

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

Святослав Назар

студент

Науковий керівник: **Наталія Петришин**

канд. техн. наук, доцент

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ СИРОВИНИ КАКАО-ПОРОШКУ

З початку 2024 року через екстремальні погодні умови та хвороби какао-бобів спостерігається гострий дефіцит какао-пропозиції. Міжнародна організація з виробництва какао прогнозує, що світовий дефіцит какао в 2023-2024 роках зросте в п'ять разів. Враховуючи питому вагу шоколадних інгредієнтів до маси кондитерських виробів, це створює потужний тиск на ціноутворення даного сегменту. Також там не виключають ймовірності того, що виробники задля збереження ціни будуть активно використовувати альтернативні інгредієнти, що значно здешевлює виробництво [1].

У зв'язку з цим постало питання застосування альтернативних заміників какао-порошку натурального походження з високою харчовою цінністю.

Кероб – це порошок з плодів Ріжкового дерева (Цератонії стручкової). Не так давно став відомий в дієтичному харчуванні, як альтернатива какао порошка і шоколада. Також використовується в кондитерській промисловості замість цукру.

За смаком кероб злегка схожий на какао, але, в залежності від ступеня обсмаження має різний післясмак. Зовні відрізняється блідо-рожевим відтінком.

Кероб є натуральним полівітамінним комплексом, містить вітаміни А, групи В, D, мінералів, клітковини, на 8% складається з білка. Містить багато кальцію, калію, марганцю, заліза, фтору, магнію. У керобі немає збуджуючих речовин кофеїну і теоброміну, відсутній

фенілтіламін і фроламін, які можуть стати причиною мігрені і алергії, багатий антиоксидантами.

Метою наукових досліджень є розробка борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності і зниженої калорійності з використанням порошку кербоба. Як контрольний зразок було виготовлено бісквіт «Празський», у якому в процесі технологічного відпрацювання було зроблено заміну какао порошку на порошок кербоба [2].

Під час дослідження були встановлені оптимальне дозування порошку кербоба у рецептуру бісквіта, проводилась оцінка органолептичних показників та структурно-механічних характеристик виробів і розраховувалась харчова та енергетична цінність розробленої рецептури.

Ключові слова: кербоб, харчова цінність, органолептичні показники.

Список використаних джерел:

1. Кінець солодкого життя [Електронний ресурс]. – URL: <https://www.unian.ua/economics/agro/cini-na-kakao-cini-na-shokolad-letyat-u-kosmos-12593322.html>

2. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Корзун В. Н. [та ін.] ; під кер. М. І. Пересічного. – Київ : Книга, 2004. – 428 с.