

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

Василь Тищенко

канд. с.-г. наук, доцент

Сумський національний аграрний університет

Наталія Божко

канд. с.-г. наук, доцент

Сумський державний університет

РИЖІЄВЕ БОРОШНО ЯК СТРУКТУРНИЙ ІНГРЕДІЄНТ РЕЦЕПТУРИ КРАФТОВИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Крафтове виробництво має довгу історію, а саме слово «крафт» походить від англійського «craft» та означає ремесло, майстерність. Таким чином, синонімами до слова «крафтовий» можна назвати ремісничий, рукодільний, авторський, кустарний тощо.

Крафтові виробництва сприяють не лише соціально-економічному розвитку певного регіону, а й збереженню національної культури, самобутності та відображають інтелектуальні цінності попередніх суспільств, успадковані сучасним поколінням. Як і інші культурні елементи, ремесла важливі для символізації країни та спільноти. Тому важливо дбати про те, щоб ремесла завжди зберігалися, адже це означає збереження традицій і культури нації.

На сьогодні в Україні розвивається тренд виробництва крафтової харчової продукції (м'ясні делікатеси та крафтові ковбаси, крафтові сири, пиво, крафтове морозиво, шоколад, тощо). Згідно з багатьма дослідженнями, за останні роки, все більша кількість туристів заявляє, що дегустація місцевої їжі, де здійснювались подорожі, складає велику частину їх досвіду, і вони говорять, що неможливо пізнати багатогранну культуру регіону без дегустації регіональних продуктів та напоїв[1-2].

Крафтове виробництво в поєднанні з гастрономічним туризмом може стати потужним механізмом економічного зростання України в повоєнний період. Крафтовим називається будь-який продукт, зроблений власноруч і, як правило, в невеликих обсягах. Найголовніше у крафтовому виробництві – це якість, починаючи з відбору сировини і закінчуючи технологією виробництва.

Ще одна відмінність продуктів крафтового виробництва - натуральність смаку. Крафтові продукти на напої готуються за рецептурами, до складу яких входить натуральні сировина та харчові добавки, за рахунок яких смак виробів поліпшується та набуває різномайття.

Ковбасні є одними з найпопулярніших серед крафтових продуктів, що зумовлено їх смаковими перевагами, і одними з постійних елементів харчового раціону людини. В якості додаткових компонентів їх рецептури часто використовують добавки з нетрадиційної сировини, які не тільки впливати на технологічний процес і якість готових виробів, а й збагачують їх біологічно активними речовинами. Перспективною сировиною для збагачення виробів цієї групи є рослинні продукти з високим вмістом біологічно активних речовин до яких належить борошно із знежиреного насіння рижію (*Camelina sativa var.*).

Насіння рижію були важливою частиною раціону людини разом з льоном та з іншими злаками ще в далеку давнину. Перші відомості про вирощування рижію стосуються Франції, потім його посіви поширилися в Німеччині, Бельгії, Голландії, Англії. Завдяки мало затратному екологічно-безпечному вирощуванню й, відповідно, незначному впливу на стан навколишнього середовища, рижій стає улюбленою сільськогосподарською культурою для виробництва органічної продукції у країнах Західної Європи [3].

Харчова цінність та функціонально-технологічні властивості насіння рижію обумовлені хімічним складом рослини (ненасичені жирні кислоти, вітаміни, стерини, фосфатиди). Борошно рижію використовується найчастіше в якості згущувача та трохи у випічці, особливо для приготування хліба і хрустких хлібців.

При вивченні можливості використання рижієвого борошна у виробництві крафтових м'ясних продуктів провели дослідження його фізико-хімічних, функціонально-технологічних властивостей у порівнянні з іншими видами.

Хімічний склад зразків борошна та функціонально-технологічні властивості зразків борошна, %

Вид борошна	Волога	Білок	Жир	Вуглеводи	ВУЗ, %	ЖУЗ, %	pH
Насіння ріжю	8,31	22,13	3,67	59,84	117,16	74,93	7,01
Насіння конопляне	12,76	38,2	11,91	39,56	128,17	78,46	6,57
Насіння кавуна	13,07	28,21	4,26	23,73	122,82	63,18	6,84
Пшеничне в/с	14,03	10,31	1,17	74,13	98,57	53,13	7,06

Калорійність ріжюєвого борошна становить 348,9 ккал, конопляного-410,3 ккал, пшеничного - 334,5 ккал і борошна насіння кавуна 241,5 ккал. За ФТВ ріжюєве борошно не поступається іншим видам, що свідчить про те, що воно є високо функціональним компонентом, який разом із м'язовими білками буде утворювати стабільну білкову матрицю м'ясних систем.

Таким чином, можна зробити висновок про те, що виробництво м'ясних продуктів з використанням ріжюєвого борошна позитивно впливатиме на фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості виробів.

Ключові слова: *крафтові ковбаси, технологія, ріжюєве борошно.*

Список використаних джерел:

1. Калініченко Л. Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні / Калініченко Л. Л. // Економіка: реалії часу. – 2022. – № 5(63). – С. 26–33.
2. Данько Ю. Маркетингові інструменти стратегічного розвитку виробництва крафтової продукції АПК / Данько Ю., Колодяжна В. // Управління змінами та інновації. – 2023. – № 6. – С. 10–14.
3. Camelina, an ancient oilseed crop actively contributing to the rural renaissance in Europe. A review / Zanetti F., Alberghini B., Marjanović Jeromela A., Grahovac N., Rajković D., Kiproviski B., Monti A. // Agronomy for Sustainable Development. –2021. – N 41. – P. 1–18.