

МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ

ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

УДК:641.54/.55:392.81(477)

Юрій Паска
студент 1 курсу РВО «магістр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Ярослав Паска
студент 2 курсу РВО «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Наталія Петришин
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ АПЕЛЬСИНОВО-МОРКВЯНОГО КРЕМ-СУПУ ТА ОЦІНКА ЙОГО ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ

Сучасна індустрія ресторанного господарства орієнтована на розширення асортименту страв підвищеної біологічної цінності. Споживачі дедалі частіше обирають продукти з високим вмістом нативних антиоксидантів, мікронутрієнтів та харчових волокон [2]. Перспективним напрямком у фуд-інжинірингу є поєднання овочевої та цитрусової сировини для створення нових заправних і пюреподібних супів. Морква є класичним джерелом бета-каротину, тоді як апельсиновий сік та цедра збагачують страву вітаміном С, органічними кислотами та ефірними оліями. Розробка технології апельсиново-морквяного крем-супу є актуальною для впровадження у меню закладів ресторанного господарства (ЗРГ) оздоровчого та вегетаріанського спрямування [1; 3].

Мета роботи: науково обґрунтувати рецептурний склад, розробити технологічну схему приготування апельсиново-морквяного крем-супу та провести комплексну оцінку його органолептичних властивостей.

Результати дослідження. На базі лабораторії кафедри було змодельовано та експериментально відпрацьовано рецептурну композицію крем-супу. Основними компонентами обрано моркву, цибулю ріпчасту, корінь імбиру, свіжовіджатий апельсиновий сік,

цедру апельсина, овочевий бульйон та вершки кулінарні 20%-ї жирності для стабілізації текстури страв [4].

Технологічний процес виробництва розробленого крем-супу складається з таких послідовних етапів: первинне оброблення: сортування, миття, очищення та нарізання овочевої сировини; пасерування та пасерування-тушкування: цибулю та подрібнений імбир пасерують на вершковому маслі до розм'якшення, додають моркву і тушкують з додаванням невеликої кількості овочевого бульйону для максимального переходу протопектину в розчинний пектин; термічне оброблення та гомогенізація: суміш заливають залишком бульйону, варять до повної готовності моркви (15–20 хв), після чого масу подрібнюють за допомогою блендера (куттера) до однорідної кремоподібної консистенції; формування та фінішна стабілізація: у гомогенізовану масу вводять підігріті вершки, свіжовіджатий апельсиновий сік (у співвідношенні 15% до загальної маси супу) та натерту цедру. Супу уварюють протягом 2–3 хвилин при температурі 85–90 °С без доведення до бурхливого кипіння, що забезпечує максимальне збереження вітаміну С та летких компонентів ефірної олії апельсина й імбиру [3]. Оцінку органолептичних показників розробленого напівфабрикату проводили методом сенсорного аналізу за розробленою 5-бальною шкалою (де 5 - відмінно, 1 - незадовільно) за участю дегустаційної комісії [1; 4]. Результати дегустаційного аналізу:

- Зовнішній вигляд: однорідна, пюреподібна маса без грудочок та залишків неперетертих овочів, поверхня глянцева (4,9 бала).
- Колір: інтенсивно-жовтий із яскравим помаранчевим відтінком, зумовлений високим вмістом каротиноїдів моркви та апельсинового соку (5,0 балів).
- Консистенція: ніжна, в'язка, шовковиста, помірно густа, крем-суп тримається на ложці (4,8 бала).
- Запах: виражений аромат пасерованої моркви в гармонійному поєднанні з яскравими цитрусовими нотами ефірних олій апельсина та легким пряним відтінком імбиру (4,9 бала).
- Смак: приємний, освіжаючий, солодко-кислий з ледь помітною пікантною гостротою імбиру та ніжним вершковим післясмаком (4,9 бала).

Загальний середній бал органолептичної оцінки становив 4,9, що свідчить про високі сенсорні характеристики та конкурентоспроможність розробленої страви на ринку ресторанних послуг.

Висновки. Науково обґрунтовано та експериментально реалізовано технологію інноваційного апельсиново-морквяного крем-супу з високими органолептичними властивостями. Отримані результати дегустаційного аналізу підтверджують гармонійність поєднання обраних інгредієнтів. Впровадження цієї страви у технологічний процес підприємств ресторанного індустрії дозволить розширити асортимент супів функціонального призначення та задовольнити попит споживачів на здорову їжу.

Ключові слова: ресторан, технології, крем-суп, якість

Список використаних джерел:

4. Паска М. З. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.

5. Чирка В. Обґрунтування використання пряно-ароматичної сировини для перших страв у закладах ресторанного господарства / В’ячеслав Чирка, Марія Паска // Молода спортивна наука України : зб. наук. пр. / за заг. ред. Євгена Приступи. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – Вип. 27, т. 4. – С. 161–162.

6. Паска М. Регіональні страви Львівщини – основа Галицької кухні / Паска Марія, Свищ Лілія, Фик Богдан // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 58. – С. 1–5. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-16

7. Боратинський О. В. Етногастрономічні туристичні маршрути як чинник збереження кулінарної спадщини регіонів України / Боратинський О. В., Паска М. З. // Інфраструктура ринку. – 2025. – Вип. 87. – С. 259–263. https://doi.org/10.32782/infrastruct87-41