

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***“Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-
ресторанного та туристичного бізнесу”***

29 - 30 жовтня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 - 30 жовтня 2012 р. – К.: НУХТ, 2012 р. – 409 с.

Видання містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції.

Розглянуто проблеми розвитку та удосконалення існуючих технологій готельно-ресторанної галузі в Україні та світі, створення нових для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, новітніх напрямів і форм розвитку туристичного бізнесу в умовах глобалізації.

Розраховано на підготовлених фахівців і дослідників, які займаються означеними проблемами у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.

Редакційна колегія: С.В. Іванов (голова оргкомітету), Т.Л. Мостенська (заступник голови оргкомітету), В.Ф. Доценко (заступник голови оргкомітету), Л.Ю. Арсеньєва (заступник голови оргкомітету), Н.В. Акутіна (заступник голови оргкомітету), Л.О. Шаран (відповідальний секретар), Ю.І. Сологуб (відповідальний за наукову роботу викладачів та студентів на факультеті ГРТБ), Н.М. Стеценко (відповідальний за наукову роботу викладачів та студентів на факультеті ХЕТОП), Сімахіна Г.О., А.В. Гавриш, Д.І. Басюк., Т.П. Голікова, О.В. Неміріч, О.В. Губеня.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 2 від «25 » вересня 2012 р.

1 СЕКЦІЯ. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	13
1. <i>Гавриш К.С.</i> Процес ефективного використання та розвитку трудового потенціалу як системи компетенцій.....	15
2. <i>Глебова А.О.</i> Особливості формування інноваційної політики на туристичних підприємствах.....	17
3. <i>Сіра Е.О.</i> Прогресивні інтернет-технології обслуговування в ресторанному господарстві.....	19
4. <i>Юдіна Т.І., Назаренко І.А.</i> Технологія молочно–моркв'яного фаршу на основі концентрату зі сколотин.....	21
5. <i>Коропецька Т.О., Гуцалюк Н.А.</i> Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: послуга «cork fee».....	23
6. <i>Євлаш В.В., Нєміріч О.В., Гавриш А.В., Максименко А.Є.</i> Функціонально-технологічні властивості соусів з використанням сушеного м'яса.....	25
7. <i>Юдіна Т.І., Старостеле О.В.</i> Рослинні наповнювачі у технологіях молочних коктейлів.....	27
8. <i>Ткачова С.С.</i> Етапи формування сучасної концепції стійких конкурентних переваг у ресторанному бізнесі.....	29
9. <i>Рашиєвська Т.О., Іванов С.В.</i> Наноструктура і властивості функціональних видів вершкового масла з рослинними харчовими добавками.....	31
10. <i>Шинкарук А., Цирульнікова В.В., Лазоренко Н.П.</i> Пробіотичні продукти у закладах ресторанного господарства.....	33
11. <i>Дудкіна О.О., Арпуть О.В.</i> Технологія впровадження віртуального туру в готельному господарстві.....	35
12. <i>Бондар Н.П.</i> Використання борошна з люпину в технології продукції закладів ресторанного господарства.....	38
13. <i>Плаксієнко В.Д., Павлюченко О.С.</i> Екологічний менеджмент в готельному господарстві.....	40
14. <i>Бойко М.О., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І.</i> Удосконалення технологічних властивостей глазурей в умовах закладу ресторанного господарства.....	42
15. <i>Лявинець Г.М., Гавриш А.В., Арсеньєва Л.Ю.</i> Використання сушеної пряно-ароматичної сировини при виробництві фіто-олійного напівфабрикату	44
16. <i>Павленко Н.М., Цирульнікова В.В.</i> Підвищення харчової цінності рахат-лукуму з використанням біологічно цінної рослинної сировини.....	46
17. <i>Дудкіна О.О., Усатюк О.М., Арпуть О.В.</i> Молекулярні технології в сучасних умовах ресторанного господарства.....	48

18. Коваленко І.О., Бондар Н.П., Шаран Л.О. Удосконалення технології маршмелоу з використанням плодово-овочевої сировини у закладах ресторанного господарства.....	50
19. Чепен Ю.О., Павлюченко О.С. Організація обслуговування в готельних номерах.....	52
20. Єгізарян А.А., Матюшенко Р.В. Світлодіодне оснащення в готельному господарстві.....	54
21. Близнюк Ю.С., Павлюченко О.С.. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі.....	56
22. Шаран Л.О., Мирошник Ю.А., Бондар Н.П. Дослідження можливості використання бурих водоростей при виготовленні молочних коктейлів	58
23. Вегера А.В., Лазоренко Н.П. Безглютенове меню в закладах ресторанного господарства	61
24. Сильчук Т.А., Коваленко А. Підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів в закладах ресторанного господарства.....	63
25. Кулініч В.І., Гніда А.С., Бондар Н.П. Оцінка можливості використання пальмової олії в технології продукції ресторанного господарства.....	65
26. Березовська І., Мирошник Ю.А. Особливості бронювання в готельному комплексі.....	67
27. Голікова Т.П., Юрчак В.Г. Макаронні вироби-напівфабрикат для закладів ресторанного господарства.....	69
28. Оберемок О.І., Губенко С.О., Губеня В.О., Арсеньєва Л.Ю. Здобні булочні вироби, збагачені залізом.....	71
29. Скорченко О.В., Цирульнікова В.В. Тростинний цукор – корисна сировина для закладів ресторанного господарства.....	73
30. Сидоренко О.М., Карпенко Т.С., Павлюченко О.С. Перспективи використання інуліна та олігофруктози в технології кондитерських виробів.....	75
31. Дрок Б.О., Шидловська О.Б. Перспективи новітніх систем навчання для працівників готельної індустрії.....	77
32. Мирошник Ю.А., Гавриш А.В., Доценко В.Ф. Горобинове борошно в технології борошняних кондитерських виробів.....	79
33. Сильчук Т.А., Тиченко М. Виробництво хліба з житнього борошна.....	81
34. Голікова Т.П. Макаронні вироби підвищеної біологічної цінності.....	83
35. Дудкіна О.О., Гавриш А.В., Губеня В.О., Іщенко Т.І., Доценко В.Ф. Розвиток мережі закладів ресторанного господарства столичного регіону України.....	85
36. Коваленко І.В., Шаран Л.О. Доцільність введення інноваційних послуг в готельній сфері.....	87
37. Назаренко Н.Ю., Павлюченко О.С. Шляхи підвищення рівня обслуговування в закладах ресторанного господарства.....	89

38. Цирульнікова В.В., Церетелі А.М. Нова скандинавська кухня – маніфест здоровому способу життя.....	91
39. Ворона О.П., Арпуль О.В. Використання нетрадиційної сировини в технологіях ресторанної кулінарної продукції.....	94
40. Токар Д.А., Павлюченко О.С. Переваги використання борошна з суцільнозмеленого зерна в технології борошняних кондитерських виробів.....	96
41. Ленчевська К.О., Іщенко Т.І., Шидловська О.Б. Удосконалення технології солодких жельованих страв для закладів ресторанного господарства.....	98
42. Роглев Й.Й., Івахно О.О., Доценко В.Ф. Модифікація процесу дефростації заморожених дріжджових напівфабрикатів в закладах ресторанного господарства.....	100
43. Цирульнікова В.В. Застосування цукрозамінника з унікальними властивостями у закладах ресторанного господарства.....	102
44. Коцюба О.В., Павлюченко О.С. Використання фондю при подаванні страв.....	104
45. Струк Ю.В., Буянова І.А., Гавриш А.В., Доценко В.Ф. Соуси в технологіях ресторанного господарства.....	106
46. Ярема С.С., Лазоренко Н.П. Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві.....	108
47. Сильчук Т.А., Безкоровайна В. Вплив житньо-солодового екстракту на аромат житньо-пшеничного хліба.....	110
48. Миць Ю.В., Павлюченко О.С. Премія «оскар» для кулінарів – michelin star.....	112
49. Матюшенко Р.В. Основи професійного обслуговування.....	114
50. Роглев Й.Й., Доценко В.Ф. Кінетика видалення вологи в заморожених дріжджових напівфабрикатах.....	116
51. Свиридчук К., Мирошник Ю.А. Електронне меню як нова система обслуговування в закладах ресторанного господарства.....	119
52. Гребенюк І.П., Гребенюк Є.П., Гавриш А.В., Доценко В.Ф. Аналіз способів теплового оброблення кулінарної продукції.....	121
53. Янута В.П., Губеня О.В., Арсеньєва Л.Ю. Співвідношення валентних форм заліза у хлібобулочних виробах	123
54. Корецька І.Л., Шульга О.С., Бандуренко Г.М. Розрахунок забезпеченості основних складових при виробництві продуктів харчування.....	125
55. Мігулько О.О., Бондар Н.П. Гіпоалергенний ресторан.....	127
56. Фролова Н.Е., Арпуль О.В., Усатюк О.М. Новий підхід до ароматизації страв у закладах ресторанного господарства.....	129
57. Корецька І.Л., Пушка О.С. Використання сучасних інгредієнтів . при виробництві продуктів харчування	131
58. Яненко Л.П. Якість і культура ресторанного бізнесу – шлях до довголіття українців.....	133

59. <i>Пелехова Л.С., Усатюк О.М., Усатюк С.І.</i> Використання рослинних олій підвищеної біологічної цінності у закладах ресторанного господарства.....	135
60. <i>Задорожня О.С., Іщенко Т.І., Гавриш А.В., Доценко В.Ф.</i> Застосування різних способів теплової обробки овочів.....	138
61. <i>Башикатов Р.О., Матюшенко Р.В.</i> Економія води за допомогою технічних засобів.....	140
62. <i>Krilina A., Yanenko L.</i> Innovations in hotel and catering industry.....	141
63. <i>Коваль О.А.</i> Економічні проблеми готельного бізнесу.....	143
64. <i>Нінікало М.О., Гавриш А.В.</i> Вплив кави на здоров'я людини.....	145
65. <i>Цищорська В.М., Кочерга В.І.</i> Організація дитячого харчування в умовах готелю сімейного відпочинку.....	147
66. <i>Ковтун А.В., Коваль О.А.</i> Соняшникове насіння як сировина для збагачення харчових продуктів.....	149
67. <i>Савченко Є.В., Назар М.І., Кочерга В.І.</i> Розробка борошняних виробів з використанням овочевих пюре та фіто добавок.....	151
68. <i>Зубрицька А.С., Павлюченко О.С.</i> Перспективи використання автоматизованих систем управління інженерними комплексами в сучасних готелях.....	153
69. <i>Євтух О., Іщенко Т.І., Гавриш А.В., Доценко В.Ф.</i> Аромамаркетинг в індустрії гостинності	155
70. <i>Дрок БО., Шидловська О.В.</i> Зелене будівництво як новий тренд в готельній індустрії України.....	157
71. <i>Собін О.В., Лазоренко Н.П.</i> Особливості франчайзингу в готельно-ресторанному господарстві.....	159
72. <i>Даниленко Т.М., Гавриш А.В., Іщенко Т.І., Доценко В.Ф.</i> Сучасні принципи ребрендингу готельно-ресторанного господарства.....	161
73. <i>Шаран Л.О., Драненко О.В., Шаран А.В.</i> Доцільність впровадження інноваційного продукту в клінінговій службі готельного господарства.....	163
74. <i>Маршаленко М.П., Іщенко Т.І.</i> Шляхи забезпечення доступності підприємств готельного господарства для людей з обмеженими можливостями.....	165
75. <i>Чухманенко О.В., Матюшенко Р.В.</i> Управління якістю в готельному підприємстві: основні підходи і методи.....	167
76. <i>Пахолок І., Іщенко Т.І., Гавриш А.В., Доценко В.Ф.</i> Сучасні тенденції в готельному господарстві.....	169

СЕКЦІЯ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	172
1. <i>Ставська Ю.В.</i> Підвищення стандартів безпечності харчових продуктів в Україні.....	174
2. <i>Гніцевич В.А., Чехова Н.С.</i> Дослідження функціонально-технологічних показників напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза.....	176
3. <i>Коришунова Г.Ф., Саєнко Р.І.</i> Оптимізація процесів пророщування насіння нуту для отримання харчової добавки.....	178
4. <i>Гніцевич В.А., Федотова Н.А.</i> Рекомендації з використання напівфабрикату у виробництві готової продукції.....	180
5. <i>Антонюк І.Ю., Корзун В.Н.</i> Нові борошняні вироби у профілактиці дефіциту йоду та селену в харчуванні.....	183
6. <i>Валевська Л.О.</i> Якість нових видів збагачених екструдованих зернових продуктів	185
7. <i>Мельник І.В., Литвинчук А.І.</i> Збільшення антиоксидантних властивостей пива за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини.....	187
8. <i>Белінська Є.В., Колтунов В.А.</i> Дегустаційна оцінка якості коренеплодів редиски та її зміни в процесі зберігання.....	189
9. <i>Мельник І.В., Войченко В.П.</i> Проблема впровадження нових рослинних інгредієнтів для стабілізації виноградних вин.....	191
10. <i>Чоні І.В., Дібрівська Н.В.</i> Використання борошна злакових культур як засобу профілактики від нітратного забруднення навколишнього середовища.....	194
11. <i>Мостова Л. М.</i> Конструювання технології овочево-ягідних самбуків оздоровчого призначення.....	196
12. <i>Булах М.</i> Дегустаційна оцінка м'якоті плодів гарбуза, вирощених в умовах північно-західного полісся.....	198
13. <i>Пересічний М.І., Магалецька І.А.</i> Розроблення раціонів харчування для людей розумової праці.....	200
14. <i>Буняк О.В., Мардар М.Р.</i> Розширення асортименту зернових продуктів оздоровчого харчування.....	202
15. <i>Рогова А.Л., Медведь Л.М.</i> Використання насіння льону для підвищення харчової цінності пісочних виробів.....	204
16. <i>Шидакова-Каменюка О.Г., Роговий І.С.</i> Використання напівфабрикату кісткового харчового у технології виробів з пряникового тіста.....	206
17. <i>Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Соколова Н.Ю.</i> Антиоксидантні властивості хлібобулочних виробів з хмелевими екстрактами.....	208
18. <i>Дорохович А.М., Лазоренко Н.П.</i> Інноваційні технології маффінів для хворих на целіакію і цукровий діабет.....	210

19. Студзінська М.О., Гойко І.Ю. Розроблення низькокалорійного кисломолочного продукту.....	212
20. Науменко К.А., Фролова Н.Е., Чепель Н.В., Усенко В.О. Фітоконцентрати оздоровчого призначення.....	215
21. Яценко В.С., Калініченко А.О., Конончук В.М., Арсеньєва Л.Ю. Використання білкових збагачувачів і холодної екструзії у технології хлібних паличок.....	217
22. Шнайдер Н.В., Гойко І.Ю., Гойко Н.О. Розроблення композиції з використанням лікарської сировини для збагачення безалкогольних напоїв.....	219
23. Івчук Н.П., Ганзюк Ю.В. Інуліноноси в складі безкофеїнових кавових напоїв.....	221
24. Крижова Ю.П. Використання пшеничних висівок у виробництві напівфабрикатів.....	223
25. Кулініч В.І., Гавриш А.В., Доценко В.Ф. Рисове борошно – сировина для безглютенових виробів.....	225
26. Поліщук Г.Є., Мартич В.В., Грабовська О.В., Ковалевська Є.Є, Сербова М.І. Вивчення функціонально-технологічних властивостей зародків пшениці у складі сумішей морозива.....	227
27. Кулініч В.І., Гавриш А.В., Доценко В.Ф. Розроблення рецептурних композицій борошняних кондитерських виробів для хворих на целиакію та цукровий діабет.....	229
28. Романовська Т.І., Левчук Л.О. Технологія добування і застосування гарбузової олії оздоровчого призначення.....	232
29. Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В. Розвиток індустрії заморожених напівфабрикатів в Україні.....	234
30. Стеценко Н.О., Землінська М.Д. Аналіз асортименту хліба і хлібобулочних виробів оздоровчого призначення на ринку України.....	236
31. Бондарева В.Й., Гоцуляк Я.Н., Попова А.В. Вивчення консервуючих властивостей ефірних олій троянди та грінделі.....	238
32. Кльорик Б.О., Стеценко Н.О., Перепелиця В.Ю., Прокопенко Д.С. Використання екстракту чебрецю в технології хліба з пророщеного зерна.....	240
33. Краєвська С.П., Стеценко Н.О., Мартиненко Т.А. Розроблення рецептури комбінованого молочного продукту оздоровчого призначення.....	242
34. Дорохович А.М., Мурзін А.В., Агейченко Г.О., Паращина Н.А., Рубан І.В. Використання лактулози при виробництві бісквітних тортів та тістечок дієтичного та функціонального призначення.....	244
35. Стеценко Н.О., Цільницька А.О., Кутна А.Ю., Сидоренко Ю.В. Дослідження процесу набухання насіння льону при різних температурах.....	246
36. Дорохович А.М. Інноваційні технології кондитерських виробів спеціального дієтичного призначення, розроблені вченими національного університету харчових технологій.....	249
37. Христюк С.А., Харітон Н.Г., Грабовська О.В. Роль пектиновмісної сировини у технології хліба.....	251

38. <i>Дорохович В.В.</i> Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів для хворих на целиацію та фенілкетонурію.....	253
39. <i>Карпутіна Д. Д., Фролова Н.Е.</i> Дослідження якісних показників твердих носіїв ароматичних речовин для виробництва натуральних сухих ароматизаторів.....	255
40. <i>Івчук Н.П., Миколів Т.І., Смульська Ю.В.</i> Оцінка харчового раціону студентів технологічних факультетів НУХТ.....	257
41. <i>Іванов С.В., Рашевська Т.О.</i> Розроблення масляних паст із комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів із лікувально-профілактичними властивостями.....	259
42. <i>Рашевська Т.О., Вашека О.М.</i> Використання порошку із моркви при збагаченні вершкового масла.....	261
43. <i>Бойко М.І.</i> Дослідження та удосконалення технології зернових екстрактів з тритікале.....	263
44. <i>Рібцова І.В., Іванова В.Д.</i> Розроблення нових видів фруктово-желейного мармеладу функціонального призначення.....	265
45. <i>Zyatyuk O.O., Kondaurov K.A.</i> . Functional confectionary.....	267
46. <i>Грабовська О.В., Бондаренко С.П., Парняков О.С.</i> Розроблення технології харчових добавок з р-вітамінною активністю.....	270
47. <i>Макаренко О.Г., Грабовська О.В., Бондаренко С.П.</i> Контроль якості рослинної сировини, яка містить біологічно активні речовини.....	272
48. <i>Подобій О.В., Мірошников О.М.</i> Кисломолочні напої – функціональні харчові продукти оздоровчої дії.....	274
49. <i>Грабовська О.В., Пастух Г.С., Харитон Н.Г.</i> Розроблення технології харчового пектину з картопляної мезги.....	276
50. <i>Гойко Н.О., Гойко І.Ю.</i> Розроблення рецептури молочного десерту підвищеної харчової цінності.....	278
51. <i>Ковалевська Є.І., Воловик Л.С., Максимова І.М., Ковалевська Н.О.</i> Вивчення деяких фізико-хімічних властивостей меду різного природного походження.....	280
52. <i>Прядко Т.П., Харитон Т.Я.</i> Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів.....	282
53. <i>Миколів Т.І., Сімахіна Г.О.</i> Продукти на зерновій основі, збагачені мінеральними речовинами, для профілактики мікроелементозів.....	284
54. <i>Чорна А.І.</i> Гарантії якості та безпечності сухих молочних сумішей для дитячого харчування.....	286

3 СЕКЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ І ФОРМИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ.....	289
1. Скляр Г.П., Шкарупа В.Г. Туристичний бізнес у структурі соціальної економіки: інвестиційні аспекти розвитку.....	291
2. Давидова В.Р., Вихованець Т.А. Технологіко-гігієнічна спрямованість харчування і водно-сольового режиму туристів.....	293
3. Іванов А.М. Економіко-екологічні принципи управління розвитком територіальних рекреаційних комплексів.....	295
4. Жуков Е.В. Разработка систем менеджмента в организациях индустрии гостеприимства на основе процедурного подхода.....	297
5. Куценко О.В. Аналіз методів оцінки конкурентоспроможності готельних підприємств	299
6. Воронка Г.С. Глобалістичний формат у викладанні британських бакалаврських, магістерських програм у галузях: «туристичний\	301
готельний\ рекреаційний менеджмент».....	301
7. Калініна Л.Є. Сучасні напрямки трактування поняття «менеджер» підприємств готельно-ресторанного бізнесу.....	304
8. Кардаш О.В., Русаков І.О. Аналітичний розгляд адаптивних властивостей туристичних об'єктів на прикладі тентових покриттів.....	306
9. Антоненко І.Я. Інноваційні зміни в туризмі як передумови соціально-економічного розвитку країни.....	307
10. Подмаркова І.П., Залозна Є.В. Перспективи застосування міжнародних студентських туристичних карток ісіс в умовах глобалізації	309
11. Миць Ю.В., Басюк Д. І. Концепція інтелектуальної нерухомості в проектуванні закладів розміщення.....	311
12. Матюшенко Р.В. Роль бенчмаркінгових досліджень в туристичній індустрії.....	313
13. Влодарчик Т.В. Подієвий (event) туризм в Україні.....	315
14. Розметова О.Г. Діагностика використання рекреаційно- туристичного потенціалу регіону.....	317
15. Верес К.О. Прикладні аспекти туристичного краєзнавства у розвитку інноваційних форм туризму в Україні.....	319
16. Lukyanets G. G Innovations in ukrainian hospitality industry.....	321
17. Сологуб Ю.І. Винні шляхи Грузії, як приклад організації винних турів.....	323
18. Басюк Д.І. Винний туризм як інноваційний напрямок туристичного ринку.....	325
19. Засєкіна Б.В., Басюк Д.І. Сучасний стан туристичної індустрії в Україні та перспективи її розвитку.....	328
20. Коваленко Ю. М., Басюк Д.І. Основні напрями інноваційних процесів у туристичній індустрії.....	330

21. Локиза В.І., Басюк Д.І. Гастрономічний туризм як перспективний вид туристичної діяльності.....	333
22. Скорченко О.В., Басюк Д.І. Розвиток винного туризму на Закарпатті	335
23. Антоненко А.В., Сологуб Ю.І. Сучасні тенденції туристичного маркетингу.....	337
24. Бузмакова К.А., Д.І. Басюк Сучасні підходи до оцінки якості туристичного продукту.....	340
25. Вовк І.В., Влодарчик Т.В. Круїзний туризм як перспективний напрямок туристичного ринку.....	342
26. Горкун А.В. , Сологуб Ю.І. Розвиток молодіжного та дитячого туризму в Україні: проблеми та перспективи.....	344
27. Іванова А.А., Розметова О.Г. Інноваційні маркетингові технології просування готельного продукту.....	346
28. Карпчук В.І., Сологуб Ю.І. Інноваційні тенденції гастрономічного туризму.....	348
29. Собін О.В., Розметова О.Г. Ефективність просування готельних послуг за допомогою web-сайтів.....	350
30. Рудєв І.М., Басюк Д.І. Самодіяльний спортивно-оздоровчий туризм як експериментальний комплекс здорового способу життя.....	353
31. Протас А.Я., Сологуб Ю.І. Новий спосіб залучення до участі в глобальному туризмі (igt - innovations global tourism).....	355
32. Гріщенко Д. С., Басюк Д.І. Бенчмаркінг як метод підвищення якості готельних послуг.....	358
33. Зарицька Д.М., Сологуб Ю.І. Розвиток екотуризму як засіб економічного зростання Хмельницької області.....	360
34. Гільфанова І. Р., Розметова О.Г. Сучасні тенденції диспетчеризації в готельному господарстві	362
35. Галич К.М., Сологуб Ю.І. Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях.....	364
36. Шолудько Ю.В., Басюк Д.І. Використання програми «yes, i can!» для мотивації персоналу в готелях України.....	366
37. Коломієць О.Д., Басюк Д.І. Інноваційні енергозберігаючі технології в закладах розміщення.....	368
38. Огороднійчук О. Ю., Басюк Д. І. Інноваційні клінінгові технології у сучасних закладах готельно-ресторанного господарства...	370
39. Присяжнюк Н.І., Басюк Д.І. Екологічна сертифікація готелю як інноваційний інструмент підвищення туристичної привабливості.....	372
40. Макушенко Г.В., Розметова О.Г. Що таке екстримальний туризм та чим він такий привабливий та цікавий для туристів?.....	374
41. Витріщак А.А., Басюк Д.І. Інноваційні технології підбору та адаптації персоналу готельних підприємств.....	376
42. Кузнецов В.П., Сологуб Ю. І. Інноваційні напрями та форми розвитку туристичного та готельного бізнесу в умовах глобалізації....	378

43. <i>Момот М.Б., Сологуб Ю.І.</i> Актуальні проблеми готельного та туристичного господарства в Україні.....	380
44. <i>Мельник Н. В., Сологуб Ю.І.</i> Інноваційні напрями розвитку туристичного та готельного бізнесу в українських карпатах.....	382
45. <i>Худик Н.М., Басюк Д.І.</i> особливості юриктиційного та неюриктиційного захисту прав туристів як споживачів туристичних послуг.....	384
46. <i>Савіцька О.Ю., Басюк Д.І.</i> Коучінг як інноваційний метод управління персоналом підприємств готельного та ресторанного господарства.....	386
47. <i>Окопна Я. В.</i> Професійно орієнтоване навчання іноземної мови майбутніх фахівців сфери обслуговування засобами НКПТ: із досвіду розробки.....	388
48. <i>Митенко Т., Басюк Д.І.</i> Сучасні тенденції розвитку spa-центрів при готельних підприємствах.....	390
49. <i>Негеля Т.В., Сологуб Ю.І.</i> Інноваційна діяльність в туризмі. космічний туризм.....	392
50. <i>Кобилянська Л.М.</i> Інновації у сфері туризму в умовах глобалізації.....	394
51. <i>Басюк Д.І., Мельник Ю.А.</i> Туристичний брендинг міст і територій	396
52. <i>Окопна J., Vorkoff Y.</i> Das unternehmenskonzept – die basis für den erfolg.....	398
53. <i>Гоголь Т.В.</i> Сільський туризм як чинник ефективного соціально-економічного розвитку сільських територій України.....	400
54. <i>Розметова О.Г., Мельник І.Л.</i> Соціальні інновації як фактор підвищення якості сервісного обслуговування	402
55. <i>Русаков І.О, Хромова І.С.</i> Збільшення туристичного та рекреаційного потенціалу акваторії та островів в Києві з використанням забутого досвіду та нових технологій.....	404
56. <i>Береза В.</i> Розвиток готельної та туристично-рекреаційної інфраструктури Болгарії.....	406

1 СЕКЦІЯ

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Голова секції: проф. Доценко В.Ф.

