Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:

НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

Збірник тез доповідей
V Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(15-16 травня 2025 року, м. Львів)





м. Львів

15-16 травня 2025 року

УДК 641.5:664.8

Анна Самчук
бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Наталія Петришин
канд. тех. наук, доцент, доцент кафедри
готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ І КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ОВОЧІВ

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості особливого значення набуває питання раціонального та здорового харчування. Одним із ключових елементів збалансованого раціону є овочі, які завдяки високому вмісту вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон і антиоксидантів сприяють зміцненню імунної системи, нормалізації обміну речовин і профілактиці низки захворювань. Однак ефективне використання овочевої сировини у виробництві страв вимагає постійного вдосконалення технологій її кулінарної обробки, збереження харчової цінності, смакових характеристик та естетичного вигляду готової продукції.

У зв’язку з цим актуальним є питання розширення асортименту страв і кулінарних виробів з овочів, розробка нових рецептур, що відповідають сучасним вимогам до харчування, а також дослідження їх якісних показників. Впровадження інноваційних технологій

приготування та обробки овочів дозволяє не лише підвищити якість готової продукції, а й задовольнити зростаючі потреби споживачів у здоровій, безпечній та смачній їжі [1,2].

Метою даної роботи є аналіз та практичне впровадження заходів, спрямованих на розширення асортименту, удосконалення технологічних процесів і дослідження якості страв і кулінарних виробів із овочів.

Успішне приготування страв залежить від правильного вибору і обробки сировини, а також від застосування оптимальних методів теплової обробки, що дозволяють зберегти вітаміни, мінерали та інші корисні речовини.

Метою даної роботи є аналіз та практичне впровадження заходів, спрямованих на розширення асортименту, удосконалення технологічних процесів і дослідження якості страв і кулінарних виробів із овочів. Використання овочів, які можуть бути піддані забрудненню пестицидами або мікроорганізмами, вимагає ретельного контролю та дотримання санітарних норм під час приймання та обробки сировини.

У процесі приготування страв необхідно враховувати не тільки технологічні процеси, а й здоров’я споживачів, що включає відповідні умови для зберігання та подачі готової продукції [3].

Аналіз ринкових тенденцій вказує на зростаючий попит на здорове харчування, зокрема на страви з овочів. Споживачі все більше орієнтуються на продукти, що не тільки смачні, але й корисні для здоров’я. Це створює можливості для розвитку інноваційних страв,

включаючи використання нових варіантів овочевих сумішей, органічних продуктів, а також використання локальних і сезонних овочів.

Враховуючи сучасні тенденції, важливим аспектом є адаптація технологічних процесів до нових вимог ринку. Це включає в себе не лише вдосконалення рецептур та методів обробки овочів, а й постійний моніторинг та дослідження впливу різних методів теплової обробки на збереження корисних властивостей продуктів. Урахування цих факторів забезпечує можливість не лише задовольнити попит, але й створити умови для розвитку інноваційних рішень у сфері приготування страв із овочів, що відповідають сучасним вимогам харчової промисловості та здорового харчування.

Ключові слова: овочі, страва, харчування, технологічний процес, приготування.

Список використаних джерел:

1.Дубодєлова А. В. Система управління якістю готельних послуг: методологічні аспекти. *Проблеми економіки та управління*. 2018. № 611. С. 130–134.

2.Елисеєнко К. А. Теоретико-методичні аспекти виявлення резервів зростання рентабельності. *Економіка і управління: нові виклики та перспективи*. 2016. № 4. С. 153–156.

3. Ощипок І. М., Петришин Н. З., Бліщ Р. О. Технологія продукції закладів ресторанного господарства : підручник. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2022. 444 с.