

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

Алла Ангеловська
аспірант кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи
Таврійський державний агротехнологічний університет
ім. Дмитра Моторного

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАЛИНИ У ВИРОБНИЦТВІ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасні тенденції у харчовій промисловості нерозривно пов'язані зі зростаючим інтересом до природних та органічних складників у стравах. Калина, відома своїми корисними властивостями та неповторним смаком ягода, яка знайшла широке застосування у кулінарії. Засновуючись на цьому, важливим є вивчення перспектив використання калини у виробництві соусної продукції в закладах ресторанного господарства [1].

Споживачі стають все більш освіченими щодо впливу харчових продуктів на їхнє здоров'я. Вони все частіше віддають перевагу натуральним та органічним інгредієнтам у стравах. Калина відома своїми властивостями як цінний джерело вітамінів, антиоксидантів та мінералів, що робить її привабливим компонентом для використання в харчовій продукції. Використання калини у соусах може стати не лише екзотичним елементом, але й стратегічним кроком у підвищенні якості та оригінальності страв, що пропонуються.

Наукове дослідження калини є важливим кроком у визначенні її потенціалу для використання у виробництві соусної продукції в закладах ресторанного господарства. Аналізування харчової цінності цієї ягоди дозволило визначити ряд ключових показників, які впливають на її якість та корисні властивості.

Один із найважливіших показників – масова частка розчинних сухих речовин. Вміст цього компонента має вирішальне значення для оцінки якості калини, оскільки він безпосередньо впливає на вихід готової продукції [2]. Результати аналізу показали, що умови вегетації,

зростання та терміни збирання плодів суттєво впливають на накопичення сухих речовин.

Крім того, вивчення органічних кислот у калини виявилось ключовим аспектом для виробництва соусів. Високий вміст органічних кислот у плодах дозволяє знизити або навіть уникнути використання підкислювачів у продуктах, що є важливим з погляду якості та безпеки харчових виробів [3].

Рекомендується використовувати плоди калини з високим вмістом органічних кислот для досягнення найкращих результатів у якості та смакових характеристиках соусів, що виробляються.

Технологія виробництва соусної продукції в закладах ресторанного господарства з використанням калини може бути реалізована через декілька послідовних кроків [4].

1. Підготовка інгредієнтів. Отримання свіжих плодів калини та їх очищення від гілок і листя. Підготовка інших необхідних інгредієнтів, таких як овочі, спеції, олії та інші продукти, які можуть використовуватися для приготування соусів.

2. Приготування калинового пюре. Плоди калини піддаються термічній обробці для знищення шкідливих мікроорганізмів. Потім плоди подрібнюються або розмелюються до стану пюре за допомогою блендера або інших подібних пристроїв.

3. Приготування соусу. У сковороді або каструлі розігрівається олія або жир. Додаються інші інгредієнти, такі як томатна паста, цибуля, часник, спеції тощо, та обсмажуються до м'якості та аромату. Потім до сковороди додається калинове пюре та інші складові, необхідні для створення бажаної консистенції та смаку. Суміш вариться на помірному вогні протягом певного часу для досягнення необхідного смакового профілю та консистенції.

4. Фасування та зберігання. Готовий соус фасується в контейнери або скляні банки та герметично запаюється. Зберігається у холодильнику для збереження свіжості та якості.

Ця технологія дозволяє ефективно використовувати калину для створення крафтових соусів, які можуть прикрасити страви в ресторанному господарстві, надаючи їм не лише оригінальний смак, а й корисні властивості цієї цінної ягоди.

Враховуючи значний попит споживачів на якісні та здорові продукти, використання калини може стати не лише кулінарним

трендом, але й стратегічним рішенням для підвищення конкурентоспроможності закладів харчування.

Отже, використання калини у виробництві соусної продукції в закладах ресторанного господарства варто розглядати як перспективний напрямок, який сприятиме якісному та здоровому харчуванню, а також розвитку гастрономічної культури. Для досягнення максимальних результатів рекомендується проведення подальших досліджень щодо оптимізації рецептур та технологій використання калини у ресторанному господарстві.

Ключові слова: калина, соус, продукція, готельно-ресторанний бізнес, сировина.

Список використаних джерел:

1. Прісс О. Калина як функціональний інгредієнт соусів до основних страв / Прісс О., Колісниченко Т., Ангеловська А. // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. уч., асп. і студ. з міжнар. участю, 18 трав. 2023 р. – Львів, 2023. – С. 322–324.

2. Соловей О. С. Перспективи використання плодів калини в харчовій промисловості / Соловей О. С. // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 85 ювіл. міжнар. наук. конф. молод. учених, асп. і студ., присвяч. 135-річчю НУХТ; 11–12квітня 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019 р. – Ч. 1. – С. 330.

3. Тараймович І. В. Технологія виробництва крафтових цукерок з оздоровчими властивостями із плодів калини звичайної / Тараймович І. В., Панасюк С. Г., Шевчук О. О. // Товарознавчий вісник. – 2023. – Т. 1, № 16. – С. 85–97.

4. Мельник О. Ю. Удосконалення технології соусів з використання овочево-ягідної сировини / Мельник О. Ю. // Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Mechanization and Automation of Production Processes. – 2022. – Т. 50, № 4. – С. 3–7.