Секретар: доц. Шаран Л.О.

1. ПРОЦЕС ЕФЕКТИВНОГО ВИКОРИСТАННЯ ТА РОЗВИТКУ ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ЯК СИСТЕМИ КОМПЕТЕНЦІЙ

К.С. Гавриш

*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

Підвищення ролі трудового потенціалу і зміна визначення цього поняття, перш за все, пов'язані з глибокими перетвореннями у виробництві товарів, послуг. Ефективне використання трудового потенціалу є одним з найважливіших напрямів у стратегічній діяльності готельного господарства, оскільки в умовах сучасного виробництва роль людини та її праці зростає, і до її здібностей, рівня знань і кваліфікації висуваються все більш високі вимоги.

Для оцінки заходів стану і заходів використання трудового потенціалу та формування їх оптимального співвідношення, необхідно, на наш погляд, аналізувати співвідношення наявних компетенцій з необхідними, для успішної реалізації трудового потенціалу кожного працівника і всього персоналу в цілому з метою ефективної діяльності підприємства. Авторську схему процесу ефективного використання та розвитку трудового потенціалу як системи компетенцій представлено на рисунку. Компетенції працівників підприємства - це не просто загальна сукупність знань, а досить сувора, хоча і перебуває в постійному русі система. Розвиток компетенцій є по суті розвиток трудового потенціалу персоналу підприємства

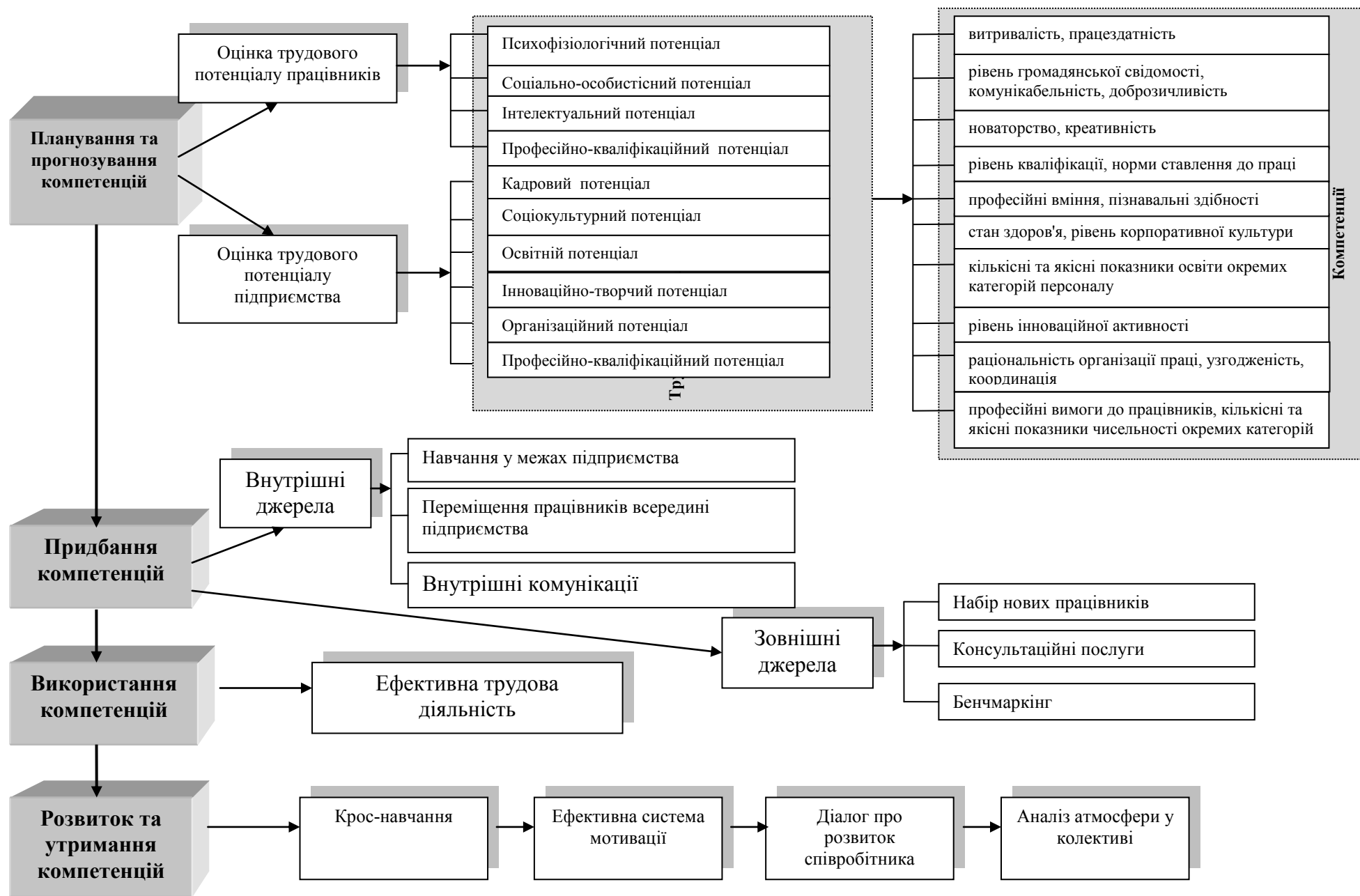


Рис. Процес ефективного використання та розвитку трудового потенціалу як системи компетенції

Таким чином, ефективне використання трудового потенціалу передбачає, насамперед, ефективне використання та вдосконалення системи компетенцій, відповідно до діючої стратегії розвитку підприємства з урахуванням основних ринкових вимог. В даний час назріла потреба в здійсненні неперервної освіти, тобто постійного оновлення та поглиблення знань протягом всього періоду професійної діяльності для постійного вдосконалення системи компетенцій, що дозволить здійснювати безперервний розвиток трудового потенціалу персоналу підприємства з метою підвищення конкурентоспроможності підприємства та ефективності його діяльності.

2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ НА ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

А.О. Глєбова

Полтавський університет економіки та торгівлі

В умовах конкуренції важливу роль як для економіки, так і для підприємства відіграє інноваційна діяльність, яка регулюється інноваційною політикою. Під цим поняттям розуміють сукупність правових, організаційно-економічних та інших заходів держави, спрямованих на створення умов для розвитку інноваційних процесів в економіці та стимулювання впровадження результатів інноваційної діяльності у виробництво та сферу послуг. Нині в Україні, не зважаючи на прийняття значної кількості державних програм з розвитку України на інноваційній основі, зокрема «Стратегії інноваційного розвитку України на 2010-2020 роки в умовах глобалізаційних викликів», існує велика кількість проблем, домінуючими серед яких є: практично відсутність інноваційної інфраструктури та низький рівень податкового стимулювання інноваційної діяльності.

Новий Податковий Кодекс, який прийнятий і уже працює, не вирішує проблем, що існують останні десятиріччя. Це, на жаль, призводить до того, що

державні заходи щодо розвитку на інноваційній основі ускладнюються, тому що суб'єкти господарювання практично не зацікавлені у інноваційній діяльності, яка дозволила б вирішувати низку нагальних проблем швидше і якісніше. Особливо це актуально для української інфраструктури (транспортної, енергетичної, комунальної тощо), які опосередковано впливають на темпи розвитку і стан туристичної галузі. Світова практика господарювання засвідчила, що туризм не може розвиватися без транспортної інфраструктури, яка забезпечує процес досягнення туристом місця його призначення. Комунальна інфраструктура визначає можливості суб'єктів господарювання туристичного бізнесу по наданню відповідного рівня якості туристичних послуг в тому обсязі, які необхідні як для власників туристичних об'єктів, так і туристів. Тому ми вважаємо, що на українських туристичних суб'єктах господарювання, які прагнуть розвиватися та впроваджують інновації, необхідно враховувати наступні особливості по формуванню інноваційної політики:

1) низький рівень розвитку законодавчого забезпечення інноваційної діяльності. Тоді як наприклад, на загальноєвропейському рівні прийнята рамкова програма «Конкурентоспроможність та інновації», яка покликана сприяти інноваційному розвитку малих і середніх підприємств і забезпечувати широкий доступ до фінансових ресурсів і послуг з підтримки бізнесу в регіонах. Рамкова програма «Конкурентоспроможність та інновації» розрахована на 2007-2013 роки і має загальний бюджет у розмірі € 3621 млн. Одним з компонентів рамкової програми є програма «Підприємництво та інновації», яка спрямована на підтримку інновацій на малих і середніх підприємствах (МСП) за наступними напрямками: доступ до фінансування; надання бізнес послуг через європейську мережу підприємництва (Центр послуг з питань бізнесу та інновацій); підтримка щодо вдосконалення інноваційної політики; проекти з еко-інновацій; підтримка політики МСП та інновацій через систему контрактів і грантів.

2) відсутня можливість отримання компетентної поради щодо проблем організації діяльності при впровадженні інновацій у сферу послуг або виробництва (в основному це іноземні фахівці);

3) низький рівень зацікавленості управлінців у впровадженні як організаційно-технічних інновацій, так і інших;

4) дороговартісний процес;

5) незацікавленість фінансово-кредитних установ у кредитуванні інноваційної діяльності;

6) повільне повернення коштів, які вкладаються у інноваційний процес.

Отже, ми можемо зробити висновок, що процес формування інноваційної політики пов'язаний із державними заходами, проте важливу роль відіграє і позиція власників туристичного бізнесу та усвідомлення ними ролі і значення інновацій.

3. ПРОГРЕСИВНІ ІНТЕРНЕТ-ТЕХНОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Е.О.Сіра

Ужгородський національний університет

Сьогодні сучасна галузь масового харчування набуває швидких темпів розвитку. Особливу динаміку можна спостерігати в сфері ресторанного господарства, що демонструє таким чином зміну структури потреб сучасного суспільства. Така ситуація сприяє зростанню рівня конкурентності на ринку ресторанних послуг. Щоб втриматись в таких умовах, виникає необхідність звернутись до прогресивних технологій в обслуговуванні громадського харчування.

Трактування поняття «обслуговування», що адаптоване до ресторанного господарства, дають Л.С. Кучер та Л.М. Шкуратова – це сукупність операцій, які забезпечуються виконавцем при безпосередньому контакті зі споживачем

послуг, підчас реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля. Поняття «обслуговування» сьогодні є основою функціонування галузі масового харчування.

Безперечно, кожне підприємство може обрати та розвивати ті чинники процесу обслуговування, які найефективніше сприятимуть підвищенню його конкурентоспроможності та створюють можливість прогнозування розвитку бізнесу. Тому, очевидною стає необхідність впровадження саме інтернет технологій в процес обслуговування.

За визначенням Великого тлумачного словника сучасної української мови, прогресивні – це ті, які сприяють прогресу; ведуть до вдосконалення, поліпшення будь-чого, завдяки своїм ідеям, настроям, діям; розвиваються по висхідній лінії, вдосконалюються в бік поліпшення.

Таким чином, можна визначити, що прогресивні технології обслуговування – це вдосконалена система заходів із забезпечення високого рівня комфорту, сформована на основі виникнення нових споживчих запитів з метою задоволення побутових, господарських та культурних потреб споживачів.

Сьогодні просування ресторанних послуг в мережі Інтернет для багатьох підприємств фуд-сервісу перетворюється з експериментів на необхідність. Для значної частини підприємств громадського харчування реклама в мережі Інтернет стає одним з найефективніших інструментів залучення клієнтів. Тому, розглянемо 8 сучасних технологій, що впливають на вибір ресторану споживачем.

- 1) Створення Інтернет-сторінки закладу громадського харчування;
- 2) Наявність сторінки закладу в соціальних мережах;
- 3) Присутність сторінки закладу на глобальних спеціалізованих, оглядово-пошукових сторінках, що містять перелік типових підприємств харчування;
- 4) Наявність WI-FI Інтернету;
- 5) Можливість здійснювати онлайн бронювання;

- 6) Можливість здійснювати онлайн замовлення;
- 7) Розміщення адреси закладу в геолокаційних мережах та відзначення місця перебування в ньому споживачами;
- 8) Наявність спеціальних програм-додатків до смартфонів для полегшення здійснення пошуку закладу, онлайн бронювання та замовлення.

Популяризація використання прогресивних технологій обслуговування закладами громадського харчування може мати глобальний характер. Саме в цей момент сучасності з'являється певний взаємодоповнюючий зв'язок між «бажанням клієнтів користуватись інноваційними технологіями, які відсутні на ринку» та «бажанням клієнтів використання технологій, які вже мають місце на ринку». Тобто підприємство, задовольнивши потреби споживачів і впровадивши певні прогресивні технології, сприятиме виникненню бажання інших клієнтів скористуватись новими унікальними послугами та можливостями, які з'являються в процесі науково-технічної еволюції.

4. ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНО–МОРКВЯНОГО ФАРШУ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН

Т.І. Юдіна

І.А.Назаренко

*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

В загальному обсязі продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства значну питому вагу складають страви, для приготування яких використовуються фаршеві маси, зокрема комбіновані фарші. Комбіновані фарші – це продукція складного сировинного складу, для виробництва якої використовують поєднання різних видів сировини з певними функціонально-технологічними властивостями.

Перспективним напрямком в створенні харчових продуктів складного сировинного складу є комбінування молочної та рослинної сировини, що забезпечує можливість взаємного збагачення отриманих продуктів есенціальними інгредієнтами: молочними білками, в-каротином, харчовими волокнами, мінеральними речовинами, вітамінами, антиоксидантами та ін.

Як основний компонент фаршів з молочних продуктів доцільно використовувати молочно-білкові концентрати, зокрема молочно-білковий концентрат (МБК) зі сколотин. Білки МБК зі сколотин містять у своєму складі крім казеїну сироваткові білки, кількість яких складає 26% від маси протеїну. Рівень усіх незамінних амінокислот у складі білків МБК зі сколотин перевищує стандарт ФАО/ВООЗ, що свідчить про високу біологічну цінність продукту. Встановлено, що МБК є продуктом з природним набором життєво важливих мінеральних речовин та водорозчинних вітамінів. А додавання до МБК зі сколотин сировини рослинного походження забезпечить можливість збагачення отриманих продуктів харчовими волокнами (пектиновими речовинами) та антиоксидантами.

Цінним джерелом пектинових речовин та в-каротину, який володіє антиоксидантною дією є морква. Так, коренеплоди моркви містять 0,62...0,69 мг% пектинових речовин, які в основному складаються з протопектину (0,48...0,54 мг%). На частку розчинного пектину припадає 0,13...0,15 мг%.

Важливе значення має морква як джерело в-каротину. Вміст β -каротину в коренеплодах моркви складає від 5,4% до 9,4 мг%. Серед мінеральних речовин в моркві міститься найбільше калію (181,9... 202,5 мг%).

Використання моркви у технологіях комбінованих фаршевих мас обумовлено також економічною доцільністю, внаслідок доступності та простоти отримання сировини, комплексністю дії сировини, яка містить широкий спектр функціональних інгредієнтів.

Було розроблено технологію виробництва молочно-морквяного фаршу. В розробленій технології передбачено використання МБК зі сколотин

(59,0...68,0%), а також введення до складу фаршу пюре з моркви (16,0...19,0%), меланжу (6,0...8,0%), борошна пшеничного (6,0...8,0%), цукру (4,0...6,0%).

Розроблений фарш – це продукт з однорідною, ніжною, такою, що мастить консистенцією, має смак і запах, характерні для молочних продуктів з присмаком та ароматом моркви, колір біло-жовтий з вкрапленнями моркви.

Дослідження хімічного складу свідчать, що за вмістом більшості нутрієнтів розроблений фарш перевищує контрольний зразок (фарш з кислого сиру). Так, за вмістом сухих речовин фарш молочно-морквяний перевищує контроль на 5,27%, за вмістом жиру - на 0,81%. За рахунок заміни частини сировини тваринного походження на рослинну розроблений фарш перевищує контроль за вмістом моно- та дисахаридів – на 4,28%.

Встановлено, що напівфабрикат молочно-морквяного фаршу покриває добову потребу в пектині на 12,3%, а в β -каротині – на 54,2% і може бути віднесений до функціональних продуктів харчування.

Таким чином, розроблений молочно - морквяний фарш є перспективною сировиною для виробництва кулінарної продукції, що дозволить розширити асортимент продуктів з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

5. УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ПОСЛУГА «CORK FEE»

Т.О.Коропецька

Н.А.Гуцалюк

Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут

Сьогодні в Україні стрімко розвивається готельно-ресторанний бізнес, тому особливої гостроти набувають питання впровадження передових організаційно-управлінських технологій у сферу ресторанного господарства.

Актуальність даної проблеми зростає із процесом входження України у європейську спільноту з високо впорядкованим правовим полем обслуговування споживачів.

Діючі на даний час Правила забороняють замовнику приносити до закладу продовольчу сировину, харчові продукти, у тому числі алкоголь та безалкогольні напої, а також залучати сторонніх осіб до приготування страв.

Проте у світі похід в ресторан із своєю пляшкою став звичайною практикою серед багатьох любителів вина. Дана послуга регламентується етикетом «Cork Fee», що дослівно перекладається «оплата за корок».

Першими країнами, де розпочалося впровадження послуги «Cork Fee», були США, Австралія та Нова Зеландія. В Європі ця послуга появилась значно пізніше, проте швидко набула популярності. Зараз ця послуга активно рекламується і впроваджується у ресторанах Києва і Львова. Причин для цього декілька: 1) економічна криза, що негативно вплинула на ресторанний бізнес, примусила власників закладів дозволяти клієнтам приходити з своїм алкоголем, утримуючи за це невелику плату; 2) послугу «Cork Fee» пропонують також нещодавно відкриті ресторани, які ще не отримали ліцензію на продаж алкоголю, але не хочуть втрачати через це відвідувачів; 3) винні карти багатьох українських кафе і ресторанів не дуже широкі, і не завжди можуть задовольнити зростаючі запити клієнтів.

Ситуація в цьому плані поступово міняється, і з певною часткою впевненості можна припустити, що найближчим часом «Cork Fee» стане популярною послугою і отримає свій розвиток у всіх регіонах України і зокрема у Львові. При цьому склались деякі неписані правила, яких рекомендується дотримуватись при реалізації цієї послуги.

1. Вино має бути особливим, таким, яке навряд чи буде у винній карті ресторану. Це може бути вино з винного бутіка або вино, витримане у власному винному погребі.

2. Бажано заздалегідь подзвонити в ресторан і дізнатися яку суму «Cork Fee» потрібно сплатити. У деяких місцях вона дуже висока.

3. Для ексклюзивної пляшки вина варто розглянути питання про надання сомельє або спеціального офіціанта. Після того, як офіціант відкриє пляшку і наллє в бокал, за винним етикетом належить запропонувати йому попробувати.

На сьогоднішній день вже декілька ресторанів і кафе у Львові пропонують дану послугу. Деякі її рекламують, інші просто не забороняють своїм гостям приносити з собою улюблене вино. В рамках програми „Культура споживання вина” супермаркет напоїв всього світу „Ваш Сомельє” всебічно підтримує ті ресторани і кафе, які вже запровадили послугу “Cork Fee”, компенсуючи витрати гостя закладу „Gift card” (подарунковими картками), які можна використати у супермаркеті „Ваш Сомельє”.

Отже, доцільно рекомендувати більш ґрунтовне дослідження даної послуги з метою внесення її у діючі Правила та розробки механізму її реалізації у закладах ресторанного господарства України.

6. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУШЕНОГО М'ЯСА

В.В. Євлаш

Харківський державний університет харчування та торгівлі

О.В. Нєміріч

А.В. Гавриш

Національний університет харчових технологій

А.Є. Максименко

Луганський національний аграрний університет

Для підвищення харчової, біологічної та енергетичної цінностей, оптимізації рецептурного складу, розширення асортименту кулінарної продукції, інтенсифікації технологічного процесу виробництва, раціональним та доцільним є застосування сушеного м'яса в технологічному потоці виробництва широкого спектру кулінарної продукції.

Сушене м'ясо, отримане способом змішаного теплопідведення, має певні функціонально-технологічні властивості: здатність до набухання і емульгування, високу волого- та жирутримуючу здатності, агрегативну стійкість. Для більш широкого застосування сушене м'ясо піддають диспергуванню, так як це впливає на органолептичні показники готових виробів. Розроблено технології емульсійних соусів для овочевих страв, запікання та фарширування тощо з використанням сушеного м'яса дисперсністю 30...50 мкм.

Досліджено фізико-хімічні показники та функціонально-технологічні властивості соусів емульсійного типу з додаванням сушеного м'яса: вологість, рН, точка інверсії і агрегативна стійкість у наступних зразках:

- 1) Контроль – білий соус на бульйоні;
- 2) зразок 1 – білий соус на воді з додаванням 10% сушеного м'яса;
- 3) зразок 2 – білий соус на воді з додаванням 15% сушеного м'яса;
- 4) зразок 3 – білий соус на воді з додаванням 20% сушеного м'яса;

Результати досліджень соусів представлені в таблиці.

Таблиця – Фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості соусів з використанням сушеного м'яса

Зразок	Показники			
	вологість, %	рН	точка інверсії, мл	агрегативна стійкість, %
контроль	74,4±0,5	5,8	1,4±0,5	28,6±0,5
№1	66,3±0,5	5,6	2,0±0,5	30,0±0,5
№2	63,1±0,5	5,3	2,5±0,5	30,7±0,5
№3	62,3±0,5	4,9	2,6±0,5	30,8±0,5

Як видно з таблиці, вміст води, рН, точка інверсії і агрегативна стійкість соусу залежать від масової частки сушеного м'яса. У контрольному зразку спостерігається найвищий вміст води 74,4%. У зразках з сушеним м'ясом вологість зменшується (зразки 1...3 відповідно). Із збільшенням масової

частки сушеного м'яса відбувається зниження рН соусу. Найбільше зростання рН (у 2,4 рази) спостерігається у зразку № 3.

Досліджено залежність точки інверсії соусу від їх вологовмісту. Встановлено, що залежність точки інверсії від вологовмісту носить екстремальний характер. В інтервалі вмісту води 62,3...74,4% емульгуюча здатність збільшується в 1,9 рази. Тобто, зі збільшенням масової частки сушеного м'яса емульгуюча здатність збільшується. Найбільша емульгуюча здатність спостерігається в соусі з додаванням 20% сушеного м'яса при вмісті води 62,3%. Визначення агрегативної стійкості білого соусу з використанням сушеного м'яса проводили в інтервалі вмісту води 62,3...74,4%. Видно, що із збільшенням масової частки сушеного м'яса, агрегативна стійкість соусів емульсійного типу збільшується (зразок 1...3 відповідно).

Отже, досліджені соуси емульсійного типу мають певні функціонально-технологічні властивості, що підтверджує можливість використання сушеного м'яса в технологіях соусів даної групи.

