

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

Тетяна Колісниченко

канд. тех. наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій та
готельно-ресторанної справи

Людмила Кюрчева

канд. с.-г. наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій та
готельно-ресторанної справи
Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ НАПОЇВ ОСНОВІ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Вже майже два роки українці живуть в умовах постійного стресу – у країні триває війна. В умовах підвищеного психоемоційного навантаження, психологічного виснаження від безлічі постійних повітряних тривог і вибухів та погіршення екологічного стану довкілля потреба людини в біологічно активних речовинах істотно зростає. Тому зараз надзвичайно важливим завданням є створення інноваційних крафтових продуктів високої якості, які забезпечуватимуть імуномодулюючу, радіозахисну профілактичну дію.

Це зумовило актуалізацію проблеми харчування. Показано, що структура харчування характеризується вираженим дефіцитом великої кількості вітамінів та мінералів. Існує декілька можливих способів вирішення цієї проблеми. Один – застосування лікарських препаратів, другий – застосування лікувально-профілактичного харчування. На сьогодні більшу перевагу віддають другому варіанту, розробляючи харчові продукти з заданими характеристиками, в тому числі загального та функціонального призначення. До них відносять оздоровчі напої, призначені для масового споживання, які збагачені вітамінами, мінеральними речовинами, ненасиченими жирними

кислотами і харчовими волокнами та сприяють попередженню багатьох хвороб [1].

Перед виробниками крафтових напоїв постає завдання створити нове покоління продуктів, які будуть корисними для здоров'я споживачів. Функціональні напої призначені для регулярного вживання усіма віковими групами здорових людей. Вони допомагають знизити ризик розвитку хвороб, пов'язаних з харчуванням, і покращують стан здоров'я завдяки наявності фізіологічно функціональних інгредієнтів, таких як вітаміни, фенольні сполуки, харчові волокна, каротиноїди, органічні кислоти і мінеральні речовини.

Різноманіття сировини дає змогу збільшення асортименту цього виду продукції. На сьогодні в Україні здебільшого використовуються традиційні для більшості країн Європи плоди та ягоди, а також екзотичні рослини. Але ягоди притаманні для нашого регіону використовуються мало, саме тому є важливим удосконалення технологій напоїв на основі ягід, характерних нашому регіону, та створення нових з метою одержання продукції з підвищеною біологічною цінністю.

Наше дослідження спрямоване на виявлення нетрадиційної рослинної сировини для харчових інноваційних технологій виробництва крафтових напоїв із покращеними оздоровчими властивостями для розширення асортименту виробництва продукції для харчової промисловості та підприємств ресторанного господарства. Рідкі чаї являють собою плодово-ягідний концентрат, який виготовляється з найкращої сировини – ретельно відібраних ягід і фруктів вітчизняних та світових виробників. Чай концентрат готується методом подрібнення й змішування основних інгредієнтів, наприклад, малини, обліпихи чи імбиру з натуральним медом і гармонійно підібраними спеціями. Концентровані фруктово-ягідні чаї – це напої без консервантів, також вони не містять підсилювачів смаку, барвників та інших штучних інгредієнтів. Лише користь для здоров'я та насичений смак з балансом кислотності та солодкості.

Використання для цих цілей фруктово-ягідні напівфабрикати (ФЯН), які надають високу якість готової продукції та зменшують енергетичні затрати, скорочують тривалість технологічних процесів. Розробляючи крафтові напої необхідно, щоб вони були збалансованими за своїм

складом. Використання для цих цілей напівфабрикатів дозволяє не тільки підвищувати якість та розширювати асортимент крафтових напоїв, а також раціонально використовувати енергетично-сировинні ресурси.

Крафтові концентровані чаї, які були розроблені, за хімічним складом, мають високі органолептичні показники і великий вміст вітамінів, амінокислот, органічних кислот та мінеральних речовин порівняно з контрольним зразком. Споживання цього чаю дозволить значно підвищити рівень забезпечення організму людини корисними речовинами. Розроблена технологія оздоровчого напою рекомендована для використання в підприємствах ресторанного господарства для широкого кола населення.

Ключові слова: крафтові напої, плодово-ягідна сировина, фруктово-ягідні напівфабрикати.

Список використаних джерел:

1. Кульчицька А. Є., Царьова Т. О. Специфіка та тенденції розвитку ринку крафтової продукції в Україні / Кульчицька А. Є., Царьова Т. О. // Актуальні проблеми економіки та управління. – 2018. – № 12. – С. 3–14.

2. Бойко А. Перспективність та проблемні питання розвитку технологій крафтових напоїв в Україні / Альона Бойко, Тетяна Хаустова // 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. 257–260.