідних), а також зменшується кількість вітамінів, амінокислот та мінеральних елементів[2,3].

Як наслідок, майонез, до складу якого буде входити рафінована олія, буде позбавлений цілого ряду вітамінів, білків, мінеральних елементів та інших корисних речовин. Вирішити цю проблему можна шляхом збагачення майонезу бджолиним пилком (або, як в народі - бджолиним обніжжям).

Мета роботи – розроблення технології майонезу підвищеної харчової цінності;

Завдання – проаналізувати сучасний стан технологій та асортименту майонезів;

Визначити хімічний склад, технологічні властивості, умови та терміни зберігання продуктів бджідництва;

Обґрунтувати рецептурний склад та розробити технологію майонезу;

Визначити показники якості нових видів майонезу.

Встановлено, що період цвітіння всіх видів відвідуваних бджолами рослин для збирання пилку сукупно становить понад 5,5 місяців. Вивчення Локутовою О.

А. флористичних умов (125 видів медоносних рослин) показало, що у весняний період для збирання пилку бджоли використовують переважно деревні (48 %) і кушові (26 %) медоноси, а в літню пору – польові культури та різнотрав'я (74 %). Вивчення нею ж амінокислотного та ліпідно-білкового складу бджолиного обніжжя показало, що найбільший вміст амінокислот має обніжжя конюшини (21,53 %), яблуні домашньої (21,20 %) та фацелії (20,81 %), а найменшу – маку дикого (10,25 %). Така ж закономірність характеристики простежується за кількістю замінних і незамінних амінокислот в обніжжі цих рослин. Бджолине обніжжя відзначається значними змінами вмісту ліпідів у зв'язку з його видовим походженням: найменший вміст ліпідів (% повітряно-сухої речовини) виявлено в обніжжі вільхи (2,20 %) та полину (3,27 %) і найвищий – соняшнику (9,08 %) та кульбаби (11,77 %).

У складі ліпідів досліджуваного обніжжя встановлено високу концентрацію високомолекулярних жирних кислот, рівень яких залежить від виду рослин. Найбільшу кількість жирних кислот (г/кг повітряно-сухої речовини) містить обніжжя соняшнику (83,16 г/кг) та кульбаби (66,48 г/кг), найменшу – вільхи (14,56 г/кг) та полину (10,32 г/кг).

Бджолине обніжжя різних видів рослин характеризується значними коливаннями вмісту мінеральних елементів: види з підвищеною кількістю калію і фосфору – з конюшини, бобів кормових, гречки, гіркокаштану, маку дикого; заліза і цинку – з фацелії, конюшини та проліски[4].

Таким чином, маючи інформацію про амінокислотний, білковий, ліпідний та мінеральний склад бджолиного обніжжя, ми можемо варіювати тим, чим саме потрібно збагатити майонез і, відповідно використовувати обніжжя з тієї чи іншої рослини.

Висновок. З метою розширення асортименту і створення нових функціональних олійно-жирових продуктів пропонуємо використання бджолине обніжжя.

Література

1. Паска М. З. Використання інноваційного обладнання Fryma Corona MaxxD, у виробництві майонезу / М. З. Паска, О. І. Жук // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. - 2015. - № 2(10). - С. 58-64.

[http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2015_2\(10\)_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2015_2(10)_12).

2. Val-Prylypko, L., Lesnitska O., & Paska, M. (2018). Justification of the norms for the maximum permissible content of harmful substances in honey. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 20(85), 162-165. <https://doi.org/10.15421/nvlvet8529>

3. <http://www.abc.net.au/news/2018-01-13/lead-found-in-sydney-and-broken-hill-bees/9325712>

4. Перспективи створення нових видів майонезних продуктів, збагачених продуктами бджільництва/ Паска М., Вовк В. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології.- Т18.-В2(68).-2016 С.27-31 <https://doi.org/10.15421/nvlvet6805>

Наукове видання

**ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»***

19 - 20 травня 2020 р.

Відповідальний за випуск Л.О. Шаран

Комп'ютерна верстка

НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68