7. РОСЛИННІ НАПОВНЮВАЧІ У ТЕХНОЛОГІЯХ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ

Т.І. Юдіна

О.В. Старостелє

Донецький національний університет економіки і торгівлі

імені Михайла Туган-Барановського

Перспективним напрямком в створенні технологій молочних коктейлів є комбінування білково-вуглеводної молочної сировини (БВМС) та рослинних наповнювачів, зокрема плодово-ягідної сировини.

Комбінування шляхом додавання до молочних коктейлів плодово-ягідної сировини дозволить отримати напої з приємними смаковими відтінками, сприятиме розширенню їх асортименту, підвищенню харчової та біологічної

цінності за рахунок біологічно-активних речовин, які притаманні продуктам рослинного походження.

Для поліпшення органолептичних характеристик напоїв у технологіях коктейлів на основі знежиреного молока та сколотин - світло-пофарбовані продукти переробки рослинної сировини, що мають відтінки жовтого, червоного або оранжевого кольорів, а для коктейлів на основі сироватки рекомендується використовувати темно-пофарбовані рослинні композиції. Це пов'язано з тим, що в кислому середовищі, зумовленому молочною кислотою сироватки, рослинні системи придбають насичений рожевий колір, за рахунок дисоціації біофлавоноїдів.

На підставі аналізу хімічного складу обґрунтовано доцільність використання у технологіях молочних коктейлів такої плодово-ягідної сировини як малина, червона смородина, обліпіха, яблука, абрикоси у вигляді пюре або соків. Ці рослинні наповнювачі є важливим джерелом вітамінів, мінеральних речовин та пектину.

Обрана плодово-ягідна сировина є цінним джерелом вітаміну С, вітамінів групи В, Е, А, β -каротину. Так, вітамін С в значній кількості міститься в ягодах обліпіхи (40 мг%), червоній смородині (35 мг%) та малині (25 мг%), менше - в плодах яблук (12,5 мг%) та абрикосах (10 мг%).

Найбільшу цінність плодам та ягодам надає β -каротин та інші каротиноїди, що зафарбовуюють їх м'якоть у жовтий чи жовтогарячий колір. З органолептичної точки зору вони забезпечують теплі кольори продукту. Джерелом β -каротину є абрикоси (1,6 мг%), обліпіха (1,5 мг%), червона смородина (0,5 мг%).

Обрані рослинні наповнювачі є важливим незамінним джерелом надходження до організму ряду мінеральних речовин. Особливо багато в плодах та ягодах міститься солей калію. В значній кількості калію містить червона смородина (370 мг%), яблука (278 мг%) та малина (233 мг%). Найбільший вміст феруму виявлено в плодах яблук (2,2 мг%) і абрикос (1,8

мг%). Серед ягід джерелом феруму є червона смородина (1,4 мг%) та малина (1,2 мг%).

Обрана плодово-ягідна сировина також містить органічні кислоти, які істотно впливають на смакові якості молочних коктейлів. Так, вміст органічних кислот в малині складає 1,6%, смородині червоній – 2,5%, обліписі – 2,3%, яблуках – 0,8%, абрикосах – 1,0% від загальної кількості сухих речовин.

Завдяки особливостям хімічного складу плодово-ягідна сировина сприяє не тільки збагаченню смаку та кольору молочних коктейлів, але маючи певні поверхнево активні властивості, бере участь у формуванні пінних структур, що обумовлено вмістом пектинових речовин. Так, вміст пектину в яблуках складає 2%, абрикосах – 1,18%, червоній смородині 1,0%, малині – 0,6%, обліписі – 0,4%.

Таким чином, використання обраної плодової та ягідної сировини завдяки особливостям хімічного складу дозволить розширити асортимент, підвищити харчову та біологічну цінність, забезпечити стабільність структури молочних коктейлів, збагатити їх смак та колір.

8. ЕТАПИ ФОРМУВАННЯ СУЧАСНОЇ КОНЦЕПЦІЇ СТІЙКИХ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

С.С. Ткачова

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Формування та розвиток стійких конкурентних переваг є центральною проблемою стратегічного менеджменту та маркетингу. Саме тому закордонні та вітчизняні науковці досліджують еволюцію теорії конкурентних переваг у зв'язку зі становленням та розвитком теорій стратегічного менеджменту та маркетингу.

Так, у формуванні теорії конкурентних переваг виділяють чотири етапи:

1 етап – 70-ті роки XX століття; аналізуються та визначаються зовнішні та внутрішні (сильні та слабкі сторони фірми) джерела конкурентних переваг;

2 етап – 80-ті роки; домінує ринковий підхід до джерел формування конкурентних переваг; основними є зовнішні джерела (структура галузі та іншого оточення фірми);

3 етап – 90-ті роки; активно формується ресурсний підхід; розвиваються внутрішні джерела (ресурси і спроможності фірми);

4 етап – 2000-ні роки; відбувається становлення інституційного підходу; формуються зовнішні джерела конкурентних переваг (спроможність фірми ефективно інтегруватись у бізнес-середовище, інфраструктуру та інформаційне поле).

Всебічне вивчення проблеми формування сучасної концепції стійких конкурентних переваг дозволило нам запропонувати виділення п'ятого етапу:

5 етап – 2010-ті роки; формується інтегральний підхід на базі об'єднання ринкового, ресурсного та інституційного підходів; внутрішні та зовнішні джерела конкурентних переваг використовуються у комплексі.

Формування сучасної концепції стійких конкурентних переваг у ресторанному бізнесі в Україні пов'язано з тим, що цей бізнес переживав своє становлення у 90-ті роки XX століття, тобто з відставанням у два етапи від «офіційного» початку формування сучасної теорії конкурентних переваг. Намагання ресторанного бізнесу якомога швидше використати світові напрацювання, на наш погляд, обумовили комбінування підходів до джерел формування конкурентних переваг у межах кожного етапу.

У становленні та розвитку сучасної теорії стійких конкурентних переваг підприємства ресторанного бізнесу пропонуємо виділити три етапи:

1 етап – 90-ті роки; характеризується комбінуванням доаналітичного (першого) та ринкового підходів; відповідно формуються та використовуються зовнішні та внутрішні (сильні та слабкі сторони підприємства) джерела конкурентних переваг, зовнішні джерела (структура галузі та іншого оточення підприємства);

2 етап – 2000-ні роки; характеризується об'єднанням ринкового, ресурсного та частково інституційного підходів; активно використовуються зовнішні джерела (структура галузі та іншого оточення підприємства) і внутрішні джерела (ресурси і спроможності підприємства);

3 етап – 2010-ті роки; характеризується створенням інтегрального підходу на базі об'єднання ринкового, ресурсного та інституційного підходів; формуються та використовуються у комплексі зовнішні джерела (структура галузі та іншого оточення підприємства), внутрішні джерела (ресурси і спроможності підприємства), зовнішні джерела (інтеграція процесів на індивідуальному, організаційному та міжорганізаційному рівнях) конкурентних переваг.

9. НАНОСТРУКТУРА І ВЛАСТИВОСТІ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВИДІВ ВЕРШКОВОГО МАСЛА З РОСЛИННИМИ ХАРЧОВИМИ ДОБАВКАМИ

Т. О. Рашевська

С. В. Іванов

Національний університет харчових технологій

Одним із основних напрямків сучасного розвитку харчової промисловості в розвинених країнах світу є створення функціональних продуктів, направлених на запобігання захворювань населення. Вершкове масло сприймається як дієтичний продукт і займає значне місце в харчуванні населення України. Останнім часом провідні вчені світу пов'язують створення функціональних продуктів із нанонаукою та нанотехнологією. Визначають, що нанотехнологія базується на умінні цілеспрямовано формувати наноструктуру матеріалів із попередньо заданими властивостями. Нині вчені медичної і харчової галузей звертають особливу увагу на використання рослинних харчових добавок (РХД), які мають оздоровчі та лікувально-профілактичні властивості. В університеті започатковано напрямок створення функціональних видів вершкового масла з РХД. Розроблено асортимент функціонального вершкового масла: з

полісахаридами пектином (МП) та інуліном (МІ), порошками кріогенного і холодного розпилювального сушіння із червоного столового буряка (МБ), бруньок чорної смородини (МС). Органолептична оцінка розроблених зразків масла показала, що внесення РХД покращує їх смак і запах. Електронно-мікроскопічні дослідження показали, що внесення РХД суттєво змінює наноструктуру масла, а саме: спричинює подрібнення елементів структури в 5-25 разів, величина їх знаходиться у нанорозмірному діапазоні 1-100 нм. Одночасно виявлено, що природа добавки впливає на величину, форму і архітектуру нанoeлементів структури масла. Масло без добавок має шарувату наноструктуру. МП містить кристалічні наноагрегати багатогранної, сферичної та циліндричної форми, оболонки агрегатів і жирових кульок сформовані із нанокристалів багатогранної форми (8-10 нм) та нанобугорків $d \sim 15-30$ нм. В МІ оболонки жирових кульок мають дендритну наноструктуру, а агрегати форму глобул $d \sim 60-100$ нм і багатогранників, сформованих із наноглобул $d \sim 60-100$ нм. В маслі з кріопорошком буряка формується комірчаста наноструктура, розміром комірок 60-100 нм, яка складається із нанокристалів форми октаєдрів, декаєдрів та ікосаєдрів з нанокраплинами води $d \sim 8-10$ нм на ребрах і вершинах.

За даними комплексних досліджень виявлено, що змінення наноструктури масла з РХД покращує показники його структури і консистенції: термостійкість, пластичність і здатність структури утримувати рідку фазу жиру, змінює механізм руйнування структури вершкового масла від крихкого до в'язкого, що запобігає формуванню шаруватої та крихкої консистенції; гальмує мікробіологічне та окислювальне псування масла, що підвищує його біологічну цінність і здатність до зберігання. Згідно результатів медико-біологічних досліджень та висновків МОЗ України розроблені види масла віднесені до функціональних, їх рекомендовано використовувати в лікувально-профілактичному і дієтичному харчуванні. Всі розроблені види мають загальнозміцнюючі, адаптогенні, імуномодуючі властивості, позитивно впливають на стан імунної системи, вуглеводний і ліпідний обмін.

Рекомендовано вживати в екологічно несприятливих умовах навколишнього середовища за вмістом антропогенних токсичних речовин і радіонуклідів, а також МП при захворюваннях шлунка і кишечника, МІ при захворюваннях на цукровий діабет, порушенні водно-сольового і ліпідного обміну, МБ та МС - при захворюваннях серцево-судинної системи та деяких видів анемії. Вищенаведене свідчить про перспективність використання РХД для управління наноструктурою і функціональними властивостями масла. Таким чином, встановлено, що внесення у масло РХД має багатфункціональну дію: надає йому лікувально-профілактичних і дієтичних властивостей, поліпшує органолептичну оцінку, впливає на формування наноструктури, що поліпшує структуру, консистенцію і здатність до зберігання масла. Розроблена технологія передбачає виробництво масла з РХД як в маслоцехах молокопереробних підприємств, так і в санаторно-лікувальних та дитячих закладах, Зкладах ресторанного господарства. Результати досліджень показали, що РХД доцільно використовувати для управління наноструктурою масла, що дозволяє регулювати його якість та продовжує термін зберігання.

10. ПРОБІОТИЧНІ ПРОДУКТИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

А. Шинкарук

В.В. Цирульнікова

Н.П. Лазоренко

Національний університет харчових технологій

У ХХІ столітті концепція «здорового» харчування є стратегічним напрямом розвитку харчової промисловості. Обсяги виробництва пробіотичних продуктів зростають колосальними темпами.

Пробіотики (в перекладі дослівно «для життя») – живі мікроорганізми, які при вживанні у певній кількості забезпечують корисну для здоров'я дію, додатково до характерної для основного харчування.

Нормальна мікрофлора покриває шкіру та слизові оболонки людини, захищаючи їх від пошкоджень та регулюючи взаємовідносини між організмом і навколишнім середовищем. Ця рівновага мікробної системи та організму може бути порушена внаслідок вживання антибіотиків, паталогічних процесів в організмі, імунодефіцитних станів, стресів. Відомо, що внесення пробіотиків до організму людини позитивно впливає на стан її здоров'я.

Оскільки пробіотики відповідають фізіологічним потребам людини, то вживання таких продуктів літніми та хворими людьми допоможе виправити недоліки їх харчування, а здоровими людьми молодих вікових груп буде профілактикою захворювань та передчасного старіння. Більшість цих продуктів є джерелом дефіцитних білків, кальцію, лактози і призначені для поліпшення роботи шлунково-кишкового тракту, нормалізації складу мікрофлори кишечника.

Використання пробіотичних продуктів в закладах ресторанного господарства є перспективним напрямом їх роботи. Акцентуючи увагу на продуктах, що містять пробіотики і пропагандуючи їх споживання, заклади ресторанного господарства матимуть велику кількість прихильників, оскільки напрям здорового харчування стає дедалі популярнішим. Споживачі все частіше надають перевагу закладам харчування, де можна не тільки смачно, але й корисно поїсти. Наприклад, замовивши молочний коктейль або фруктовий салат, заправлений йогуртом, ми вже отримаємо корисні для нашого організму речовини. Більшість споживачів, на жаль, навіть не здогадуються про існування пробіотиків у тих чи інших стравах, тому варто звернути увагу на деякі з них.

Йогурт – найвідоміше джерело пробіотиків. Корисні бактерії, що містяться в ньому, підтримують здорову мікрофлору кишечника, допомагають позбутися несприйняття організмом лактози, послаблюють газоутворення та інші проблеми, пов'язані з травленням. Ефективним вважається будь-який йогурт, що містить живі та активні культури бактерій. Йогурт можна споживати як у чистому вигляді, так і у тістечках, тортах, в якості заправки до

фруктових салатів або натуральний йогурт, що використовують для соусів, овочевих салатів та різноманітних страв.

В квашеній капусті, а також у схожій, але гострій корейській страві, кімчі, містяться імуностимулюючі вітаміни, які допомагають протистояти інфекціям. Перевагу слід надавати непастеризованій квашеній капусті, оскільки в процесі пастеризації активні корисні бактерії гинуть. У меню ресторанів японської кухні все більшим попитом користується страва під назвою «Місо-суп». Місо – ферментована паста з соєвих бобів, яка містить більше 160 штамів корисних бактерій. Вживання цієї страви налагоджує роботу травної системи. Найчастіше місо використовується для приготування солених супів – низькокалорійних, але багатих на вітаміни групи В і антиоксидантів. Сир вважається одним з найкорисніших продуктів, який містить велику кількість пробіотиків, що стимулюють імунну систему. Одним із найпростіших способів включити пробіотики у свій раціон – споживати ацидофільне молоко, кефір, пахту.

Позитивний ефект пробіотичних продуктів не декларовано, а доведено. Тому проінформовані споживачі з цікавістю ставитимуться до страв з пробіотиками, враховуючи те, що вони мають справу не просто з харчовими продуктами, призначеними для задоволення потреб у харчових речовинах, смаку та енергії, а і з продуктами, які чинять позитивний вплив на їх здоров'я.

Використання якісної продукції – запорука успішного і реального оздоровлення населення.

11. ТЕХНОЛОГІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ВІРТУАЛЬНОГО ТУРУ В ГОТЕЛЬНУ ГОСПОДАРСТВИ

О. О. Дудкіна

О.В. Арпуль

Національний університет харчових технологій

На сьогодні інформаційні послуги є важливим чинником у розвитку готельного бізнесу і являють собою сектор готельної справи, який має найбільш

високі темпи розвитку, що зумовлює динамічні процеси розвитку даної галузі туризму.

Віртуальний тур (3D панорама) – це новітня технологія візуального представлення закладу готельного господарства. Основу віртуальних турів складають сферичні панорамні зображення, які, на відміну від звичайної фотографії, дозволяють глядачу (потенційному відвідувачу) проникнути всередину зображеного об'єкту. Глядач може детально розглянути все навколишнє оточення, вивчити особливості інтер'єру, роздивитися оточуючі предмети тощо. Панорамне зображення дозволяє сприймати об'єкт набагато більш цілісніше ніж ряд звичайних фотографій. Поступово панорамна фотографія також і в Україні набуває усе більшої популярності.

Віртуальний тур-презентація дозволяє відвідувачу (гостю) цілком охопити приміщення, відзначити внутрішнє планування, вивчити розташування приміщень, вікон і дверей, наблизити або віддалити зображення, розвернутися в іншу сторону. Все це створює ефект присутності в приміщенні. Зробивши віртуальний тур по об'єкту, гостю буде легше оцінити його переваги. Очевидність і повнота інформації допоможуть йому зробити вибір без зайвих витрат часу і енергії. Віртуальні тури, розміщені на сайті, зацікавлять потенційних гостей і розширять можливості підприємства. Тепер гість дістає цілодобовий доступ до інформації і можливість розглянути все прямо з екрану комп'ютера. Це допоможе заощадити як час клієнта, так і час готелю, що є дуже важливим на сьогодні.

Використання 3D панорам обов'язково виділять сайт готелю серед ряду інших, створить репутацію компанії, яка піклується про своїх клієнтів, заощаджуючи їхній особистий час. Перегляд закладу через Інтернет є відмінним маркетинговим ходом по залученню відвідувачів до закладу готельного господарства. Також заклад надає можливість гостю ознайомитись із віртуальним туром у вестибюлі готелю біля інтерактивного столу, де встановлена спеціальна програма, що дозволить так само переглядати тур по готелю, як за допомогою Інтернету вдома.

Отже, підведемо підсумок у вигляді характеристики переваг та недоліків, можливостей і загроз послуги, що пропонується закладом готельного господарства:

Переваги	Недоліки
- збільшення відсотку завантаженості, за рахунок збільшення гостей; - зменшення витрат часу на спілкування з гостями; - „Віртуальний тур” підкреслить імідж готелю; - доступна вартість впровадження послуги.	- відсутність спеціального робітника-інструктора; - можливе створення натовпу біля інтерактивного столу; - недостатньо зручно складений „Віртуальний тур”.
Можливості	Загрози
- потенційний гість візуально знайомить з інтер'єром готелю на сайті, за рахунок чого у клієнта виникне бажання замовити номер саме у вашому готелі; - файл з віртуальною панорамою, має невеликий об'єм, швидко завантажується на комп'ютер відвідувача сайту.	- поява нових конкурентів, що впровадять аналогічну послугу; - зміна потреб і смаків споживачів; - старіння послуги; - не окупність нововведеної послуги.

Згідно статистичних досліджень новітніх медіа до кінця 2012 року кожен американський готель зі списку «TOP-1000» буде мати на своєму сайті віртуальний тур із сферичних панорам. Доведено, що користувач Інтернету практично не здатний протистояти спокусі перегляду ефектної, привабливої віртуальної екскурсії.

Отже, аналітично оцінивши технологію віртуального туру готельного господарства, можна підкреслити перевагу впровадження послуги на українському ринку послуг.

12. ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ЛЮПИНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Н.П. Бондар

Національний університет харчових технологій

В багатьох країнах світу, в тому числі й в Україні, спостерігається недостатня забезпеченість населення білковими продуктами харчування. Так, дефіцит білка в раціоні українців становить не менше 25 %. Тому увага дослідників, розробників нових харчових технологій та медиків–епідеміологів все більше зосереджується на використанні білоквмісної сировини рослинного походження, що має цінний хімічний склад, не на кормові, а на харчові цілі.

В українському НДІ землеробства НАНУ селекціонерами методом мутаційної селекції були створені нові сорти білого *безалкалоїдного* (вміст алкалоїдів дуже низький і становить від 0,002 до 0,008%) люпину: “Володимир”, “Володя”, “Олежка”, “Борки”, “Діста”.

Вченими НУХТ доведено, що харчовий люпин є альтернативою сої та соєвим продуктам, які застосовуються впродовж останніх десятиліть, оскільки за вмістом і біологічною цінністю білка люпин не поступається сої, а за ступенем засвоювання білка – навіть перевищує її. Окрім того, насіння харчового люпину характеризується високим вмістом жиру (10...14%), багатого на олеїнову кислоту і б-токоферол, значну кількість харчових волокон (до 28%), мінеральних елементів і практично не містить антипоживні речовини.

Як свідчить огляд літератури, використання люпину з метою виготовлення харчових продуктів є традиційним для багатьох Середземноморських країн та країн Південної Америки. Оптимальний хімічний склад насіння білого безалкалоїдного люпину дозволяє використовувати його для виготовлення борошна з цілих зерен, або з очищених від оболонок ядер та насінєвих оболонок окремо; для виготовлення фруктових та овочевих консервів з додаванням насіння люпину, яке пройшло ендoferментацію; для одержання сурогатного кавового напою і сорбуючого носія ароматизуючої композиції на основі обсмаженого насіння. Крім того, в результаті

комплексної переробки насіння можна отримати знежирене борошно і білковий концентрат, люпинову олію та відокремлені оболонки насіння.

Так, найбільш широкого використання в харчовій промисловості багатьох країн люпинове борошно знаходить в хлібопекарській, макаронній та кондитерській галузях. Крім того, прикладом нетрадиційного та перспективного використання є розробка чилійських дослідників з технології виготовлення крем-супу з застосуванням люпинового борошна (24%) та люпинових волокон, що сприяє значному підвищенню харчової цінності продукту. Іншим прикладом використання насіння люпину є розробка сурогатних молочних продуктів, які можуть вживати люди, схильні до алергічних реакцій на коров'яче молоко. Мексиканські дослідники розробили технологію виготовлення йогуртоподібного продукту з люпинового молока шляхом зброджування його за допомогою *Streptococcus thermophiles* і *Lactobacillus delbrueckii*.

Проте об'єми використання цієї культури в Україні, як сировини для харчової промисловості, не відповідають потенційним можливостям, що пов'язано з відсутністю певних традицій в харчуванні та недостатньою розробкою технологій переробки насіння люпину. Вченими НУХТ проведені ґрунтовні дослідження по визначенню хімічного складу харчового люпину сортів «Володимир» та «Дієта» та розроблено раціональний спосіб використання борошна з цілозмеленого насіння люпину та борошна з його солоду в технології хлібобулочних виробів підвищеної біологічної та харчової цінності.

Другі та солодкі страви з круп'яних культур (котлети, биточки, запіканки на основі пшеничної, ячної, рисової, гречаної, кукурудзяної крупи) є широкоживаними і загальнодоступними стравами, в першу чергу в комплексах харчування при дитячих садках, школах та навчальних закладах, в яких діти неодноразово впродовж дня отримують послуги харчування. Проте круп'яні страви характеризуються незбалансованим хімічним складом, в якому переважають легкозасвоювані вуглеводи і крохмаль. В роботі досліджували можливість використання борошна з цілозмеленого насіння люпину сорту «Дієта» в технології других та солодких круп'яних страв, а також вивчали його вплив на зміну їх органолептичних та фізико-хімічних показників якості.

13. ЕКОЛОГІЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

В. Д. Плаксієнко

О. С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

В сучасних економічних умовах для деяких українських підприємств готельної галузі характерним є низька конкурентоспроможність, яка викликана певними об'єктивними і суб'єктивними причинами. Об'єктивними причинами є фактори зовнішнього середовища. Суб'єктивними причинами є внутрішні фактори, пов'язані із орієнтацією підприємства, системою менеджменту, системою постачання, виробництва та збуту, організаційною культурою тощо.

Стабільне функціонування, зростання економічного потенціалу будь-якого підприємства в умовах ринкових відносин багато в чому залежить від наявності надійної системи екологічної безпеки.

Екологічний менеджмент допомагає вирішувати екологічні проблеми, пов'язані з наданням послуг, з виробництвом продукції в різних сферах діяльності відповідно до обраних підприємством цілей та напрямів розвитку. Підприємство, впроваджуючи екологічний менеджмент, систематично приділяє увагу екологічним проблемам, що виникають у результаті його діяльності та безперервно працює над удосконаленням своєї діяльності, пов'язаної з впливом на навколишнє середовище (виробничі процеси, послуги та продукти). Тобто в організації, яка постійно пов'язана з екологічною проблематикою, екологічні аспекти стають частиною управління, створюється система екологічного менеджменту. Екологічний менеджмент поширюється, наприклад, на організаційну структуру, планування, розподіл відповідальності та обов'язків, на застосування процедур та використання необхідних для впровадження екологічних заходів і планів ресурсів, на оцінку виконання й коригування рішень менеджменту.

Подібно до інших систем управління, цикл екологічного менеджменту складається з чотирьох елементів або стадій. Ці основні елементи такі :

1. **Планування:** визначення екологічних аспектів та потенційного впливу підприємства на навколишнє середовище (початковий екологічний огляд), формування екологічної політики, визначення загальних екологічних задач та розробка планів дій.

2. **Впровадження:** впровадження планів із застосуванням відповідних заходів для досягнення поставлених цілей.

3. **Перевірка:** оцінка результатів, отриманих на попередній стадіях.

4. **Корекція та вдосконалення:** усунення недоліків, виявлених під час перевірки. Необхідні вдосконалення забезпечуються постійними перевітками менеджменту.

Одним з головних елементів екологічного менеджменту є екологічний аудит. Екологічна незалежна перевірка господарської діяльності підприємства з метою оцінки її відповідальності природоохоронному законодавству та розроблення рекомендацій щодо зниження фактичного або потенційного екологічного, фінансового та інших збитків і витрат. До функцій екологічного аудиту належить контроль за формуванням екологічних витрат за місцем їх виникнення з виявленням відхилень від нормативів, стандартів, вимог і планових завдань які регламентують природокористування, а також виявлення екстенсивних та інтенсивних факторів і резервів екологічної діяльності первинних підрозділів.

Перспективами подальших досліджень в даному напрямі є методологія оцінки економічної безпеки, для цього слід: обґрунтувати критерії оцінки економічної безпеки підприємства; установити причини проявлення факторів ризику та законів розподілу наслідків їх впливу; розробити заходи захисту виявлених факторів ризику.

14. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ГЛАЗУРЕЙ В УМОВАХ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

М.О. Бойко

О.Б. Шидловська

Т.І.Іщенко

Національний університет харчових технологій

Ресторанне господарство в умовах ринкової економіки набирає стрімких обертів. Найбільшою популярністю користуються підприємства ресторанного господарства малої та середньої потужності, які пропонують широкий асортимент спеціалізованої оригінальної продукції різного спрямування.

Перспективною для впровадження в заклади ресторанного господарства є шоколадна група кондитерських виробів, оскільки має стабільну можливість росту за рахунок впровадження нових видів сировини, прогресивних технологій та різноманітних способів оформлення.

Кондитерські вироби, глазуrowані шоколадною та кондитерською глазуру, характеризуються високими споживчими властивостями, мають стійкий попит населення і випускаються дуже широкого асортименту.

Основною проблемою, яка перешкоджає використанню шоколадних та кондитерських глазурей у закладах ресторанного господарства, є недостатня їх технологічність. Глазури поступають на підприємства харчування від виробників з високою в'язкістю та низькою текучістю, в результаті чого вироби покриваються товстим шаром та нерівномірно. Причиною цього є висока вартість какао масла, тому більшість виробників глазурі намагаються довести рівень вмісту жиру в продукті до мінімуму.

Аналіз літературних джерел показав, що використання емульгатора PGPR 4125 є найкращим способом корегування показника пластичної в'язкості та текучості глазури, що в свою чергу забезпечить отримання оптимальних параметрів для якісного глазурування кондитерських виробів. Використання даного емульгатора дозволяє покривати кондитерські вироби рівномірним,

тонким шаром глазури, знижуючи її витрати, що особливо привабливо для закладів ресторанного господарства.

Проведена порівняльна оцінка якості шоколадних та кондитерських глазурей, які найбільш широко представлені на ринку України. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників шоколадних та кондитерських глазурей показали, що всі зразки відповідають вимогам нормативної документації та значенням, які зазначені на маркуванні.

Визначення реологічних властивостей шоколадних та кондитерських глазурей встановило, що з підвищенням температури зменшується пластична в'язкість обраних зразків. Для досягнення оптимальної для глазурування пластичної в'язкості глазури у 2,5 Па·с необхідно підвищити температуру до 43-45°C для глазурей шоколадних та до 42-43°C для кондитерських, що суттєво погіршує якість глазуrowаних виробів.

Встановлено, що внесення емульгатора Палсгаард 4125 позитивно впливає на зниження пластичної в'язкості всіх дослідних зразків шоколадних та кондитерських глазурей. При дозуванні PGPR 4125 0,1-0,2 % до маси глазури показник в'язкості стрімко зменшувався. Подальше збільшення дозування мало вплинуло на показник в'язкості, але збільшило текучість дослідних зразків. Тому для забезпечення оптимальної в'язкості рекомендованим є внесення емульгатора Палсгаард 4125 у кількості 0,2% до маси глазури.

Для підтвердження ефективності внесення емульгатора Палсгаард 4125 в шоколадну та кондитерську глазури були проведені експериментальні дослідження на здатність глазури покривати поверхню бісквітного напівфабрикату рецептурною кількістю. Отримані результати показали, що внесення емульгатора PGPR 4125 у кількості 0,2 % до маси глазури зумовило зниження показника відсотку покриття бісквітного напівфабрикату на 16-18% від аналогічного у всіх зразках шоколадних та кондитерських глазурей без додавання емульгатора. Отриманий показник 20-21% забезпечив покриття поверхні бісквітного напівфабрикату тонким шаром глазури, рівномірно, без тріщин та дефектів. Подальше збільшення дозування емульгатору Палсгаард

4125 призвело до різкого зниження відсотку покриття бісквітного напівфабрикату шоколадними та кондитерськими глазурями.

15. ВИКОРИСТАННЯ СУШЕНОЇ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФІТО-ОЛІЙНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Г.М. Лявинець

А.В. Гавриш

Л.Ю. Арсеньєва

Національний університет харчових технологій

Кількість серцево-судинних захворювань з кожним роком зростає. Однією з причин невтішної тенденції є незбалансованість харчування, а саме надмірне вживання продуктів зі значним вмістом жиру, до яких відносяться масляні суміші, соуси, використання яких в закладах ресторанного господарства пов'язане з їх властивістю покращувати смак і аромат основної страви.

Дотримуючись основних положень здорового харчування, а саме забезпечення потрапляння в організм людини визначеного набору корисних компонентів і зменшення вмісту шкідливих речовин, наприклад ліпопротеїдів високої щільності, було вирішено розробити напівфабрикат для соусів емульсійного типу зі зниженою кількістю жиру та без застосування яєчного порошку як основного носія холестерину.

Як стабілізатор водно-масляної емульсії використано сушені порошки кропу, петрушки, фенхелю, базиліку. Полісахариди пряно-ароматичної сировини забезпечують створення стійкої термодинамічної системи, а антиоксидантами сповільнюють окисні процеси, подовжуючи термін зберігання соусу. Одержаний напівфабрикат пропонується використовувати в технологічному потоці виробництва широкого асортименту похідних соусів емульсійного типу.

Використання порошку пряно-ароматичної сировини покращує якість та біологічну цінність соусів емульсійного типу. Напівфабрикат характеризується оптимальними реологічними властивостями за рахунок високомолекулярних полісахаридів (харчові волокна, клітковина), які стабілізують емульсію утворенням захисної плівки навколо жирових кульок.

Законом термодинаміки обумовлено, що будь-яка створена система перебуває в стані істинної рівноваги тільки в тому випадку, якщо загальна вільна енергія її мінімальна. Згідно з цим принципом, поверхня розділу двофазної системи прагне до мінімуму за рахунок скорочення сумарної поверхні розділу між фазами злиттям дрібних крапельок дисперсної фази в більші, тобто за рахунок зменшення ступеня дисперсності; зменшення міжфазної енергії при збереженні загальної поверхні розділу додаванням третьої речовини, що вдалося уникнути шляхом здійснення диспергування. Диспергування порошку пряно-ароматичної сировини в середовищі олії до розміру їх часточок 10...20 мкм забезпечує термодинамічну та механічну стійкість складної колоїдної системи.

Найбільш доцільним є використання таких порошоків пряно-ароматичної сировини як кропу, петрушки, фенхелю, базиліку.

Зокрема, проявлення властивостей емульгатора та стабілізатора, порошок фіто-композиції виступатиме в ролі антиоксиданту, що є не менш важливою технологічною задачею.

Фіто-олійний напівфабрикат являє собою стійку суспензію, в якій дисперсним середовищем є жир рослинний рідкий, а дисперсною фазою – тверді часточки порошку пряно-ароматичної сировини.

В якості рослинного жиру як дисперсного середовища пропонується використання соняшникової, кукурудзяної, оливкової олії. Підігрівання олії до температури (18...20)°C забезпечує перед диспергуванням з порошком пряно-ароматичної сировини інтенсифікацію процесу подрібнення, скорочує час отримання стійкої суспензії.

Розроблення нового фіто-олійного напівфабрикату дозволяє отримати соуси емульсійного типу зниженої енергетичної цінності для лікувально-профілактичного харчування завдяки вмісту природних полісахаридів та антиоксидантів в порошку пряно-ароматичної сировини.

16. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ РАХАТ-ЛУКУМУ З ВИКОРИСТАННЯМ БІОЛОГІЧНО ЦІННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Н.М. Павленко

В.В. Цирульнікова

Національний університет харчових технологій

Кондитерські вироби є не тільки улюбленими ласощами для всіх груп дитячого та дорослого населення, але, на жаль, і висококалорійним компонентом у раціоні харчування.

Східні солодощі відносяться до кондитерських виробів, попит на які зростає щорічно. Найбільш екзотичним видом східних солодощів для європейської людини є знаменитий рахат-лукум (від тюркського *rahat lokum*, «легкі (зручні) шматочки»). У цьому немає нічого дивного: екзотична назва, незвичайний зовнішній вигляд, незабутній смак і величезна різноманітність різновидів цього турецького делікатесу робить рахат-лукум візитною карткою Туреччини. До нього ставляться з такою ж повагою, як до французького вина, швейцарського сиру і бельгійського шоколаду.

Рахат-лукум виготовляють за спеціальною технологією з цукру і крохмалю, а в якості наповнення та надання йому особливого смаку використовують мед, горіхи, сироп, сухофрукти. Готовий рахат-лукум отримують у вигляді кубиків пружної консистенції, посипаних цукровою пудрою. Різні начинки і додавання сиропу з різних фруктів при виготовленні рахат-лукуму створює величезну різноманітність його видів, але класичний і

найпопулярніший рахат-лукум робиться з додаванням рожевої води. Саме рожева вода додає йому рожевого кольору і того особливого екзотичного смаку, який і зробив цей турецький делікатес знаменитим у всьому світі.

Традиційно рахат-лукум подають до чаю або кави, але гурмани і ласуни люблять його їсти як самостійний продукт, нічим не порушуючи його незвичайний східний смак.

Надзвичайно вишукані ласощі, крім неповторного ароматного та солодкого смаку, містять багато корисних властивостей. Так, наприклад, завдяки глюкозі, яка у великій кількості присутня в лукумі, смачне частування сприяє поліпшенню роботи серця, мозку. При вживанні лукуму відбувається неодмінне виділення гормону ендорфіну (гормону щастя), що приносить задоволення. Вважається, що при щоденному помірному споживанні лукуму у людини підвищується працездатність, покращується імунітет, відновлюється функція шлунково-кишкового тракту, зміцнюється структура волосся. Суміш глюкози і крохмалю – обов'язкових компонентів лукуму виділяє антитіла, що допомагають людині ефективно подолати вірусні і респіраторні захворювання. Горіхи, що входять до складу лукуму, рекомендовано вживати при гіпертонії, ожирінні, підвищеному рівні холестерину, безсонні. Такий вид східних солодошів необхідний людям при підвищених розумових навантаженнях.

Однак, незважаючи на всі переваги рахат-лукуму, його істотним недоліком є висока калорійність та практично повна відсутність біологічно активних речовин, тому ці ласощі потребують суттєвої корекції хімічного складу, в напрямку збільшення вмісту вітамінів, харчових волокон, макро- і мікроелементів, при одночасному зниженні енергетичної цінності. Збагатити продукти харчування біологічно активними компонентами можливо шляхом використання різноманітних видів рослинної гібридної сировини, нині широко розповсюдженої в Україні.

До таких рослин відноситься йошта, природні запаси якої дозволяють використовувати продукти переробки її плодів як перспективні збагачуючі добавки до кондитерських виробів.

Йошта (*Joshta*) – гібрид агрусу і чорної смородини, ягоди якої містять в 2 рази більше вітаміну С, ніж чорна смородина.

Вироби рахат-лукуму з додаванням соку йошти матимуть приємний кисло-солодкий смак з легким мускатним ароматом, підвищену кількість вітаміну С, макро- і мікроелементів та знижену енергетичну цінність за рахунок зменшення кількості цукру. Це підтверджує доцільність використання йошти та продуктів її переробки для збагачення кондитерських виробів в цілому, і східних солодошів зокрема біологічно активними речовинами.

17. МОЛЕКУЛЯРНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СУЧАСНИХ УМОВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О. Дудкіна

О.М. Усатюк

О.В. Арпуль

Національний університет харчових технологій

Їжа – нині бренд. У світському суспільстві наразі їдять не тільки смачно і красиво, а ще й по-особливому. У моді незвичайна, як прийнято нині говорити, авторська кухня, або молекулярна гастрономія – напрям досліджень, пов'язаний з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються при приготуванні їжі, та створення різних страв із незвичайними властивостями і поєднанням компонентів. Дане поняття використовується для найменування продуктів, отриманих молекулярно-деструктивним способом: за допомогою сифону в деструктивну текстуру (подрібнену до напіврідкої консистенції) продукту вводиться інертний газ. У результаті кожна частинка речовини роздувається, як мильна піна, і емульсія з полуниці або гарбуза перетворюється в напівмістичну "еспуму".

Однак, молекулярно-деструктивна технологія – лише один з напрямів використання обробки харчових продуктів сучасними кухарями. З іншого боку,

далеко не всі творіння сучасних кулінарів, які використовують деколи найрізноманітніші «інструменти» аж до струменевих принтерів і лазерів, можна іменувати стравами, оскільки вони володіють цікавими технологіями та естетичними складовими, але часом просто неістівні.

Молекулярна гастрономія вивчає і, практично, виконує фізико-хімічні перетворення інгредієнтів, що відбувається під час приготування їжі, а також соціальні, художні і технічні складові кулінарних і гастрономічних явищ в цілому з точки зору наукового погляду.

Одним із завдань, які вирішує молекулярна гастрономія, є комбіноване поєднання або, так зване, «сполучання» харчових продуктів, різних за типом (видом), на молекулярному рівні, за сукупність хімічних сполук та амінокислот, наприклад, банан з петрушкою, ікра з білим шоколадом.

Основними завданнями молекулярної технології продуктів ресторанного господарства є:

- дослідити соціальні явища, художній компонент та технічну складову кулінарної діяльності;
- вивчити існуючі рецепти з метою створення нових страв;
- впровадити нові інструменти, компоненти і методи на кухні.

Основний принцип молекулярної кухні – це презентація смакових властивостей продуктів у нестандартному для них вигляді: еспуми, сферифіковані рідини, желе, емульсії.

Напрямами досліджень молекулярної технології продуктів ресторанного господарства є:

1. Роль відчуттів смаку, запаху та текстури у сприйнятті страви споживачем;
2. Вплив аромату (кількість і концентрація ароматичних речовин) на смак кінцевого продукту (страви);
3. Вплив способів приготування на органолептичні властивості страви (смак, аромат, текстуру);
4. Як наше задоволення від їжі залежить від таких факторів, як:

зовнішнє середовище, настрій, шоу-подача страви тощо.

Молекулярна гастрономія включає в себе використання різноманітних прийомів: емульсифікація; сферифікація; желювання; обробка продуктів рідким азотом; вакуумне приготування їжі, тощо. На відміну від традиційних технологій виробництва продукції, у процесі молекулярних технологій виробництво кулінарних виробів здійснюється за мінімальної температури протягом тривалого часу. Молекулярні технології змінюють всі традиційні уявлення про зовнішній вигляд та подачу кулінарних страв та виробів.

Виходячи з цього, актуальним є проведення теоретичних та експериментальних досліджень з метою розроблення нових методів приготування їжі та нових страв за інноваційними технологіями.

18. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ МАРШМЕЛОУ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

І.О. Коваленко

Н.П. Бондар

Л.О. Шаран

Національний університет харчових технологій

Виробництво харчової продукції функціонального призначення, розробленої за інноваційними технологіями, стає стратегічним напрямком розвитку ресторанного господарства. Аналізуючи асортиментну політику закладів ресторанного господарства (ЗРГ), можна констатувати, що асортимент десертів типу мармелад, маршмелу, зефір, пастила та інших виробів власного виробництва обмежений, а обсяги їх виробництва та реалізації не задовольняють попит. Висока калорійність продукції, наявність цукру при відсутності рослинних продуктів, роблять пастильні кондитерські вироби не бажаними в харчуванні сучасної людини, яка віддає перевагу харчовим продуктам оздоровчого та профілактичного призначення.

Останнім часом захворюваність серед населення цукровим діабетом набуває значних масштабів. Чисельність таких людей щорік збільшується на 5-7%, лише в Україні вони складають більше 2% населення. Хворим цією недугою протипоказана цукроза, яка є традиційним носієм солодкого смаку. Асортимент діабетичних кондитерських виробів, які виробляють в Україні, дуже обмежений і потребує перебудови покращення органолептичних властивостей, підвищення харчової та біологічної цінності.

Піноподібні кондитерські вироби типу пастила, зефір є виключно нашими вітчизняними продуктами, рецептури яких були розроблені ще в СРСР і увійшли до збірників уніфікованих рецептур. Широкий асортимент піноподібних і драгледоподібних кондитерських виробів постійно поповнюється новими цікавими розробками. Вперше в Україні розроблена та запатентована рецептура маршмелоу доцентом НУХТ Яценком В.М. Ним запропонована нова оригінальна технологія маси маршмелоу, яка передбачає використання таких інгредієнтів як цукрова пудра, желатин і патока.

Як було зазначено вище, кондитерські вироби цієї групи перенасичені легкозасвоюваними вуглеводами та практично не містять корисних і життєво необхідних біологічно-активних речовин, а наявність цукру в рецептурі унеможлиблює їх вживання людьми, що хворіють на цукровий діабет.

У зв'язку з цим, на кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу була відпрацьована технологія маршмелоу, в рецептурі якого всю кількість цукру було замінено цукрозамінником фруктозою, а також додатково введено порошок топінамбура та фруктові соки.

Порошок топінамбуру має імунностимулюючі, цукрознижувальні, радіопротекторні, антимуtagenні, детоксикаційні властивості. Регулярне вживання порошку топінамбуру нормалізує рівень цукру крові, відновлює мікрофлору кишечника, нормалізує рівень холестерину, виводить з організму токсини та радіонукліди, покращує обмін речовин, підвищує імунітет і стимулює регенерацію. Порошок топінамбуру містить: полісахаридів інулінової природи – 72-77%, білків – 7-

7,2%, клітковини – 10%, пектинові речовини, енергетична цінність 100г топінамбура в середньому становить 74 ккал.

Фруктові соки багаті на пектинові речовини, клітковину, вітаміни, мінеральні речовини та інші біологічно активні речовини, що дасть змогу підвищити вміст поживних речовин у готових виробах.

Досліджували вплив різної кількості порошку топінамбуру та соків на перебіг технологічного процесу, зміну структурно-механічних властивостей, фізико-хімічних та органолептичних показників якості напівфабрикатів та готової продукції.

Розроблена технологія інноваційного пастильного виробу відповідає вимогам сучасного погляду на харчування, тобто містить у своєму складі натуральні компоненти, відрізняється високими споживчими властивостями та харчовою цінністю, завдяки цьому його можна характеризувати як продукт оздоровчо-профілактичного призначення.

Розроблена технологія завдяки доступності рецептурних компонентів і нескладному процесу приготування дозволяє здійснювати виробництво маршмелоу в спеціалізованих цехах і закладах ресторанного господарства.

19. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНИХ НОМЕРАХ

Ю.О. Чемен

О.С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

За даними всесвітньої організації туризму ВТО та МГА у світі зареєстровано більше 308 тис. готельних підприємств. Основна їх кількість зосереджена в Європі - 171 тис. готелів (лідером є Італія), 88 тис. - в Америці. Показником забезпеченості готелями є кількість готельних місць на одну тис. жителів країни, наприклад у Австрії це 86, у Швейцарії 42, в Україні це - 2,3 місця на 1 тис. населення. Отже, для України досить перспективним напрямом розвитку економіки є розширення діяльності готельного господарства. Для

підтримання конкурентоспроможності готелі надають все більший спектр різноманітних послуг. Однією з них є послуга – обслуговування гостя в номері.

Поняття "обслуговування в номерах" деякий час використовувалось стосовно різного обслуговування гостевих кімнат готелю. Нині його використовують у вузькому змісті - подача їжі і напоїв у номери. Надання послуг харчування у номерах - важливий компонент гастрономічного обслуговування більшості готелів, у готелях високої категорії - невід'ємна ознака гостинності, престижу закладу розміщення. Готелі економічного класу уникають зайвих затрат на організацію обслуговування в номерах. В таких готелях на поверхах встановлені торгові апарати або забезпечується доставка на замовлення окремих готових кулінарних виробів (піца, гамбургери, страви китайської кухні) з ресторанів, що функціонують окремо від готелю.

В чотирьохзіркових та п'ятизіркових готелях обов'язковими є наявність послуг "Room service" та "Mini-Bar". "Room service" (англ.) - обслуговування в номерах, для чого створюється спеціальна служба з відповідною назвою "Room service", яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень на подавання сніданку чи страв протягом дня. В номерах серед інформації про всі послуги, які готель надає мешканцям, також міститься інформація про послуги з обслуговування в номерах. Вся інформація викладається у друкованому вигляді в спеціальній папці відповідного кольору з логотипом закладу або у вигляді одного листа з друкованою інформацією з обох боків. Обслуговування у номері готелю зазвичай здійснюється протягом досить тривалого часу - з 7.00 до 23.00 години (у п'ятизіркових готелях здійснюється цілодобово). Меню страв та асортимент алкогольних напоїв друкується на листах-вкладках до папки "Обслуговування у кімнаті" кількома мовами.

Особлива увага приділяється створенню меню сніданків, які подаються до номерів готелю при попередньому замовленні. З цією метою розробляють 5-8 варіантів сніданків, які зазвичай використовуються у міжнародній практиці готельного бізнесу (континентальний, англійський, американський сніданок, сніданок із шампанським та ін.)

Меню сніданків друкується на аркуші цупкого картону з отвором для закріплення його на ручці дверей номера із зовнішнього боку. Там вказується термін здійснення замовлення до номера, тобто до певної години ночі мешканець повинен вивісити листок-замовлення на зовнішній бік дверей номера із зазначенням часу подавання сніданку до номера, його виду та усіх складових. Серед основної інформації, про що обов'язково повинен сповістити мешканець номера в листі-замовленні службу "Room service", наступна: номер кімнати, прізвище, кількість людей у номері, підпис замовника, дата.

Здебільшого для обслуговування в номерах використовують матеріально-технічну базу барів та буфетів на поверхах. У них є приміщення для зберігання запасу необхідного посуду, наборів, скла, столової білизни, паперових виробів, робочі місця для миття використаного посуду, виробничі приміщення для приготування закусок, страв і напоїв нескладного приготування.

Для здійснення обслуговування в номері готелю на більш високому рівні доцільно створювати не лише спеціалізовані бригади офіціантів, які підпорядковуються закладам на поверхах, а й цілком автономну службу "Room service", де детально пророблений, задекларований та затверджений технологічний ланцюг надання даної послуги може сприяти отриманню значного економічного ефекту.

20. СВІТЛОДІОДНЕ ОСНАЩЕННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

А.А. Єгізарян

Р.В. Матюшенко

Національний університет харчових технологій

Для того, щоб зрозуміти причину переходу на енергозберігаючу світлодіодну продукцію в готельному господарстві, потрібно зробити простий математичний розрахунок економії і вигоди від купівлі в довгостроковій перспективі. У чому ж особливості світлодіодних ламп і їх перевага перед

звичайними лампами розжарювання? На ринку ця продукція існує вже декілька років, але широкий резонанс це дало тільки тоді, коли почалася фінансова криза. Їх застосування здається дорогим задоволенням, проте є свої переваги і практично немає мінусів. Але плюсів значно більше і все супроводить абсолютна вигода.

1.Тривалий термін служби. Термін служби світлодіодів(LED) складає більше 75 000 годин (діод, що включається в середньому на 12 годин, може прослужити 17 років).

2.Миттєве включення. На відміну від люмінесцентних (енергозберігаючих) або натрієвих ламп, світлодіоди швидко включаються, в них миттєво досягається оптимальний рівень освітленості і колірної температури. Тому за їх допомогою можна створювати ефект мерехтіння.

3.Економія енергії. Світлодіоди дозволяють економити 60 - 90% електроенергій в порівнянні із звичайними лампами розжарювання і 10 - 20% в порівнянні з енергозберігаючими лампами.

4.Екологія. Світлодіодні лампи підлягають повторній переробці і не забруднюють довкілля. Енергозберігаючі, люмінесцентні лампи і натрієві лампи містять ртуть. Крім того, люмінесцентні лампи випромінюють електромагнітні хвилі, шкідливі для здоров'я при використанні поблизу від людини (в якості настільних ламп або ламп на приліжкових тумбочках).

5.Висока світлова віддача. Світлодіоди мають більш високу світлову віддачу (виражену у відсотках від люменів на ват), ніж енергозберігаючі лампи. Крім того, світлодіоди забезпечують у багато разів більшу освітленість, ніж лампи розжарювання.

6.Мінімальна вартість технічного обслуговування. Завдяки тривалому терміну служби світлодіоди дозволяють уникнути постійних перерв в освітленні, поломок і замін, припускаючи виняткову економію у вартості обслуговування.

7.Висока якість світла. Світлодіоди (LED) виготовляються в різних кольорних спектрах і мають високий показник індексу перенесення ($Ra > 80$) кольорів.

8.Підвищення надійності і механічної міцності. Світлодіоди здатні витримати велику різницю температур і вібрацію, що гарантує безперервність їх роботи. Світлодіоди не є крихкими - їх важко розбити, на відміну від інших звичайних ламп.

9.Велика економія коштів при монтажі нових систем. Застосування нових світлодіодних пристроїв при створенні освітлювальних систем значно скорочує витрати на мідний кабель, оскільки діаметр мідного кабелю для світлодіодів значно менше діаметру кабелю для традиційних ламп.

10.Підвищення безпеки установки і експлуатації. Світлодіоди працюють на низькій напрузі, майже не випромінюють тепла, забезпечуючи безпеку користувачів при установці і експлуатації.

Підсумовуючи, можна сказати, що світлодіодне освітлення в готельному господарстві приносить користь як від прямих, так і від непрямих витрат:

- 1.Зменшення витрат на кондиціонування повітря в літній час.
- 2.Розвантаження мереж - вони розраховані на світильники, а зараз включають обігрівачі і тому горять дроти.
- 3.Скорочення персоналу, оскільки відпадає необхідність в частих використаннях послуг електрика.
- 4.Скорочення витрат на здачу ламп на утилізацію.

21. ІНТЕРАКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Ю.С. Близнюк

О.С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Ресторанний бізнес є одним з найбільш ефективних засобів використання капіталу та середовищем із високим ступенем конкурентоспроможності. Заклади ресторанного господарства ведуть постійну боротьбу за сегментацію ринку, пошук нових і утримання постійних споживачів.

Для цього заклади ресторанного господарства використовують в своїй діяльності інноваційні технології, які сприяють створенню комфортної атмосфери в закладі, організації кухні та сервісу на належному рівні.

Одним з нових напрямків, що з'явився останнім часом на ринку ресторанного господарства України, є використання інтерактивних технологій.

Інтерактивний ресторан – це заклад в якому гармонійно поєднуються технології та дизайн. Столи перетворюються на величезні планшети; стіни, підлога, барна стійка, перегородки, термінали для швидкого замовлення і електронні черги - стали інтерактивними поверхнями. Кожна з них виконує свою певну функцію - сервіс, розвага, економія часу або довідкова інформація. Спільне їх використання створює унікальний цілісний інтерактивний комплекс, який перетворить весь ресторан в інтелектуальну, зрозумілу систему.

Основними складовими, що використовуються в інтерактивних закладах ресторанного господарства, є: інтерактивна підлога, перегородки, стіни, бар, термінал, POS-термінал, стіл.

Інтерактивна підлога - це проекція, яка миттєво реагує на рух і має досить високі рекламні можливості.

Інтерактивні перегородки – це поверхні, які з легкістю перетворюються в екрани особистого користування, на яких відвідувачі за допомогою дотиків можуть малювати, грати, переглядати фотографії, відеоролики і улюблені фільми.

Інтерактивна стіна - це проекційна система, здатна швидко змінити інтер'єр ресторану, в залежності від заходу і часу доби.

Інтерактивний бар - це проекційна система, вбудована в барну стійку. Інтерактивний екран відображає відеоефекти, характер і інтенсивність яких продиктовані наявністю предметів на стійці і поведінкою людини.

Інтерактивний термінал – дозволяє відвідувачам заздалегідь ознайомитися зі списком позицій, а якщо доводиться трохи почекати свого столика, то і вибрати, які страви вони будуть замовляти.

POS-термінал - апаратно-програмний комплекс для здійснення торгових операцій, спрямований на оптимізацію процесу та підвищення продуктивності підприємства.

Інтерактивний стіл - це сучасне мультимедійне рішення дозволяє уважно вибрати страву, прочитати про неї необхідну інформацію, зробити миттєве замовлення, яке відправиться відразу на кухню, змінити оформлення самого столу, переглянути відеоролики або включити онлайн-трансляцію приготування вашої вечері.

Отже, основними перевагами від використання інтерактивних технологій є: збільшення кількості відвідувачів завдяки новому формату закладу; скорочення витрат на залученні клієнтів за рахунок унікальності закладу; також не потрібно витрачатись на друковане меню та інші презентаційні матеріали; використання інтерактивних поверхонь з рекламною метою. В таких закладах відвідувач зможе вибрати зручну для нього мову, отримати інформацію про будь-яку страву (історію, склад, калорійність, фірмові напої і т.д.), при цьому замовлення відразу надходять на кухню, що прискорює процес обслуговування. Під час виконання замовлення гості матимуть можливість спостерігати за роботою кухаря, змінити інтер'єр довкола себе, відправити повідомлення людині за сусіднім столиком, пограти в улюблену гру або подивитися матч, а також замовити таксі.

22. ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ БУРИХ ВОДОРОСТЕЙ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ

Л.О.Шаран

Ю. А. Мирошник

Н.П. Бондар

Національний університет харчових технологій

В Україні з кожним роком погіршується стан здоров'я населення. Однією з головних причин цього є не збалансоване та несвоєчасне харчування

населення, що призводить до дефіциту білка, вітамінів та мінеральних елементів у людському організмі.

При нестачі кальцію в організмі погіршується ріст дітей, відбувається руйнування зубів, крихкість кісток та навіть депресія.

Наслідком залізодефіциту можуть бути фізична слабкість та втрата витривалості, послаблення імунної системи та навіть онкологічні захворювання.

Дефіцит білків в організмі негативно впливає на стан здоров'я, ріст і розвиток організму, змінює кінетику обміну, збільшуючи всмоктування радіонуклідів у шлунково-кишковому тракті та подовжуючи час їх виведення з організму і.т.д.

Недостатнє споживання селену та вітамінів негативно впливає на здоров'я людей, викликає синдром Дауна, збільшує ризик судинних захворювань, сприяє розвитку раку товстої та прямої кишки, а також раку молочної залози у жінок, підвищує дитячу смертність внаслідок вроджених вад нервової трубки, негативно відображається на ростові і розвитку дітей, знижує фізичну і розумову працездатність, опір різним хворобам, посилює дію на організм негативних екологічних умов.

На сьогодні відомо багато шляхів подолання проблеми нестачі нутрієнтів в організмі людини. Одним із найбільш розповсюджених способів вирішення такої проблеми – використання продукції функціонального призначення, зокрема молочних коктейлів, оскільки вони є частиною щоденного споживання.

Для вирішення питання по підвищенню харчової цінності пропонується додавати до молочного коктейлю порошки морських бурих водоростей – джерело нутрієнтів в легкодоступній та легкозасвоюваній формі для організму людини.

Об'єктами дослідження обрано добавки - *Fucus vesiculosus* та *Ascophyllum nodosum* – бурі водорості басейнів Білого моря (Соловецькі острови) виробництва СевПИНРО, м. Архангельськ (Росія).

Морські водорості належать до унікальних джерел макро- та мікроелементів, білків, вітамінів та інших біологічних речовин. Водорості багаті на мінеральні речовини, зокрема йод, вітаміни, поліненасичені жирні кислоти, ферменти тощо.

Досліджували можливість використання порошків бурих водоростей *Fucus vesiculosus* та *Ascophyllum nodosum* в технології молочних коктейлів. Водорість перед внесенням попередньо подрібнювали до середнього розміру частинок – 0,1 мм та гідратували на протязі 10 ± 5 хв при температурі води 40 ± 5 °C. Такий розмір частинок водоростевих добавок вдало маскували за допомогою тертого шоколаду.

Дозування носіїв здійснювали з розрахунку забезпечення 20 % добової потреби в йоді (30 мкг) у одній порцію коктейлю (200 мл) з урахуванням ступеня засвоюваності йоду з цих продуктів, що становить не більше 15%.

За контрольний зразок слугувала рецептура коктейлю молочного.

Встановлено, що внесення порошків бурих водоростей *Fucus vesiculosus* та *Ascophyllum nodosum* у кількості 1,35 та 0,68 г відповідно на одну порцію напою (200 мл) дає змогу одержувати молочні коктейлі підвищеної мінеральної цінності з гарантованим вмістом органічного йоду (30 мкг/на 1 порцію) з традиційними показниками якості. Готовий напій мав однорідну консистенцію; смак та запах – властиві молочному коктейлю; колір – білий, з вкрапленням водорості та шматочків шоколаду.

Вживання в їжу такого напою з морськими бурими водоростями сприяє відновленню нутрієнтних запасів в організмі людини (особливо йодом) та регулюванню метаболічних процесів; нормалізації обміну речовин та холестерину; виведенню радіонуклідів з організму; швидкому відновленню організму при великих фізичних і розумових навантаженнях та ін.

23. БЕЗГЛЮТЕНОВЕ МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

А.В. Вегера

Н.П. Лазоренко

Національний університет харчових технологій

Через погіршення екології у всьому світі, і в нашій країні зокрема, люди все більше починають піклуватися про своє здоров'я. Ресторанна галузь також розвивається швидкими темпами, дбає про здоров'я своїх відвідувачів і в якості функціонального харчування може запропонувати їм новий вид дієтичного меню – безглютенове меню.

Безглютенова дієта призначається людям, які страждають на целиакію. Ці хворі не можуть споживати продуктів, до складу яких входить глютен (рослинний білок, що міститься у злакових – пшениці, ячменю, житі, вівсі). Єдиним методом лікування целиакії є суворе і довічне дотримання безглютенової дієти. Отже, обов'язковою умовою складання безглютенового меню для хворих на целиакію є гарантія повної відсутності глютену в харчових раціонах. Розробити безглютенове меню, здавалося б, нескладно. Потрібно тільки виключити з раціону хліб, хлібобулочні, кондитерські, макаронні вироби, каші з пшеничної, житньої, ячмінної і вівсяної крупи. Однак їх треба чимось замінити. Такою заміною для хворих на целиакію є рис, гречка, кукурудза, картопля, овочі, молочні і кисломолочні продукти. Наприклад, на сніданок відвідувачу можна запропонувати м'ясо індички, яйця або рисову кашу. На ланч або обід - кебаб з яловичиною та рисом, тунець або маїсові коржі. В якості десерту можна приготувати рисовий пиріг чи пудинг, а також десерт на основі безглютенової цукрової пудри і плитки чорного шоколаду.

Дане меню є спеціальною пропозицією в різних закладах ресторанного господарства і створюються вони у співпраці з дієтологами, лікарями і шеф-кухарями. Головною особливістю є правильне налагодження виробничого процесу, який включає в себе повне виключення продуктів, які містять глютен

із меню ресторану. А це ускладнюється тим, що глютен проявляється скрізь, починаючи з хлібу, макаронних виробів, тортів, сухих сніданків, крекерів, навіть пиво, соєвий соус і кетчуп містять глютен. Часткова відмова від цих продуктів в ресторанному бізнесі є неможливою. Адже, будь-яке вживання в їжу глютенвмістних продуктів, навіть у дуже маленьких кількостях, завдає удару по слизовій оболонці кишечника. Тому виробництво безглютенових продуктів потребує переходу на новий інноваційний рівень технології.

На сьогоднішній день ця тема є актуальною і в Україні. Хворих стає з кожним роком все більше і більше. Однак, в нашій країні жоден ресторан не знає про цю дієту і не може запропонувати її своїм клієнтам, в той час, як в Європі близько 12000 ресторанів і кафе пропонують безглютенові меню. У Фінляндії, де зареєстрована велика кількість хворих на целиацію, в кожному ресторані і кафе, відкриваючи меню, клієнт побачить помітку біля найменування деяких страв GF (gluten free).

У Греції побудовано мережу готельно-ресторанних комплексів Aldemar Hotels & Spa, до основних послуг якого входить програма «Безглютеновий відпочинок», яка надає можливість гостям без додаткової плати скористатися безглютеновим меню, для цього гостям потрібно за два тижні до свого прибуття проінформувати готель, що вони надають перевагу безглютеновому харчуванню.

Українські ресторатори вже почали розглядати дану тему, проводяться різні засідання, такі як: «Безглютенове меню в ресторані – модна «фішка» чи веління часу?». На засіданнях проходять майстер-класи по приготуванні безглютенових страв, також лікарі - дієтологи розповідають про особливості безглютенової дієти.

На кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ проводиться науково – дослідна робота по розробці технологій борошняних, кондитерських та кулінарних безглютенових виробів. Сподіваємося, що такого типу нововведення будуть доступні в нашій країні, а люди, які хворіють на

целіацію, матимуть можливість смачно і здорово похарчуватись в закладах ресторанного господарства стравами, які не зашкодять їхньому здоров'ю.

24. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Т.А. Сильчук

А. Коваленко

Національний університет харчових технологій

Виготовляючи і подаючи різні страви, підприємства ресторанного господарства використовують хлібобулочні вироби власного і промислового виробництва. Проте прагнення до раціонального харчування з урахуванням умов життя, праці та побуту людини призводить до необхідності створення нових хлібобулочних виробів покращеної якості.

Вирішити це можливо шляхом внесення до рецептур виробів нетрадиційної сировини, яка раніше не застосовувалась. Це дозволить не тільки розширити асортимент, а й підвищити якість і харчову цінність хліба.

В якості такої сировини доцільно використовувати житньо-солодовий екстракт.

Житньо-солодовий екстракт (ЖСЕ) - це натуральний харчовий продукт з великим вмістом розчинних декстринів. Внаслідок глибокого гідролізу зернопродуктів до ЖСЕ переходять цінні мікро-, макроеlementи та вітаміни. Основна кількість цукрів в екстракті подана мальтозою, глюкозою і фруктозою. Екстракт має поширений амінокислотний склад. Сировиною для його виробництва є житній солод і несоложоні зернопродукти. Завдяки великому вмісту редукуючих цукрів (мальтози, глюкози і фруктози) екстракт має високу споживчу цінність та легко засвоюється організмом.

Завдяки високій харчовій і біологічній цінності виробництво солодових екстрактів набуло великого поширення як за кордоном, так і в нашій країні.

Проведені дослідження показали, що використання ЖСЕ при виробництві хліба позитивно впливає на біологічні й мікробіологічні процеси в тісті, підвищує газоутворюючу здатність, інтенсифікує процес бродіння, покращує смакові якості хліба, подовжує термін зберігання виробів.

В лабораторних умовах був проведений ряд дослідів по застосуванню ЖСЕ при виробництві пшеничного хліба з борошна І сорту. Досліджували вплив додавання в процесі приготування тіста 3, 5 та 7% житньо - солодового екстракту до маси борошна.

Мала (3%) та велика (7%) кількість ЖСЕ виявились недоцільними для використання, оскільки зменшення дозування (3%) незначно відобразилося на властивостях тістових заготовок і якості хліба, в той час як її збільшення погіршало їх - тісто було темним, липким, підвищилась в'язкість і кислотність. Хліб мав темно-коричневий колір, але був більш ароматним.

Аромат хліба визначали по вмісту в м'якушці і скоринці хліба бісульфітів'язуючих сполук. Кількість бісульфітів'язуючих сполук в хлібі збільшувалась зі збільшенням внесеного в тісто ЖСЕ. Так, при внесенні 3 % ЖСЕ до маси борошна вміст бісульфітів'язуючих речовин збільшився на 78,6 %, при внесенні 5 % і 7 % ЖСЕ – в 1,9 і 2,3 рази більше, ніж в контрольному зразку. Збільшення кількості бісульфітів'язуючих сполук в пшеничному хлібі з ЖСЕ пояснюється переважно хімічним складом ЖСЕ, який містить цукри, амінокислоти.

Оптимальною по результатам досліджень була кількість 5% ЖСЕ. Хліб мав великий об'єм, гарну структуру пористості, еластичну м'якушку. Солодовий екстракт надав виробу приємного коричневого кольору, гарний смак і аромат. Хліб з ЖСЕ мав кращі споживчі властивості в порівнянні з контролем.

Таким чином, пропонується виготовляти пшеничний хліб з використанням житньо-солодового екстракту в кількості 5% до маси борошна.

Це дозволить не тільки розширити асортимент, а й підвищити якість і харчову цінність готових виробів.

25. ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПАЛЬМОВОЇ ОЛІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В.І. Кулініч

А.С. Гніда

Н.П. Бондар

Національний університет харчових технологій

Останнім часом набуває широкої популярності продукт переробки ядер пальмового дерева – пальмова олія, яку використовують не лише підприємства харчової промисловості, а й технологи у закладах ресторанного господарства (ЗРГ).

Розрізняють три види пальмової олії: пальмовий стеарин, який широко використовують в технології маргаринів та макаронних виробів швидкого приготування; пальмовий олеїн з температурою плавлення 20-25° С, який завдяки низькому вмісту води (0,1-0,2%) майже не горить, тому його активно використовують в ЗРГ для смаження продуктів у фритюрі; пальмова олія, що має широкий діапазон температури плавлення від 32 до 51°С, і за рахунок високого вмісту олеїнової, пальмітинової та ліноленової кислот, широко використовується у кондитерській промисловості. В залежності від температури плавлення пальмову олію розділяють на декілька видів (32/34, 36/39, 48/51).

Для дослідження можливості і доцільності використання пальмової олії у ЗРГ було обрано олію RBD 36/39 - рафіновану, дезодоровану, відбілену пальмову олію виробництва Малазії, що являє собою 99,8% рослинного жиру пластичної, однорідної консистенції, без стороннього присмаку і запаху, з наступним хімічним складом жирних кислот: 50% насичених, 40% мононенасичених і 10% поліненасичених. На сьогодні саме цей вид олії набув широкого використання у кондитерській промисловості, оскільки є безпечною альтернативою переетерифікованим рослинним жирам, що містять

трансізомери жирних кислот, які призводять до розвитку злоякісних пухлин. Нині її використовують у технологіях усіх видів печива, пряників, бісквітів, вафель, начинок для цукерок; молочна та масложирова промисловість виробляє з її використанням комбіновані молочні продукти, забілювачі кави або кавові «вершки».

Оскільки пальмову олію широко використовують у виробництві кондитерських виробів, на кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ проводили експериментальні дослідження щодо можливості її використання при виробництві кремів масляних, для чого обрали 2 зразки (креми «Масляний основний» і «Гляссе») за Збірником рецептур, та провели повну заміну вершкового масла. Відомо, що вершкове масло має високий вміст води (27,6-38,5%), що збільшує ймовірність перезбивання крему, результатом чого може бути розшарування емульсії. Пальмова олія на 99,8% складається з жиру, тому ймовірність розшарування виключається. Температура плавлення пальмової олії складає 36-39°C, тоді як масла 25-29°C, що також полегшує процес структуроутворення.

На основі проведення органолептичної оцінки зразків встановлено, що креми на основі пальмової олії мають більш пластичну, стійку до розшарування в часі, однорідну структуру. Але вершкове масло має властивий лише йому смак і аромат, тому доречним буде розглянути поєднання пальмової олії та вершкового масла.

Наступним етапом дослідження було проведення порівняльної оцінки зміни органолептичних та фізико-хімічних показників якості пальмової та соняшникової рафінованої дезодорованої олії під час смаження картоплі у фритюрі. Для цього було проведено послідовне приготування п'яти однакових за масою наважок картоплі до повної готовності та визначено зміну показників кислотного і перекисного числа олій. Кислотне число пальмової олії перевищує вимоги ДСТУ4492:2005 майже у 2,5 рази, а рафінованої олії відповідає вимогам. Значення перекисного числа для пальмової олії задовольняє вимоги діючих стандартів, а соняшникової - у 5,5 разів перевищує нормовані показники.

Встановлено, що продукт, приготований на різних оліях, має різні органолептичні показники. Смак картоплі, смаженої на пальмовій олії, менш виражений, консистенція більш м'яка, проте скоринка картоплі, смаженої на соняшниковій олії, більш яскрава і хрустка. Втрати маси продукту при смаженні на пальмовій олії на 2% більші порівняно з

втратами соняшникової олії, що пояснюється тим, що при смаженні у соняшниковій олії на поверхні картоплі утворюється скоринка, яка перешкоджає надмірному випаровуванню вологи.

Враховуючи, що зміна перекисного числа для пальмової олії після багаторазового смаження зростає не так інтенсивно, як у разі використання рафінованих олії, тобто утворюється менша кількість вільних жирних кислот та вільних радикалів, і це є безперечно позитивним фактом на користь нового продукту, тому пальмову олію, можна запропонувати як більш дешевий замітник фритюрної олії.

26. ОСОБЛИВОСТІ БРОНЮВАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ КОМПЛЕКСІ

І. Березовська

Ю.А. Мирошник

Національний університет харчових технологій

Вперше поняття «Комп'ютерна Система Бронювання» (КСБ) з'явилося в Європі і США в 60-х роках. У ті роки цивільна авіація перебувала на етапі активного розвитку. «Телефонна» технологія бронювання місць туристичними агентами і «паперова» технологія управління заповнюваністю рейсів авіакомпаніями перестали справлятися з обслуговуванням зростаючого пасажиропотоку, що й призвело до необхідності автоматизації такого роду діяльності.

Перші КСБ було створено окремими авіакомпаніями і призначалися виключно для обслуговування потреб власних туристичних агенств. Згодом відбулося об'єднання зусиль авіакомпаній у розробці та просуванні КСБ на ринку. Результатом цієї інтеграції стало виникнення чотирьох так званих глобальних систем резервування (Global Distribution System - GDS): Amadeus, Galileo, Sabre та Worldspan. Разом ці системи нараховують приблизно 500 тисяч терміналів, встановлених в тур агентствах по всьому світу.

Згідно використовуваної в КСБ термінології, компанія - постачальник тур послуг іменується «провайдером». Представлення готелю на будь-яких GDS включає в себе наступні позиції: загальний опис, опис номерного фонду, опис тарифів, ціни, інформацію про наявність місць.

Загальний опис визначає можливості готелю як об'єкта розміщення й містить адресу, місце розташування, рік будівництва та рік останньої реконструкції будинку, дані про інфраструктуру і т.п. Сюди ж відносяться відомості про найближчі визначні пам'ятки. В описі номерного фонду вказуються типи і класи номерів, наводиться їх докладний опис і місткість. Під місткістю розуміється кількість обслуговуваних осіб, що може бути розміщено у номері на штатних і додаткових ліжках. Саме на підставі характеристик місткості визначається можливість розміщення кількох людей в одному готельному номері.

Тарифний план - це набір правил придбання готельних послуг, відмови від них, а тариф - це ціна за номер на добу. Попереднє бронювання можливе за наявності номера кредитної картки в якості гарантії. При скасуванні раніше зробленого бронювання менш ніж за 24 години до заїзду або у разі не заїзду з клієнта стягується штраф у розмірі вартості проживання за добу.

За аналогією з авіаперевезеннями в готелях існує повний тариф, званий Rack Rate, або інакше - «стандартний тариф», та система спеціальних тарифів. Rack Rate має найменші обмеження на використання готельних послуг. Ціни на проживання за стандартним тарифом є найвищими. Спеціальні тарифи є більш привабливими для клієнтів за рахунок більш низької ціни на проживання, проте, існують обмеження на їх застосування. Наприклад, для застосування тарифу вихідного дня необхідно заїхати в п'ятницю або суботу і виїхати не пізніше понеділка. Найбільш часто використовуваними в КСБ тарифами (крім стандартного) є: корпоративний тариф, тариф вихідного дня, тариф для військовослужбовців.

Оплата проживання за тарифом можлива як у готелі в момент заїзду, так і попередньо до заїзду. Передоплата може здійснюватися банківським переказом

або по кредитній карті. Якщо оплата планується здійснюватися в готелі, то в якості гарантії заїзду використовується система передплати в розмірі вартості використання готельного номеру за добу.

Описані вище комп'ютерні системи бронювання є основними на сьогоднішній день, але ситуація на цьому ринку міняється щодня. КСБ постійно вдосконалюються, все робиться для того, щоб полегшити роботу з цими системами, а також прискорити роботу в них.

27. МАКАРОННІ ВИРОБИ-НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Т.П. Голікова

В.Г. Юрчак

Національний університет харчових технологій

Сьогодні в Україні набувають все більшого поширення страви італійської кухні, серед яких основними є макаронні вироби, які в Італії носять назву «паста». За способом виробництва паста може бути висушеною (*pasta asciutta*) – виготовленою тільки з борошна твердих сортів пшениці, що в подальшому підлягає сушінню – і свіжою (*pasta fresco*) – виготовленою з борошна м'яких сортів пшениці, що одразу відварюється, не сушиться – макаронні вироби-напівфабрикат. Найбільш поширене споживання таких виробів у закладах ресторанного господарства, а також може реалізовуватись населенню в торгівельній мережі.

Виготовлення макаронних виробів-напівфабрикату дозволяє скоротити виробничий цикл і енергетичні затрати. При цьому такі вироби мають нижчу ціну, скорочується тривалість їх варіння до готовності, загалом поліпшуються варильні властивості, менше сухих речовин переходить у варильну воду. У даний час в Україні на макаронні вироби-напівфабрикат не існує затвердженої документації. Ряд питань з технології їх виготовлення є не дослідженими.

Зокрема, важливими питаннями є зміна показників якості виробів у процесі зберігання; обґрунтування оптимальних умов і термінів зберігання; дослідження мікробіологічних показників якості.

Існують вітчизняні технологічні інструкції на виготовлення макаронних виробів-напівфабрикату, затверджені у 80-ті роки ХХ ст., з гарантійним терміном зберігання 24 год. В Італії регламентовано випуск сирих виробів вологістю не більше 30 % за величини їх кислотності не більше 6 град. Термін зберігання таких виробів не більше 4 діб.

Заморожування сирих виробів і зберігання їх у такому стані дозволяє залежно від глибини заморожування подовжити термін зберігання від 90 до 120 діб. Вважаємо, що такий спосіб є економічно не вигідним і його доцільно застосовувати лише для сирих виробів із тіста з начинкою (равіолі, тортелліні, ньокки).

Авторами проведено дослідження зміни показника кислотності макаронних виробів-напівфабрикату протягом 6 діб зберігання в холодильній камері за температури 6...8 °С. Встановлено, що кислотність таких виробів практично не змінювалась і становила не більше 4 град. Разом з тим, на 5 ... 6 добу зберігання з'являлись ознаки мікробіологічного псування. Тобто, кислотність не є обмежуючим показником, а такими є мікробіологічні показники.

Ефективним методами зменшення мікробіологічного псування можуть бути додаткова термічна обробка макаронних виробів після випресовування (а саме пастеризація парою або обробка гарячою водою температурою не менше 84 °С), використання вакуумної упаковки і пакування в регульованому газовому середовищі, зміна рН макаронного тіста, НВЧ-оброблення і інші способи.

Таким чином, виробництво макаронних виробів-напівфабрикату в Україні потребує дослідження та створення нормативної бази, яка б регламентувала технологічні режими виготовлення напівфабрикату, пакування виробів, показники якості і ін. Це надасть змогу макаронним цехам розширити

асортимент, ринки збуту продукції, а закладам ресторанного господарства – розширити асортимент пропонованих страв з використанням макаронних виробів високої якості, набуті гнучкості у роботі завдяки тривалому зберіганню сирих виробів.

28. ЗДОБНІ БУЛОЧНІ ВИРОБИ, ЗБАГАЧЕНІ ЗАЛІЗОМ

О.І. Оберемок

С.О. Губенко

В.О. Губеня

Л.Ю. Арсеньєва

Національний університет харчових технологій

Актуальною світовою проблемою є поширення залізодефіцитної анемії, яка виникає внаслідок нестачі заліза в раціоні. Дане захворювання найчастіше зустрічається у дітей, жінок дітородного віку та літніх людей. Лікування анемії високими дозами залізовмісних препаратів має відносну ефективність, оскільки супроводжується значною кількістю побічних явищ, що зумовлені подразливим впливом заліза на слизові оболонки травної системи людини. Для уникнення небажаних наслідків медикаментозного лікування доцільно здійснювати профілактичні заходи, направлені на збагачення харчових продуктів легкозасвоюваним залізом.

Стабільним попитом у закладах ресторанного господарства користуються здобні борошняні вироби. З метою надання їм антианемічних властивостей пропонується застосовувати носії заліза у кількості, яка забезпечить добову потребу в залізі на 50 % при споживанні однієї порції виробу масою 100-120 г.

Носіями заліза обрано органічні сполуки: лактат заліза та дієтичну добавку гемового заліза "Гемовітал". Для порівняння використали сульфат заліза, який входить до складу багатьох лікарських засобів. Розрахунками

встановлено, що для задоволення фізіологічної добової потреби у залізі на 50 % в одну порцію здобних виробів закладів ресторанного господарства необхідно внести 40 мг лактата або сульфата заліза, або 6 г "Гемовітала". Така кількість відповідає 8 мг елементарного заліза при добовій потребі 15-17 мг. Солі заліза вносили в тісто у вигляді розчинів, а "Гемовітал" додавали до фруктової начинки виробів.

Вплив носіїв заліза на технологічний процес оцінювали за змінами, які відбуваються у білково-протеїназному та вуглеводо-амілазному комплексах борошна під час дозрівання тіста. Здатність заліза легко вступати в окисно-відновні реакції зумовлює його частковий перехід у тривалентний стан. Протеолітичні процеси при цьому сповільнюються, оскільки в присутності окисників активність протеаз знижується. Крім того, тривалентне залізо окислює сульфгідрильні групи клейковини, що укріплює її та збільшує формостійкість готових виробів.

Описані процеси проходять більш виражено у зразках тіста з сульфатом заліза. Це вказує на більшу хімічну активність заліза в даній сполуці, порівняно з іншими носіями.

Вплив заліза на процес бродіння оцінювали за показником окисно-відновного потенціалу, який у дріжджовому тісті з часом зменшується внаслідок накопичення речовин з відновними властивостями. Встановлено, що у зразках з сульфатом і лактатом заліза окисно-відновний потенціал знижується дещо швидше, проте газоутворення у тісті не відрізняється від контрольного. Це пояснюється гідролізом солей заліза і збільшенням активної кислотності, яка пропорційна окисно-відновному потенціалу.

Згідно отриманих результатів досліджень, носії заліза не суттєво впливають на якість готових виробів, тому можуть бути використані у виробництві здобної борошняної продукції в умовах закладів ресторанного господарства.

Під час клінічних спостережень за станом крові дітей доведено фізіологічну ефективність лактата заліза та дієтичної добавки "Гемовітал" як

носіїв заліза у складі здобних хлібобулочних виробів. При цьому обидві добавки показали приблизно однакову дієвість, а побічних ефектів не зафіксовано. Сульфат заліза не вплинув на жоден із досліджуваних показників крові (концентрація гемоглобіну, кількість еритроцитів, середній об'єм одного еритроцита, вміст гемоглобіну в еритроциті), тому використовувати дану сполуку у виробництві хлібобулочних виробів антианемічного призначення недоцільно.

29. ТРОСТИННИЙ ЦУКОР – КОРИСНА СИРОВИНА ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О.В. Скорченко

В.В. Цирульнікова

Національний університет харчових технологій

Цукор, завдяки своїм цінним харчовим, смаковим та фізичним властивостям, є одним з найважливіших продуктів в харчуванні людини, високоефективним джерелом енергії для організму, сировиною для багатьох підприємств харчової, хімічної та фармацевтичної промисловості. Здавна відомо, що він має чудодійні властивості – відновлює сили, вгамовує біль, покращує настрій. Обмеження цукру і крохмалю в раціоні харчування – серйозне і небезпечне втручання у роботу мозку та нервової системи, функціонування яких майже повністю залежить від вмісту глюкози в крові. На сьогоднішній день науково не доведено, що споживання цукру призводить до виникнення якихось хвороб, окрім карієсу. Але, слід уникати надмірного споживання цукру. У відповідності з основами раціонального харчування, добова потреба організму у вуглеводах складає 400...500 г, що відповідає 53...58% калорійності денного раціону, з них до 20% належить цукру.

Історія, в тому числі і здорового харчування, розвивається по спіралі. Забутий тростинний цукор, який виробляється в Гватемалі, Бразилії, Коста-Ріці,

США, Кубі, на острові Маврикій, знову зайняв почесне місце серед корисних і смачних солодошів. Коричневий цукор містить мелясу - патоку чорного кольору, яка надає цукру своєрідний карамельний відтінок, смак і аромат. До складу меляси входять корисні для організму людини елементи: вітаміни групи В, кальцій, залізо, фосфор, магній, мідь, а також клітковина. Чим цукор темніше, тим вище в ньому концентрація патоки. Гурмани цінують тростинний цукор за своєрідний аромат і смак, який ідеально поєднується з чаєм або кавою. Крім того, коричневий цукор особливо смакує у випічці з мигдалем та родзинками, бо не псує природнього смаку цих продуктів. Зберігати такий цукор потрібно у герметичній ємності, адже якщо він набере вологи, то стане твердим, як камінь. Він незамінний для приготування карамельних десертів, пудингів, пирогів з цукровою скоринкою, різдвяних пряників та інших солодошів і випічки. Він надає печиву розсипчастість, а кексам – особливого смаку. Тростинний цукор можна використовувати і як добавку в різні гарячі і газовані напої, молочну продукцію, компоти і деякі салати, смак яких помітно змінюватиметься, ставатиме більш яскравим і насиченим.

Існує кілька сортів нерафінованого тростинного цукру, які відрізняються як смаковими якостями, так і зовнішнім виглядом: демерера – дрібний цукор з тонким смаком з Південної Америки і острова Маврикій; мускавадо – Барбадоський цукор; турбінадо – гавайський цукор, частково рафінований, чорний барбадоський – найтемніший та дуже ароматний.

Цукор коричневий Демерара повільніше засвоюється організмом, тому при розумному використанні ніколи не стане причиною надлишкової ваги. Він тонко підкреслює смак справжньої міцної кави, якісного чаю, екзотичних коктейлів, фруктових пирогів і м'яса в глазурі.

Натуральний темно-коричневий цукор Dark Muscovado виготовляється на острові Маврикій. Зрізана цукрова тростина вижимається за традиційною рецептурою. Вижятий сік очищується і кристалізується. Цей цукор насичений натуральною патокою, яка надає йому специфічного аромату та неповторного забарвлення. В закладах ресторанного господарства цей вид цукру можна

використовувати для приготування випічки та десертів, темних шоколадних соусів, соусів toffi, екзотичних соусів, маринадів для грилю, витончених солодко-кислих стравах.

Чорний барбадоський цукор з сильним ароматом і чорним кольором краще використовувати для приготування екзотичних страв і фруктових кексів.

За органолептичними та фізико-хімічними показниками всі види тростинного цукру відповідають вимогам нормативної документації і можуть бути рекомендованими до використання в закладах ресторанного господарства як унікальні природні продукти, які удосконалюють смак багатьох холодних страв, супів, різних соусів і маринадів, випічки, покращують консистенцію продуктів, збільшуючи їх в об'ємі.

30. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ІНУЛІНА ТА ОЛІГОФРУКТОЗИ В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

О.М. Сидоренко

Т.С. Карпенко

О.С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Харчування людини є найбільш суттєвим фактором, який безпосередньо впливає на її здоров'я. Повноцінне харчування передбачає використання компонентів, раціональне поєднання яких здатне максимально задовольнити потребу організму в поживних та біологічно активних речовинах.

Особлива увага приділяється розробці функціональних продуктів нового покоління, збагачених біологічно активними речовинами. Дані продукти сприяють підвищенню стійкості людського організму до несприятливих факторів навколишнього середовища та можуть використовуватись для профілактики різних захворювань.

Перспективним об'єктом збагачення можуть стати борошняні кондитерські вироби, споживчий попит на які постійно збільшується.

До складу борошняних кондитерських виробів, окрім борошна входить така основна сировина як цукор, жири, яєчні та молочні продукти, ароматизуючі речовини і хімічні розпушувачі тіста, які забезпечують високу харчову та енергетичну цінність даної продукції. Проте, значне споживання кондитерських виробів може викликати порушення функцій серця, атеросклероз, діабет, ниркові захворювання, ожиріння, тощо.

Одним з напрямів вирішення даної проблеми є використання різних видів сировини рослинного походження з метою підвищення біологічної цінності та зменшення калорійності виробів.

Інулін та олігофруктоза – природні полісахариди, що входять до складу багатьох рослин, які є в щоденному раціоні українців (цибуля ріпчаста та порей, часник, ячмінь, пшениця, банани, коріння цикорію та топінамбура тощо).

Інулін та його похідні належать до класу харчових волокон, які мають пребіотичну дію. Вони не засвоюються під дією ферментів в шлунку, а доходять до товстого кишківника в практично незмінному вигляді, тим самим покращуючи перистальтику. В кишківнику пребіотики використовуються як корисні поживні речовини біфідо- та лактобактеріями, забезпечуючи їх активний ріст. При регулярному вживанні пребіотиків протягом двох тижнів чисельність біфідофлори може збільшитись до 10 раз та скласти до 80 % від загальної маси бактерій кишківника, що також сприяє зменшенню числа патогенної мікрофлори. Інулін та олігофруктоза також сприяють зміцненню імунітета, покращенню засвоєння мінеральних речовин, особливо кальцію та магнію, зниженню рівня холестерину, триглицеридів крові.

У технології кондитерських виробів для створення продуктів підвищеної харчової та біологічної цінності, олігофруктозою можна частково замінити цукор. Олігофруктоза має невелику здатність поглинати вологу, проте цей показник в декілька разів нижче, ніж у фруктози. При використанні

олігофруктози необхідно враховувати, що при високій температурі і кислотності вона гідролізується до фруктози, тому продукти з нею не можна довго зберігати без охолодження. Проведений літературний аналіз показав, що введення до складу борошняних кондитерських виробів (кексів) інуліну і олігофруктози у вигляді емульсії з водою в кількості 10% і 45% відповідно сприяє зменшенню тривалості приготування, отриманню продукту з більш вираженим смаком та ароматом, більш насиченим кольором, підвищеними показниками питомого об'єму, намочуваності та розсипчастості, а також зниженню енергетичної цінності на 13 %, що дозволяє рекомендувати дані продукти для використання в дієтичному харчуванні.

31. ПЕРСПЕКТИВИ НОВІТНІХ СИСТЕМ НАВЧАННЯ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ

Б.О. Дрок

О.Б. Шидловська

Національний університет харчових технологій

Одна з головних задач підприємств різних форм власності та сфер діяльності пошук ефективних способів управління працею, що забезпечує активізацію людського фактора та досягнення найкращих виробничих результатів. Вирішальним причинним фактором підвищення результатів діяльності людей є їх навчання та мотивація, що досягається низкою різноманітних методів.

При аналізі методів навчання персоналу в готелях виявлено, що найбільше уваги приділяють саме традиційним методам (лекції, семінари, самостійне навчання), які не дозволяють враховувати різний рівень знань, не передбачають зворотного зв'язку, що демонструє ступінь засвоєння матеріалу.

Українські компанії мало знайомі з новітніми методами навчання, перевагами яких є очевидна ефективність і позитивне враження для працівників.

Наразі сконцентрувати увагу можна на такому методі, як тренінг, який надає можливість розвинути та закріпити необхідні навички, освоїти нові моделі поведінки в ході моделювання спеціально заданих ситуацій.

Використання тренінгів має чітку мету - підвищення рівня професійних навичок та вмінь, міцне оволодіння технічними даними по професії (спеціальності), більш глибоке розуміння технології виготовлення послуги, зростання кваліфікації і майстерності, що стає основою підвищення якості продукції та продуктивності праці.

При ознайомленні з системою розвитку персоналу в зарубіжних готелях виявлено, що основними складовими тренінгів є навчання, командоутворення та розвиток особистості. Завдяки саме таким складовим досягається основна мета – отримання професійного згуртованого колективу здатного командно вирішувати поставленні завдання.

Додаткова привабливість застосування тренінгів полягає в тому, що проектування виробничих, адміністративних та технічних приміщень для проведення тренінгів непотрібне. Обладнання та устаткування використовується з фонду готелю. Навчання працівників проходить в залах для засідань. Тут лише слід узгодити час із графіком проведення конференцій. Все необхідне обладнання, таке як мультимедійні пристрої, канцелярські прилади надаються з додаткових запасів виробничого фонду, тобто на витратах готелю це ніяк не позначається. Окрім того, зникає необхідність використання змодельованої кімнати, щоб показати сервіс послуг. Працівники мають можливість побувати у всіх категоріях номерів, заглянути на кухню, подивитися за роботою служби Front Office, тому що саме наочний приклад набагато краще мотивує працівників.

Тренінг не є інноваційним продуктом чи послугою, це вклад у майбутній розвиток працівників. Та навіть при найменш оптимістичних прогнозах результати можуть бути очевидними.

Дослідження показали, що після проходження тренінгу у працівників готелю з'являється більша мотивація до роботи, підвищується якість надання послуг, зникає бажання змінити роботу, і як результат, збільшення продажу за рахунок збільшення кількості постійних клієнтів.

Завдяки грамотно спланованим тренінгам зменшується плинність кадрів, а отже, зменшується фінансування на пошук та навчання нових працівників.

Отже, такий сучасний метод навчання, як тренінг є ефективним та надійним з точки зору майбутніх інвестицій. Розвиток потребує часу, і не всі зможуть це правильно сприйняти, але це найдешевший спосіб підвищити якість послуг готелю.

32. ГОРОБИНОВЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Ю.А. Мирошник

А.В. Гавриш

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

В сучасних умовах економічної діяльності значна частка закладів ресторанного господарства передбачає виробництво, доставку і реалізацію продукції власного вироблення. Пріоритетним завданням ЗРГ в цьому напрямку є організація виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів (БКВ) на власних виробничих площах.

Основні завдання, поставлені перед власним виробництвом, пов'язані з необхідністю значного розширення асортименту БКВ, подовження термінів їх

зберігання, підвищення їх харчової цінності за рахунок використання нової нетрадиційної сировини.

БКВ користуються широким попитом серед населення та відвідувачів закладів ресторанного господарства. При цьому їх хімічний склад є незбалансованим за основними нутрієнтами і характеризується високим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів та жирів.

Цілеспрямовано визначаючи хімічний склад БКВ, можна ефективно впливати на раціон харчування людини, її стан здоров'я, працездатність і т.д. В якості додаткових компонентів БКВ доцільно використовувати добавки з нетрадиційної плодово-ягідної сировини, які не тільки можуть впливати на технологічний процес і якість готових виробів, але й збагачувати їх біологічно активними речовинами.

В якості нової нетрадиційної сировини в технології БКВ нами запропоновано використання горобинового борошна.

Горобинове борошно – продукт подрібнення сушених плодів горобини червоної (*Sorbus aucuparia* L.). Це борошно містить у своєму складі білкові речовини, харчові волокна, органічні кислоти, такі як: винна, яблучна, фолієва та сорбінова, різні цукри: фруктозу, сахарозу, глюкозу, вітаміни: А та його провітамін – бета-каротин, В₁, В₂, В₉, Е, мінеральні речовини: Са, Mg, К, Р, Fe, Zn, Cu, Mn, дубильні речовини, пектини, що забезпечує збагачення виробів з борошна.

В народній медицині горобину червону або звичайну використовували здавна. Її плоди у свіжому та сушеному вигляді застосовують при захворюваннях нирок, серця, судин, для профілактики цинги та авітамінозі, а також для нормалізації обміну речовин.

Зовсім недавно червону горобину почали використовувати у виробництві хлібобулочних виробів.

Додавання горобинового борошна в рецептуру хлібобулочних виробів дало змогу зменшити тривалість процесу бродіння, отримати продукцію з підвищеною харчовою цінністю, подовжити термін зберігання виробів. Такі

дані попередніх досліджень надають передумови вважати доцільним використовувати горобинове борошно і в технології БКВ.

Останнім часом широкого розповсюдження набувають кондитерські вироби з бісквітного тіста. Бісквіт є основою багатьох тістечок, тортів та десертів. Таким чином, актуальною є розробка технології БКВ з бісквітного тіста підвищеної біологічної цінності з використанням горобинового борошна.

Перспективними напрямками подальших досліджень є:

1. Встановлення оптимального дозування горобинового борошна, яке забезпечить підвищення харчової та біологічної цінності БКВ без погіршення споживчих властивостей.
2. Дослідження впливу додавання горобинового борошна до рецептурного складу бісквітного тіста на хід технологічного процесу виробництва.
3. Вивчення впливу додавання горобинового борошна на фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні показники якості бісквітного тіста.
4. Визначення харчової цінності БКВ з горобиновим борошном.

33. ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА З ЖИТНЬОГО БОРОШНА

Т.А. Сильчук

М. Тиченко

Національний університет харчових технологій

Житні і житньо-пшеничні сорти хліба користуються великим попитом у населення. До того ж доведеним є факт, що вони більш корисні, ніж пшеничні сорти. В житньому хлібі міститься велика кількість незамінних амінокислот, життєво необхідних вітамінів групи В і РР. В житньому борошні в порівнянні з пшеничним міститься на 30% більше заліза і в два рази – магнію і калію, які дуже необхідні людському організму.

Проте, останнім часом значна кількість житнього борошна має низькі хлібопекарські властивості, великий вміст водорозчинних речовин, низьке число падіння.

В цих умовах актуальним є пошук шляхів забезпечення якості житньо-пшеничного хліба з борошна зниженої якості.

Для покращання якості хліба застосовують технологічні заходи такі, як змішування борошна низької якості з борошном, що відповідає стандартам, підвищення кислотності напівфабрикатів, внесення харчових добавок. Відомим шляхом покращання хлібопекарських властивостей борошна є застосування ферментних препаратів.

Нами досліджено ефективність змішування різного за якістю житнього борошна в різному співвідношенні, а також застосування ферментних препаратів і комплексних поліпшувачів при переробленні житнього обдирного борошна з великою автолітичною активністю.

Першим етапом досліджень було встановлення оптимального співвідношення житнього борошна нормальної якості і житнього борошна зниженої якості в їх суміші, що має забезпечити одержання хліба, який відповідає нормативній документації.

Під час проведення досліджень житньо-пшеничне тісто готували за традиційною технологією. При замішуванні тіста використовували житнє борошно зниженої якості, суміш борошна житнього обдирного зниженої і нормальної якості у співвідношенні 1:5, 1:2, 1:1. В контрольному зразку використовували житнє обдирне борошно нормальної якості.

Отримані результати показали, що використання сумішей у співвідношенні 1:5 та 1:2 незначно впливає на технологічний процес і дає змогу отримувати вироби, що за питомим об'ємом, пористістю, формостійкістю близькі до контролю. При використанні житнього борошна зниженої якості формоутримувальна здатність тіста погіршується, зменшується пористість і питомий об'єм виробів.

В подальших дослідженнях визначали ефективність застосування ферментних препаратів і комплексних поліпшувачів для покращення якості хліба з борошна зниженої якості.

В роботі використовували ферментні препарати фірми „Ново Нордіск” (Данія): глюзим 2500 (фермент глюкооксидаза), фунгаміл супер АХ (ферменти амілаза і пентозаназа), пентопан 500 (фермент пентозаназа) та поліпшувачі компанії "Бакальдрін" (Австрія): ИБМ і Бродмайстер.

Результати досліджень показали, що внесення в тісто ферментних препаратів та комплексних поліпшувачів покращує якість готових виробів.

При внесенні ферментного препарату «Глюзим» питомий об'єм, пористість і формостійкість збільшились на 15%, 5% та 14% відповідно в порівнянні з тістом без добавок. Гарну якість виробів було отримано при внесенні ферментного препарату «Фунгаміл Супер» та комплексних поліпшувачів «ИБМ» та «Бродмайстер».

Отже, проведені дослідження підтверджують ефективність застосування суміші борошна зниженої і нормальної якості, а також використання ферментних препаратів та комплексних поліпшувачів для покращення якості хліба з житнього борошна.

34. МАКАРОННІ ВИРОБИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Т.П. Голікова

Національний університет харчових технологій

Техногенне забруднення довкілля, поширення продукції з використанням ГМО, масове застосування хімічних добавок при виробництві продуктів харчування стимулює прихильність суспільства до органічних продуктів, які є екологічно чистими та натуральними. Крім того, важливим є збагачення есенціальними харчовими речовинами продуктів широкого вжитку. Таким

чином, актуальним завданням є створення продуктів з натуральної сировини підвищеної харчової та біологічної цінності.

Відомо, що найбільш збалансованими за амінокислотним складом та найвищою здатністю перетравлюватись у шлунку людини є продукти тваринного походження. Тому ефективним заходом з підвищення біологічної цінності раціонів харчування є додавання білкових продуктів тваринного походження при виготовленні продуктів масового споживання, зокрема макаронних виробів. Автором запропоновано використання сухого яєчного білка – нової сировини для макаронної галузі – при виготовленні макаронних виробів. Сухий яєчний білок (СЯБ) є порошком яєчного білка, висушеного шляхом розпилення та пастеризованого, він широко представлений на продовольчому ринку України. При аналізі якості макаронних виробів з сухим яєчним білком встановлено її поліпшення за органолептичними та варильними показниками. Так, вироби набувають кремового кольору, гладенької поверхні, міцніші у порівнянні як з яєчними виробами, так і з виробами без добавок. Крім того, значно поліпшувались варильні властивості продукції – вироби набували більшого об'єму, не злипались та не втрачали форму. Встановлено, що найкраща якість макаронних виробів з СЯБ досягається у разі його дозування 2,5 % до маси борошна. Ця кількість за вмістом білка еквівалентна дозуванню яєчного порошку для макаронних виробів яєчних.

Дослідження впливу СЯБ на біологічну цінність макаронних виробів показало, що при додаванні 2,5 – 3,5 % його до маси борошна вміст білка у продукції зростає на 1,5 – 2,3 % до СР порівняно з виробами без додаткової сировини. При цьому амінокислотний скор за лізином та метіоніном + цистіном зростає і складає 52 % та 45 % відповідно. У зварених макаронних виробах з СЯБ амінокислотний скор за цими амінокислотами становить 49 %. Порівняно з яєчними виробами харчова цінність виробів з СЯБ зростає за рахунок зменшення переходу сухих речовин у варильну воду.

Крім того, визначали зміну вмісту білка в макаронних виробах під час варіння. Встановлено, що при варінні макаронних виробів з СЯБ завдяки

поліпшенню їх структури втрати білка у варильну воду зменшуються порівняно з втратою білка в яєчних виробках на 1,16 %. Такий вплив може бути наслідком ущільненої структури виробів, що зменшує перехід білка у варильну воду.

У результаті вивчення перетравлювання макаронних виробів *in vitro* встановлено, що вироби з сухим яєчним білком швидше гідролізуються протеолітичними ферментами пепсином і трипсином порівняно з яєчними виробами та без додаткової сировини.

Таким чином, виготовлення макаронних виробів з сухим яєчним білком матиме значний соціальний ефект за рахунок забезпечення населення виробами підвищеної біологічної цінності. Такі вироби можна рекомендувати в закладах ресторанного господарства, в тому числі для дитячого меню в якості супових засипок, для приготування других страв та десертів.

35. РОЗВИТОК МЕРЕЖІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СТОЛИЧНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ

О.О. Дудкіна

А.В. Гавриш

В.О. Губеня

Т.І. Іщенко

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Головне завдання сучасного етапу розвитку нашого суспільства спрямоване на подолання спаду суспільного виробництва, побудову соціально орієнтованої економіки, основаної на ринкових відносинах. На цьому етапі виникає потреба у розробці нових підходів до організації та управління економічною діяльністю. Не залишається осторонь від проникнення елементів „нової економіки” і ресторанний бізнес, що набуває особливої актуальності.

Основою організації та функціонування закладів ресторанного господарства є їх науково-обґрунтована класифікація, яка дозволяє визначити місце кожного закладу в цілій системі, дає можливість розподілити їх за родовими ознаками, що є основою досягнення мети бізнесу та виконання його завдань.

Протягом останніх років спостерігається стрімкий розвиток закладів ресторанного господарства. Лише за останній рік загальна кількість закладів ресторанного господарства збільшилась на 7,2 %, а кількість посадочних місць – на 10,2 %. На збільшення кількості закладів ресторанного господарства вплинуло відкриття ресторанів та барів.

Найбільшу частку серед об'єктів ресторанного бізнесу на кінець 2011 р. мали кафе, буфети – 43,6% (46,6 % на кінець 2010р.), їдальні – 30,5% (32,8%), а ресторани та бари відповідно 17,1 % та 8,3 % (13,3 і 7,1%).

За забезпеченістю населення на 10000 осіб посадочними місцями в об'єктах ресторанного господарства (ресторани, кафе, закусочні, буфети, бари, їдальні тощо) м. Київ займав серед регіонів України 2 місце – 528 місць (по Україні - 348 місць).

Значна кількість закладів ресторанного господарства розміщена у центральних районах міста (Шевченківському та Печерському). Відповідно найбільша кількість посадочних місць знаходиться у цих же районах.

Разом з ростом показників кількості закладів ресторанного господарства та посадочних місць спостерігається збільшення грошових оборотів. Якщо в 2008 році показник оборотів ресторанного господарства становив 1200,7 млн. грн., то в 2011 році цей показник дорівнював 3069,5 млн. грн, тобто зріс майже в три рази.

Отже, аналіз показників діяльності закладів ресторанного господарства засвідчує позитивні тенденції його розвитку.

Ресторанне господарство є одним із видів економічної діяльності, які покликані безпосередньо надавати послуги населенню. Їх стабільний розвиток багато в чому визначає соціальний клімат у суспільстві, забезпечує

продовольчу безпеку міста, сприяє створенню нових робочих місць, зростанню бюджетних надходжень.

За рахунок заходів з підготовки та проведення в м. Києві фінальної частини чемпіонату Європи 2012 року з футболу, спостерігається подальший стрімкий ріст мережі підприємств ресторанного господарства, в результаті чого забезпеченість місцями в зазначених закладах складе 100 посадкових місць на 1000 осіб населення.

У середньостроковій перспективі динаміка мережі об'єктів ресторанного господарства характеризуватиметься збільшенням кількості та частки закладів швидкого обслуговування, технологія організації виробництва яких зорієнтована на використання продукції високого ступеня готовності.

Значному притоку інвестицій в розвиток ресторанного господарства сприятиме освоєння площ, виділених для цих об'єктів у межах підземних просторів, неосвоєних територій тощо.

36. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВВЕДЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНІЙ СФЕРІ

І.В. Коваленко

Л.О. Шаран

Національний університет харчових технологій

За останні декілька років готельний бізнес і його розвиток значно змінився.

Якщо раніше більшість інвесторів активно вкладали кошти в будівництво або ж реконструкцію звичайних готельних підприємств, то зараз все докорінно змінилось. Збільшення вимог клієнтом змусило інвесторів готелів звертати увагу на деталі, в першу чергу на те, що їх відрізнятиме від конкурентів. Ринок послуг в Україні поступово поповнюється все новими і новими об'єктами готельної інфраструктури. На нашу думку, для покращення умов перебування

клієнта в закладі готельного господарства пропонуються наступні заходи, які матимуть поєднуватися в одному готелі:

1. Впровадження нестандартних номерів, аналогів яких ще не існує в жодному готелі України.

Пропонуючи вид сервісу, постає питання: «Чи готові готелі до прийому гостей з домашніми улюбленцями?». Дослідження, проведені серед власників домашніх тварин, показують, що майже половина респондентів відчують себе винними, залишаючи вдома своїх улюбленців під час подорожі. Підходячи до вирішення цього питання слід було звернути увагу на законодавчу сторону. В основному нормативно-правовому документі, який регулює питання взаємин готелю і клієнта – «Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг», ця проблема не згадується взагалі. Іншими словами, прямої заборони для розміщення тварин немає. З одного боку тварина в готелі - чималий головний біль для менеджменту. Це - підвищений ризик псування меблів і шпалер, килимового покриття, навантаження на покоївок, які повинні набагато більш ретельно вичищати номер від шерсті, можливі скарги інших постояльців. З іншого боку, сьогоднішні клієнти з тваринами, як правило, відносяться до найбільш платоспроможному споживчому сегменту і готові платити додаткові гроші за розміщення своїх улюбленців. Введення дозволеності гостям подорожувати зі своїм домашнім улюбленцем дасть змогу отримати привілеگیю готелю серед інших.

2. Креативність оснащення номерів і їх дизайну:

- Яскрава технологічна цікавинка «телевізор в дзеркалі». Тренд захованих телевізорів за дзеркалом у готелях став модою і ознакою смаку. І насправді - це дуже практично, надійно і виділяє готель зі всієї маси.

- «Кімната на пам'ять». Такий номер дасть гостю відчуття себе, як в виставковій галереї, оскільки кімната буде прикрашена різноманітними картинами та витворами мистецтва, і відвідувач, насолодившись величністю творчого потенціалу людства, зможе придбати щось для себе.

- Система Deep Sleep - це комбінація методів спрямована на те, щоб клієнт повноцінно прокинувся і почав чудово новий день.
- Впровадження послуги безкоштовної телефонії. Гості готелю мають можливість повідомити своїм близьким про те, що успішно добралися і розмістилися в готелі, поділитися своїми враженнями про місто, розповісти про результати переговорів. Всі міжнародні телефонні переговори гості можуть здійснювати абсолютно безкоштовно прямо зі свого номера.

Для реалізації даної послуги необхідно: знайти відповідного постачальника в інтернеті або локально; оплатити його послуги купивши певний запас хвилин; підготувати свою АТС для роботи з VoIP технологією (деякі АТС вже мають вбудовані модулі VoIP) от і все . Ви готові надавати FreeCalls.

Отже, впровадження таких інноваційних послуг в готельній сфері з економічної точки зору буде вигідно.

37. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Н. Ю. Назаренко

О.С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

На початку ХХІ століття, з початком економічної трансформації економіки України, прибутковість стала ключовою метою діяльності більшості закладів ресторанного господарства. Швидке обслуговування клієнтів, обмежена кількість страв в меню та демократичні ціни виходять на перший план. Реструктуризація ресторанного господарства спричинила зменшення кількості ресторанів та значне зростання чисельності закладів швидкого обслуговування. Ключовими поняттями нашого часу стали напівфабрикати, кафе з самообслуговуванням і фаст-фуд. Дані підприємства вважають

пріоритетним гарний смак їжі, поживність та швидкість приготування, але в той же час не приділяють значної уваги оформленню страв, обслуговуванню гостей та розширенню асортименту.

Для максимального задоволення потреб найвимогливішого контингенту споживачів ресторани, розширюють асортимент продукції та послуг, використовуючи особливі види обслуговування та організації дозвілля. Більшість закладів вищих класів використовують у своїй діяльності спеціальні (особливі) види обслуговування, дозвілля, розширення асортименту тощо.

На сьогоднішній день широко практикується робота офіціантів та кухарів, під час обслуговування споживачів, біля столу гостя, наприклад, фламбування, декантація, траншування.

Фламбування – це процес доведення страви до готовності з використанням міцних алкогольних напоїв, які підпалюють, попередньо збризкуючи страву. Фламбування проводять лише у присутності гостей.

Декантація – переливання червоного вина довготривалої витримки у графин для запобігання потрапляння осаду. Це не лише гарний ритуал подачі вина гостям, а й спосіб активізувати у ньому окислювальні процеси.

Траншування - це порціонування страв, які готують цілком (риба, м'ясо, домашня птиця і дичина) на очах у відвідувачів. Це поняття походить від французького слова «trancher» (нарізати, різати, розрізати).

Використання даних способів подавання страв додає різноманіття в обслуговування споживачів, сприяє збільшенню відвідувачів, адже гостей оточують додатковою увагою з боку обслуговуючого персоналу.

Мистецтво траншування бере свій початок задовго до н.е. Ще Гомер писав про те, що Одісею не було рівних у приготуванні та обробці м'яса, яке він здобував для своїх супутників. Спеціально навчені різьбярі м'яса існували у Римській імперії, серед лицарів. При княжих дворах це заняття було одним із найбільш престижних. На посаду різьбяра м'яса найчастіше призначали когонебудь із королівських вельмож, в тому числі для того, щоб захистити королів від отруєння.

В наш час високопрофесійні офіціанти або шеф-кухарі, які працюють в ресторанах, здатні запропонувати відвідувачам цілий ряд страв, для приготування яких потрібно цей прийом. Правильна нарізка м'яса на очах у відвідувачів не лише полегшить прийом їжі, а й стане приємним видовищем для гостей.

Для проведення траншування необхідним є створення відповідних умов, серед яких можна виділити такі: велика зала з гарною вентиляцією для швидкого видалення запахів; пересувний візок або допоміжний стіл; спеціальна дошка із жолобками для збирання в них соків, що виділяються із м'яса під час обробки та наявність спеціальних приборів для порціонування. Також, під час траншування, необхідні різні види приправ, спиртівка для нагрівання відрізаних порційних шматків, соусів і гарнірів.

Не зважаючи на те, що даний спосіб подачі страв вимагає певних навичок з боку обслуговуючого персоналу, спеціальної підготовки обладнання та приміщення, використання траншування надає закладу неповторності, сприяє підвищенню рівня обслуговування, тим самим залучаючи до себе нових відвідувачів.

38. НОВА СКАНДИНАВСЬКА КУХНЯ – МАНІФЕСТ ЗДОРОВОМУ СПОСОБУ ЖИТТЯ

В.В. Цирульнікова

А.М. Церетелі

Національний університет харчових технологій

Наше здоров'я нерозривно пов'язане з нашим харчуванням і для того, щоб зробити його корисним існує величезна кількість технологій і напрямків в ресторанах, які йдуть в ногу з часом. Однією з новітніх течій, що стрімко набирає популярності, є «New Nordic Kitchen» або «Нова скандинавська кухня».

Кухню країн Скандинавії нечасто згадують в числі гідних возвеличень. Вона не має кулінарних традицій, які сформувалися в кухнях країн Середземномор'я, і в плані гастрономічних задоволень не може позмагатися з Італією чи Францією. Принаймні, так було до недавнього часу.

У 2004 році на симпозіумі в Копенгагені кращими кулінарами (шеф-кухарями з Норвегії, Данії, Фінляндії, Швеції, Ісландії, а також Фарерських і Аландських островів і Гренландії) був прийнятий маніфест про Нову Скандинавську Кухню - New Nordic Kitchen.

Основними цілями Маніфесту нової скандинавської кухні є:

- чистота, свіжість і простота, яку кухарі хочуть асоціювати з регіоном;
- відображення сезонності у стравах;
- використання інгредієнтів і продуктів, характеристики яких особливо відмінні в місцевому кліматі, ландшафті і водах;
- поєднання смачної їжі з сучасними знаннями про здоровий спосіб життя і гарним самопочуттям;
- розроблення нових способів використання традиційних північних продуктів;
- поєднання локальних і регіональних продуктів.

У цьому історичному документі було зафіксовано головний постулат, на якому ґрунтується сучасна кухня Скандинавії – вірність традиціям. Незважаючи на останні кулінарні тенденції і повальне захоплення стилем ф'южн, північні шефи не збираються відмовлятися від своєї спадщини. Привабливою виглядає ідея перетворити недоліки у переваги: скупим дарам суворої природи скандинави протиставляють свіжість і чистоту, відсутності давніх традицій високої кухні – простоту в приготуванні страв і мінімальну обробку, а зневажливому відношенню іноземців – пропаганду скандинавських продуктів разом зі скандинавською культурою. Скандинавська кухня цікава тим, що, будучи не надто відомою, є досить гнучкою, щоб з найменшими втратами адаптуватися до останніх тенденцій.

Уряди скандинавських країн підтримали засновників «New Nordic Kitchen». З'явилася Кулінарна програма (Ny Nordisk Mad), за допомогою якої були профінансовані такі проекти, як лабораторія скандинавської кухні, створена для наукових досліджень. Зараз в активі лабораторії кілька досить важливих проектів.

Актуальність цього тренда спостерігається і в Україні. Є ресторани, які не просто оновлюють позиції меню на певний проміжок часу, а й пропонують повністю нове меню, використовуючи сезонні продукти. Цієї зими у кількох ресторанах започаткували тижні скандинавської кухні, для яких, у період новорічних свят, була використана окрема течія «різдвяна скандинавська кухня». На хвилі здорового способу життя цей напрямок найкраще підходить для розвитку скандинавської кухні в Україні. Зробивши при цьому вітчизняну сільськогосподарську продукцію головним постачальником і взявши за основу сучасну політику сільського господарства північних країн, ми можемо отримати наступні результати: підвищення розвитку багатьох суміжних галузей; вдосконалення технологій та застосування нових методів в отриманні кормів для худоби (що веде до безпосереднього поліпшення якості готової продукції); оновлення можливостей виробничо-збутового ланцюга «ферма → споживач», що підвищує рівень довіри споживачів; формування нових зв'язків менеджменту ресторанів з менеджментом сільського господарства та багатьох інших галузей; підвищення вимог до виробництва продукції; дотримання стандартів якості як гарантію отримання найкориснішої продукції.

Базові засади «нової скандинавської кухні» можуть стати основою для розкриття нових можливостей ресторанного бізнесу України.

39. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ РЕСТОРАННОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

О. П. Ворона

О.В. Арпуль

Національний університет харчових технологій

Значна частина України, як і більшість країн світу, мешкає в екологічно несприятливих умовах, зазнає психоемоційних перевантажень, зумовлених способом життя чи соціальними проблемами. Ці люди слабо адаптовані до дії факторів довкілля і мають ризик виникнення важких захворювань. За даними Інституту харчування України, лише 15...20% людей можна вважати практично здоровими, 15...20% є у стані хвороби, 60...70% балансують між здоров'ям і хворобою доти, поки компенсаторні можливості організму мають достатній резерв.

Сьогодні ні у кого не викликає сумніву той факт, що повноцінне харчування визначається не тільки енергетичною цінністю їжі, не стільки балансом білків, жирів і вуглеводів, скільки балансом вітамінів і мінералів. Виконувати свої специфічні функції вітаміни і мінеральні речовини можуть тільки при нормальному протіканні їх власного обміну.

Сукупність процесів поглинання і засвоєння поживних речовин та виділення продуктів обміну, що супроводжується низкою складних перетворень і біохімічних реакцій в живих організмах, становить суть і зміст обміну речовин та енергії. Обмін речовин забезпечується за рахунок протилежних процесів – асиміляції (анаболізму) та дисиміляції (катаболізму), синтезу та розпаду, засвоєння та виділення, які в сукупності становлять єдиний процес обміну речовин. Процеси асиміляції та дисиміляції в організмі взаємозв'язані.

Серед чинників, що забезпечують життєдіяльність організму людини, велике значення належить мікронутрієнтам. Цим терміном прийнято об'єднувати широкий спектр речовин (вітамінів і мікроелементів), необхідних в

невеликих кількостях для нормального зростання і функціонування організму в цілому. Більшість мікронутрієнтів не можуть самостійно синтезуватися в організмі, а тому в достатній кількості повинні поступати з їжею. Якщо це з якоїсь причини не відбувається, або підвищується потреба в мікронутрієнтах, або вони елімінуються в надмірній кількості, виникає необхідність їх додаткового введення, найчастіше у формі лікарського препарату.

Особливої уваги в удосконаленні рецептур борошняних кондитерських виробів заслуговує проблема використання нетрадиційної сировини, яка може істотно вплинути на структурно-реологічні характеристики готових виробів.

Технологічні прийоми збагачення борошняних кондитерських виробів вимагають науково обґрунтованого підходу до створення рецептур, при якому внесення добавок нетрадиційної сировини не повинно негативно впливати на харчову цінність та якість готових виробів.

З метою розширення асортименту, підвищення харчової цінності та поліпшення якості макаронних виробів з борошна були розроблені технології виробництва макаронних виробів з додаванням різних харчових добавок з нетрадиційної сировини, необхідних для нормальної життєдіяльності людського організму. Саме тому нетрадиційну сировину використовують як в ЗРГ, так і в домашній кулінарії для збагачення продуктів харчування поживними речовинами.

Нова продукція ресторанного господарства з використанням нетрадиційної сировини потребує чіткого контролю її якості, мета якого, полягає у своєчасному запобіганні можливих порушень, вимог до якості, та забезпеченні заданого рівня якості продукції за мінімальних витрат на її виробництво.

Отже, важливе значення при розробці нової продукції є визначення її енергетичної цінності, вмісту білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мікроелементів. Поміж тим, при використанні нетрадиційної сировини, не варто забувати, що при певному сполученні мікронутрієнтів ефект може бути негативний, і корисні властивості певного вітаміну або мінералу послабляться або взагалі зникнуть. Страва повинна забезпечувати не тільки адекватну

кількість енергії та харчових речовин, а й дотримуватись відповідних співвідношень між їх чисельністю.

40. ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З СУЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОГО ЗЕРНА В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Д.А. Токар

О.С.Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Перспективним напрямом в розширенні асортименту продукції функціонального і спеціального призначення є розробка нових борошняних кондитерських виробів на основі не традиційних видів сировини. Особливо актуальним є використання борошна з цільнозмеленого зерна.

На вітчизняному ринку, останнім часом, досить поширеними є такі види борошна з цільнозмеленого зерна як пшеничне, житнє, гречане, рисове, кукурудзяне, ячмінне та висівки – побічний продукт борошномельного виробництва.

Особлива увага до цих видів борошна виникла в останній чверті минулого століття, тоді й з'явився термін «цільнозернові продукти». На той час у більшості розвинених країн спостерігалось швидке зростання числа хворих серцево-судинними і раковими захворюваннями, а також на діабет і ожиріння. Одним з можливих пояснень даного явища, на думку науковців, могло стати надмірне вживання хлібобулочних та кондитерських виробів з сортового борошна. Саме тому, значна кількість наукових розробок і була присвячена даній проблематиці. Проведений літературний аналіз вказує на ефективність використання різних видів борошна з цільнозмеленого зерна в складі борошняних кондитерських виробів. Основними перевагами використання яких є:

1. До складу борошна з цільозмеленого зерна входять всі частини зерна, тому корисні речовини зберігаються в них майже повністю. Дане борошно містить більшу кількість клітковини, вітамінів, мінералів і біологічно активних речовин (фітонциди, лігнін, поліненасичені жирні кислоти та ін.), порівняно з сортовим борошном.

2. Регулярне вживання продуктів, до складу яких входить борошно з цільозмеленого зерна, сприяє профілактиці та лікуванню ряду захворювань. По-перше, вироби до складу яких входить борошно з цільозмеленого зерна менш калорійні, порівняно з виробами із сортового борошна. По-друге, вони містять складні вуглеводи, які сприяють більш тривалому відчуттю ситості. По-третє, очищене борошно складається переважно з простих «швидких» вуглеводів, що викликають різке збільшення рівня цукру в крові. Повільне засвоєння складних вуглеводів, що містяться в борошні з цільозмеленого зерна гарантує стабільний рівень цукру, що знижує ризик виникнення діабету.

3. Споживання продуктів з цільозмеленого зерна є ефективною профілактикою онкологічних захворювань. Позитивний ефект обумовлений наявністю в даних продуктах великої кількості антиоксидантів, що захищають клітини від вільних радикалів. Особливо багате борошно з цільозмеленого зерна таким відомим антиоксидантом, як вітамін Е.

4. Борошняні кондитерські вироби з цільозмеленого зерна підтримують здоров'я серцево-судинної системи, адже вони містять значний вміст клітковини, яка запобігає відкладенню на стінках судин холестеринових бляшок. Крім того, використання даних продуктів є ефективним засобом в профілактиці діабету і ожиріння, які значно підвищують ризик розвитку серцево-судинних захворювань.

5. Борошно з цільозмеленого зерна є одним з кращих джерел вітамінів групи В, які необхідні для підтримки імунітету і здоров'я

нервової системи, а також для збереження пружності та еластичності шкіри.

Отже, використання борошна з цільнозмеленого зерна дозволить задовольнити потреби найвимогливіших споживачів у функціональних продуктах, які допоможуть організму людини протидіяти хворобам сучасної цивілізації, полегшать їх протікання, сприятимуть зменшенню впливу несприятливого екологічного довкілля.

41. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ ЖЕЛЬОВАНИХ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

К.О. Ленчевська

Т.І. Іщенко

О.Б. Шидловська

Національний університет харчових технологій

На сьогодні проблема здорового харчування є найважливішою і актуальною державною задачею, оскільки пов'язана з соціальною стабільністю суспільства і здоров'ям населення. Заклади ресторанного господарства не байдужі до проблем харчування і приймають активну участь у корегуванні раціону харчування. Перспективною для удосконалення є група солодких страв, а саме найсмачніший та найулюбленіший десерт для більшості людей різного віку, особливо дітей - желе.

Аналіз науково-технічної літератури показав, що при приготуванні желе застосовуються свіжі, консервовані і сушені плоди і ягоди, пюре плодове або ягідне, сік плодовий і ягідний, сиропи, екстракти, молоко з додаванням драглеутворювача. Розглянувши весь асортимент сировини, яку використовують при виробництві холодних солодких страв, вважаємо, що для закладів ресторанного господарства найбільш привабливим з економічної і технологічної точки зору є застосування десертного овочу, такого як ревінь.

З метою розробки ефективних технологій виробництва желе з новою нетрадиційною сировиною вивчався хімічний склад та технологічні властивості ревеню. Відомо, що хімічний склад черешків ревеню, які використовують в їжу, відрізняється та залежить від погодних умов, віку рослини. Вміст сухих речовин, пектину, в тому числі водорозчинного, в старих черешках більший, ніж в молодих. В черешках ревеню містяться (г на 100 г їстівної частини): 94,5 – вологи; 0,7 – білків; 5,4 – цукрів; 1,0 – клітковини; 1,0 – зольних речовин; 1,0 – органічних кислот (в перерахунку на яблучну); макроелементи та вітаміни (мг на 100 г): Na – 35; K – 325; Ca – 44; Mg – 25; бета-каротин – 0,06; вітаміни B₁ – 0,01; B₂ – 0,06; PP – 0,1; C – 10; E – 0,2; B₆ – 0,04; ніацин – 0,1; пантотенова кислота – 0,08; фолацин – 15. В ревені також виявлені мікроелементи (мкг/г) широкого спектра: Fe – 6,0; Zn – 0,43; Cu – 0,58; Wi – 0,28; J – 0,07; Se – 3,0. Крім того, ревінь відрізняється вмістом органічних кислот, зокрема яблучної, лимонної (1,58 – 2,6), щавлевої (0,14 – 0,25). Отже, ревінь є джерелом не тільки вітамінів та мінеральних речовин, а й пектину, який сприяє зниженню вмісту в організмі холестерину, покращує мікрофлору кишечника, зв'язує іони важких металів, радіоактивних речовин, пестицидів і виводить з організму ці шкідливі речовини.

Технологічні властивості ревеню дозволили розробити фруктово-ягідне та молочне желе з ревенем підвищеної харчової цінності. В молочному желе з ревенем збільшилась кількість натрію, калію, магнію, кальцію, потрібного для кісткової тканини, завдяки вмісту у страві молочного жиру та білків покращилася засвоюваність жиророзчинних вітамінів. У фруктово-ягідному желе – підвищився вміст вітаміну C, харчових волокон та мінеральних речовин, таких як K, Ca, Mg, Fe та ін.

Таким чином, підвищення в нових стравах вмісту найважливіших харчових речовин свідчить про корисність даної кулінарної продукції для організму людей. Передбачаємо, що страви з ревенем будуть позитивно впливати на роботу шлунково-кишкового тракту, допомагати роботі органів дихання, прискорювати регенерацію шкіри і відновлення організму після

хвороб. Крім того, желе з ревенем знижуватиме ризик розвитку пневмонії та підвищуватиме опірність організму різним інфекціям. Жельовані страви з ревенем можуть бути рекомендовані в якості профілактичного продукту різним верствам населення. Ретельно підібрані пропорції компонентів роблять їх надзвичайно ніжними і смачними. Такі десерти низькокалорійні і можуть слугувати чудовим завершенням трапези.

42. МОДИФІКАЦІЯ ПРОЦЕСУ ДЕФРОСТАЦІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ ДРІЖДЖОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Й.Й. Роглєв

О.О.Івахно

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

У сучасних умовах ресторанного господарства проблема виробництва тістових напівфабрикатів з подовженим терміном придатності набуває все більшого значення. Одним із способів вирішення цього завдання є заморожування тістових напівфабрикатів.

В основі регулювання якості кулінарних виробів із заморожених дріжджових напівфабрикатів лежать закономірності процесів, що відбуваються на стадії розморожування тістових напівфабрикатів.

Літературні джерела рекомендують вести розморожування до досягнення в центральній частині напівфабрикату температури 10°C. При цьому, рекомендована температура розморожування складає від 15 до 30°C, відносна вологість повітря 60±15%. Тривалість розморожування залежно від параметрів довкілля, маси і висоти тістової заготовки знаходиться в діапазоні 30-120 хв.

Для практичного використання в умовах закладів ресторанного господарства такі рекомендації представляються недостатньо конкретними.

Тому метою досліджень було удосконалення процесу розморожування дріжджових напівфабрикатів. Для проведення експерименту була обрана округла форма тістових напівфабрикатів, як найбільш поширена серед дрібноштучних булочних виробів. Маса тістових заготовок прийнята з врахуванням її крайніх значень в практиці даного виробництва дрібноштучних булочних виробів: 50 і 150г. Процес розморожування здійснювали при температурах навколишнього середовища фіксовано 20 і 28°C, як найбільш вірогідних при практичному проведенні процесу у виробничих умовах ресторанного господарства. Розморожування проводили до досягнення центром тістової заготовки температури 20°C.

Такий вибір кінцевої температури розморожування обумовлений зацікавленістю до можливості скорочення остаточного вистоювання. Зберігання тістових заготовок здійснювали при температурі мінус 18°C впродовж 30 діб.

В результаті проведення досліджень побудована криві зміни температури центру тістової заготовки в процесі розморожування.

Аналіз термограм показав, що крива є експоненційною залежністю. Уповільнення процесу розморожування при температурі в центрі тістового напівфабрикату масою 150г мінус 3,5°C дозволяє вважати що це кріоскопічна температура тіста, яка практично не підвищується впродовж 15 хв, що свідчить про виділення теплоти плавлення. Після проходження зони кріоскопії спостерігається швидке підвищення температури. При масі тістової заготовки 50 г діапазон кріоскопії ледве помітний.

Співвідношення тривалості розморожування тістових заготовок масою 50 і 150 г до $t_{\text{ц}} = +20^{\circ}\text{C}$ складає 1:2, тобто у тістової заготовки з масою меншою приблизно в три рази процес розморожування відбувається в два рази швидше.

Для проведення досліджень динаміки розморожування дріжджових напівфабрикатів був поставлений і проведений повнофакторний експеримент.

В ході експерименту варіювалися наступні параметри: маса тістової заготовки, температура її центру, та довкілля.

Аналіз досліджень показав, що на тривалість розморожування найбільший вплив справляє температура, до якої потрібно розморозити тістову заготовку, а також такі чинники, як маса тістової заготовки і температура навколишнього середовища.

Для практичного використання були розроблені номограми тривалості розморожування. Задаючи температуру центру напівфабрикату та навколишнього середовища, можна визначити тривалість розморожування.

43. ЗАСТОСУВАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКА З УНІКАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В.В. Цирульнікова

Національний університет харчових технологій

Для збільшення виробництва кондитерських та кулінарних виробів, страв і напоїв дієтичного та діабетичного призначення заклади ресторанного господарства все частіше використовують замінники цукру, які знижують калорійне навантаження на організм людини.

У багатьох рецептурах цукор є стандартним компонентом. Тому основним правилом технологів та кухарів при заміні цукру є одержання нового продукту ідентичного традиційному на основі сахарози. Хоча на сьогоднішній день ще не знайдено повноцінного замінника цукру, який повністю відповідав би вимогам споживачів.

Асортимент натуральних і синтетичних цукрозамінників у світі налічує понад дві тисячі найменувань. Цукрозамінники повинні бути нешкідливими для здоров'я, мати приємний, чистий, солодкий смак без стороннього присмаку, зі зниженою енергетичною цінністю, стійкими у технологічному процесі, під час зберігання та транспортування.

Найбільш близьким до сахарози за технологічними властивостями є мальтит (мальтитол, харчова добавка Е 965). Це замінник цукру вуглеводної

природи, дисахаридний поліол з приємним солодким смаком, подібним до цукру, з коефіцієнтом солодкості 0,9. Мальтит виробляють з картопляного або кукурудзяного крохмалю, а точніше з проміжних продуктів – мальтози або глюкозного сиропу з високим вмістом мальтози. Кристалічний мальтит може замінити по масі сахарозу у всіх рецептурах, не потребуючи змін інших інгредієнтів. Ця простота використання робить мальтит неоцінним замінником цукру. Поживні властивості мальтиту також мають вирішальне значення в рецептурі продуктів, які є одночасно здоровими і смачними.

У закладах ресторанного господарства мальтит можна використовувати у виробництві випічки, печива, тортів, цукерок, шоколаду, фруктових начинок, варення з метою надання цим продуктам дієтичних властивостей завдяки зниженню калорійності.

Мальтит дозволений до застосування як речовина, що має не тільки властивість цукрозамінника, але й інші якості харчових добавок (стабілізаторів, загусників, наповнювачів та ін.) Він може застосовуватися при виготовленні шоколаду і шоколадних глазурей, так як, на відміну від інших поліолів, має безводну, низькогігроскопічну стабільну кристалічну форму з низькою точкою плавлення.

Цей цукрозамінник стабільний до теплової обробки, кислотостабільний, не вступає в реакцію меланоїдиноутворення, а отже не впливає на колір і аромат продуктів при приготуванні. З його функціональних властивостей слід відмітити низьку енергетичну цінність (2,1 ккал/г) та інертність до інсуліну, що дає можливість використовувати мальтит у виробництві дієтичних та діабетичних продуктів харчування, дієтах для зниження маси тіла.

Мальтит повільно абсорбується в кишечнику, тому підвищення глюкози та інсуліну в крові при вживанні продуктів з цим цукрозамінником відбувається повільніше порівнюючи зі вживанням аналогічних продуктів з цукром. В організмі він повільно, але повністю розкладається на глюкозу і сорбіт, особливо кишковою флорою.

Доведено, що мальтит не піддається метаболізму бактеріями ротової порожнини, які, розщеплюючи цукор або крохмаль, виділяють кислоти, тобто не сприяє порушенню зубної емалі і розвитку карієсу. Враховуючи, що, подібно до інших поліолів, мальтит може надавати у великих дозах послаблюючий ефект, його не рекомендують застосовувати більше 100г на день. Послаблюючий ефект спостерігається і при більш низьких дозах (30...50 г в день).

Мальтит є безпечним продуктом для здоров'я і всіма регламентуючими органами Європи і США дозволений до застосування без обмежень.

44. ВИКОРИСТАННЯ ФОНДЮ ПРИ ПОДАВАННІ СТРАВ

О. В. Коцюба

О.С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Фондюм (*фр. Fondue, італ. Fonduta, від фр. fondue «топити, розтоплювати, плавити»*) — традиційна альпійська страва з розтопленого сиру з додаванням спецій, яку готують і зазвичай споживають у спеціальному посуді. Вона широко стала відома перш за все у швейцарській кухні, але також у французькій, італійській і частково південно-німецькій (Баден-Вюртемберг).

Фондю вигадали альпійські пастухи, в яких не було широкого вибору їжі, традиційна трапеза складалася з хліба, сиру та вина. Саме ці інгредієнти і стали основними у винайденні нової страви фондю.

У XX столітті цю страву як місцеву особливість почали готувати ресторани на заході Франції та Швейцарії. Сьогодні як додатковий компонент до фондю там прийнято подавати мариновані корнішончики, оливки, дрібну цибулю (на зразок сіянки), часник. А як хліб, як правило, використовують традиційний французький багет.

Нині фондю готують у багатьох країнах. У ресторанах, наприклад, Києва фондю можна знайти в меню багатьох закладів, зокрема в торговельно-розважальному центрі під Майданом Незалежності, в одному з модних київських ресторанів «Фондю-бар».

У даний час в ресторанах популярне рибне, м'ясне та десертне фондю, яке готують використовуючи вогнетривкий посуд із чавуну, сталі, фарфору, фаянсу, кераміки з потовщеним дном. Для приготування сирного фондю доцільно використовувати комплект посуду з фарфору або фаянсу; для рибного і м'ясного - фондюкарусель з чавуну або сталі, для десертного - з кераміки. Для приготування фондю в залі VIP використовують 6-8-місні круглі і 4-місні квадратні столи. Для подачі сирного фондю стіл сервірують закусочними тарілками і приборами. Гості наколюють кубики хліба або грінки вилкою для фондю і опускають їх у розплавлений сир. Через 30-40 секунд з виделки знімають кубики хліба або грінки кладуть на закусочні тарілки і їдять закусочними приборами. Для приготування фондю з сиру використовують білі сухі вина.

Для рибного і м'ясного фондю стіл сервірують менажницями, рибними або столовими приборами, виделками для фондю, чарками для білого або червоного столового вина. Для рибного фондю на овальному порцеляновому блюді розташовують напівфабрикати з філе риби і морепродуктів (лососина та осетрина мариновані, королівські креветки, мідії). Для м'ясного фондю на прямокутному фарфоровому блюді викладають шматочки маринованої вирізки з яловичини та свинини, курячу печінку. На столі розміщують сіль, маринади, свіжі овочі, хліб, спеції.

Дуже популярне десертне фондю, особливо серед дітей. Стіл сервірують мілкими десертними тарілками, десертними приборами, виделками для фондю, чашками з блюдцями і ложками для кави або чаю, фужерами для соків або келихами для шампанського. Для десертного фондю підбирають широкий асортимент продуктів - шматочки бисквіта, зефір, свіжі фрукти (полуниця, шматочки ананаса, ківі, банана, груші). На столі розміщують підставку із спиртовим пальником та керамічним горщиком з розтопленим шоколадом, в який

додають вершки, апельсиновий сік, лікери. Гість наколює продукт на виделку, занурює в шоколад, кладе на десертну тарілку і їсть десертним приладом.

Використання даного способу подавання страв дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу, розширити асортимент послуг, внести різноманітність в обслуговування гостей у ресторанах, тим самим задовольнити потреби найвимогливіших споживачів.

45. СОУСИ В ТЕХНОЛОГІЯХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ю.В. Струк

І.А.Буянова

А.В. Гавриш

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

З давніх часів соуси використовують в українській, російській, закавказькій, японській та інших кухнях. В історії кулінарного мистецтва соуси вважаються французьким винаходом, всі відомі класичні соуси були створені французькою кухнею і через неї поширились у національні кухні інших країн.

Соус додатковий компонент страви, який використовують у процесі приготування страви або подають до готової страви для поліпшення її смаку і аромату.

Історію соусів можна зрівняти з історією моди, оскільки ті або інші інгредієнти, рецепти то завойовують загальне визнання, то втрачають популярність.

Серед модних на сьогодні напрямків у кулінарії соусів слід зазначити *використання легких і пінних соусів*. Це може бути, наприклад, суміш олії, вина або лимонного соку з додаванням невеликої кількості вершків. Щоб надати пінної структури наприкінці приготування додається збите яйце. Такі соуси готуються швидко — за 4-5 хв.

«Швидкі» соуси стали невід'ємною частиною ресторанної кулінарії. Для підвищення харчової цінності й зниження калорійності нерідко використовують *основу з рослинних продуктів*, зокрема з овочів, ягід, фруктів, бобових. Застосування овочевих пюре як загусників є дуже актуальним у сучасній кулінарії. У сучасній кулінарії мають місце такі *нові смакові сполуки*, як, наприклад, свинина із пряним апельсиновим соусом, соус зі щавлю до смаженої телятини тощо. Модний наразі спосіб приготування й подавання страви ф'южн припускає долучення, наприклад, до страв української кухні європейських соусів або навпаки.

Дизайн страв багато в чому визначається оригінальністю розташування соусу на тарілці. Крім того, соус може бути поданий у чарочках, горщиках з тіста, овочів, знаходитись в «межах», наприклад, намальованого із шоколаду малюнка.

Новим напрямом в харчовій технології є *соуси на основі овочевих соків і пюре та пюре з бобових*. Овочеві пюре, розведені вином або м'ясним бульйоном, — основа для безлічі легких соусів до смаженого м'яса.

Новітньою розробкою є також *фруктові соуси із продуктів переробки субтропічної хурми*.

Головними чинниками при виборі компонентів рецептур були їх натуральність і доступність, ефективність стабілізуючих властивостей щодо формування консистенції, заміна цукру на фруктозу, гармонійність органолептичних властивостей. Основні компоненти соусів – пюре із сухофруктів хурми або порошок із хурми, фруктоза, крохмаль, вівсяне борошно.

Фруктоза – натуральний замінник цукру, який легко розщеплюється і засвоюється організмом. Її солодкість у 1,5 рази вища за цукрозу, має чистий солодкий смак без присмаку, що уможливорює використовувати її для продукції високої якості. Вона бере участь у розщепленні глікогену, підтриманні необхідного рівня цукру в крові, живлення тканин головного мозку. При

споживанні фруктози не виникає гіперглікемія та гіперінсулінемія, тобто її можуть вживати хворі на цукровий діабет.

Вівсяне та перлове борошно збагачує харчову цінність соусу, забезпечуючи його повноцінними білками, крохмалем, жиром, клітковиною, мінеральними речовинами, вітамінами, органічними кислотами тощо. Продукти з вівсяного та перлового борошна зменшують рівень холестерину в крові, тонізують нервову систему, підвищують апетит, покращують обмін речовин.

Особливу увагу споживачі приділяють соусам емульсійного типу, що мають універсальність застосування, виражений насичений смак, високу калорійність.

46. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

С.С. Ярема
Н.П. Лазоренко

Національний університет харчових технологій

Вплив інформаційних технологій на управління готельно-ресторанними комплексами величезний, оскільки прямо пов'язаний з підвищенням ефективності роботи як кожного менеджера окремо, так і комплексу в цілому. Вони прямо впливають на конкурентоздатність на сьогоднішньому ринку. Використання комп'ютерних мереж, Інтернету та інтернет-технологій, програмних продуктів наскрізної автоматизації всіх бізнес-процесів сьогодні не просто питання лідерства і створення конкурентних переваг, але і виживання на ринку в найближчому майбутньому.

Інформаційно-технічна революція змінила характер і методи ведення бізнесу. Використання можливостей технічного обміну сьогодні дозволяє легше і швидше створювати і продавати пакети послуг споживачам, вирішувати

завдання фінансово-операційного управління, маркетингового планування, підвищувати конкурентноздатність і кількість продажів.

Для швидкого і безпомилкового контролю операцій повноцінного аналізу існуючої ситуації, швидкості і повноти обслуговування гостя у фронт-офісі, тобто для забезпечення високої економічної ефективності та високої якості послуг, неминучим і незамінним стає впровадження автоматизованих інформаційних систем управління.

Інформаційні технології (ІТ) готельного управління з'явилися у світовій готельній індустрії давно — біля двадцяти п'яти років тому, і пройшли великий шлях розвитку. На українському ринку ІТ управління готельно-ресторанним комплексом присутні відносно недавно. Експерименти з упровадження даних систем в готелях України стали проводитися з середини 90-х років. Кількість впроваджень вимірюється в десятках, а їхня якість найчастіше є предметом суперечок, чуток, домислів і розчарувань на сьогоднішній день.

Проблема впровадження в системах управління вітчизняними готельними комплексами сучасних ефективних інформаційних технологій, що відповідають світовим стандартам, обумовлена необхідністю надання високоякісних послуг клієнтам та необхідністю забезпечення безпеки клієнтів та обслуговуючого персоналу. Серед ряду заходів з поліпшення вітчизняного готельного сервісу можна виділити будівництво нових готельних комплексів, модернізацію старих, а також поліпшення якості обслуговування в них. Особливо важливим, є так званий людський чинник у сфері готельно-ресторанного обслуговування, отже необхідно приділяти особливу увагу управлінню структурою та підбором персоналу готельно-ресторанного комплексу. Співробітники готельних комплексів повинні бути добре підготовлені та мати відповідну професійну підготовку, особисті та ділові якості.

При переході до ринку відбувається повільний відхід від ієрархічного управління, жорсткої системи адміністративної дії, практично необмеженої виконавчої влади до ринкових взаємовідносин, відносин власності, що базуються на економічних методах. Тому необхідна розробка принципово

нових підходів до управління готельним комплексом. Головне всередині готельного комплексу - працівники та споживачі готельних послуг - гості.

Успіхи провідних світових готельних комплексів у забезпеченні високої якості готельних послуг, їх швидкому оновленні, зниженні витрат й інтеграції зусиль персоналу пов'язані з тим, що в них створені високоефективні системи управління.

Таким чином, впровадження інформаційної системи відкриває нові можливості для ефективного вирішення основних завдань готельного бізнесу. Експлуатація системи дозволяє готелю реалізувати програми ресурсозбереження шляхом зниження експлуатаційних витрат на утримання систем зв'язку, зниження енергоспоживання і водоспоживання, уникнути пікових навантажень, збільшити продуктивність праці, поліпшити якість послуг, виконуваних робіт і підвищити кваліфікацію працівників готельно-ресторанних комплексів.

47. ВПЛИВ ЖИТНЬО-СОЛОДОВОГО ЕКСТРАКТУ НА АРОМАТ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

Т.А. Сильчук

В. Безкоровайна

Національний університет харчових технологій

Сьогодні однією з найважливіших задач підприємств ресторанного господарства є поліпшення смакових якостей готових виробів.

Необхідно приділити більше уваги вдосконаленню технології виробництва хлібобулочних виробів на основі використання нетрадиційної сировини, яка раніше не застосовувалась. Це дозволить розширити асортимент виробів, покращить якість хліба.

З цієї точки зору доцільно було дослідити житньо-солодовий екстракт (ЖСЕ), який має широкий амінокислотний склад, цінні мікро- і макроелементи,

вітаміни, високу харчову та біологічну цінність. Випускають ЖСЕ у вигляді густого, в'язкого сиропу з масовою часткою сухих речовин 70-72%. Він темно-коричневого кольору, кислувато-солодкого смаку з незначно вираженою гіркуватістю й ароматом житнього хліба.

Попередні дослідження показали, що використання ЖСЕ при виробництві хліба позитивно впливає на біологічні й мікробіологічні процеси в тісті, підвищує газоутворюючу здатність, інтенсифікує процес бродіння, підвищує харчову цінність виробів.

Засвоєння хліба організмом людини в значній мірі залежить від вмісту в ньому ароматичних речовин. Приємний смак і аромат хліба викликають підвищену секрецію ферментів в системі травлення і цим забезпечується швидке і гарне засвоєння поживних речовин. Аромат хліба в значній мірі також обумовлений складом сировини, яка використовується для його приготування. Позитивно впливають на аромат хліба добавки цукру, молочних продуктів, продукти з сої, прянощі, солод й солодові препарати.

Проте, при зберіганні хліба смак і аромат його втрачається. Це пов'язано з біохімічними та іншими процесами, які відбуваються при черствінні хліба.

Нами досліджувався вплив ЖСЕ на вміст карбонільних сполук, які є основними речовинами, що формують аромат хліба. Кількість в хлібі карбонільних сполук визначали по вмісту в м'якушці і скоринці хліба бісульфітзв'язуючих речовин.

Оскільки підвищеним попитом у населення завжди користуються заварні сорти хліба, тому актуальним було дослідити саме ці вироби. Житньо-пшеничний хліб готували на оцукреній заварці, з використанням закваски.

ЖСЕ вносили в кількості 5 % до маси борошна в тісті.

Отримані дані свідчать про позитивний вплив ЖСЕ на технологічний процес приготування хліба та його якість. Додавання екстракту сприяло більш інтенсивному кислотонакопиченню тіста, що зменшило тривалість вистоювання виробів й позитивно відобразилося на смакових якостях хліба.

Вміст бісульфітзв'язуючих речовин в м'якушці хліба при внесенні ЖСЕ збільшився на 52,6 %, а в скоринці на 66%. Протягом 12 годин зберігання кількість бісульфітзв'язуючих речовин в м'якушці хліба збільшується за рахунок перерозподілу їх з скоринки в м'якушку хліба.

При подальшому зберіганні виробів кількість бісульфітзв'язуючих речовин зменшується, але їх вміст в зразку хліба з ЖСЕ в 4 рази більше, ніж в м'якушці хліба без добавок. Ці дані корелюють з органолептичною оцінкою аромату виробів.

При використанні ЖСЕ карбонільні сполуки не лише більше утворюються, а й повільніше втрачаються під час зберігання. Це пояснюється тим, що до складу ЖСЕ входить велика кількість цукрів, які під час випікання приймають участь в реакції меланоїдиноутворення й впливають на накопичення ароматоутворюючих сполук в готових виробах.

Таким чином, збагачення хліба ЖСЕ призводить до тривалого терміну зберігання виробів і накопичення значно більшої кількості карбонільних сполук, що сприяє підвищенню смаку і аромату готових виробів.

48. ПРЕМІЯ «ОСКАР» ДЛЯ КУЛІНАРІВ – MICHELIN STAR

Ю.В. Миць

О. С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

Творчість кінематографістів оцінюють вручаючи «Оскар», музикантів - премію Греммі, а кулінарів - по кількості зірочок Мішлен (Michelin). Отримати навіть одну зірку - це велика шана, а що вже говорити про три. Ці зірки просто так не роздають, навіть за гроші. Ресторанні критики Michelin працюють як справжні секретні агенти, інкогніто відвідуючи популярні ресторани, і оцінюючи їх за спеціальною шкалою. Враховуються такі критерії як рівень обслуговування, обстановка, атмосфера, комфорт ресторану та якість кухні.

Відвідування ресторанів, що мають зірки Мішлена, - модна розвага для любителів вишукано поїсти і цілий ритуал для гурманів усього світу. Місця в таких закладах потрібно бронювати мало не за рік.

Термін "Michelin Star" є ознакою прекрасної якості ресторану - що досить кумедно, враховуючи, що Michelin є компанією, яка випускає шини для автомобілей.

Андре Мішлен, засновник шинної компанії, придумав оригінальний маркетинговий хід для збільшення продажів продукції свого підприємства, і в 1900 році випустив перший путівник, який призначався автовласникам, які могли знайти докладну інформацію про автозаправні станції, гаражі, магазини автотоварів, готелі та заклади, в яких подорожуючи можна перекусити. У 1920 році додали рейтинг ресторанів Франції. Спочатку путівник повинен був стати помічником мандрівників, за допомогою нього можна було швидко і «правильно» вибирати ресторани під час поїздок. Передбачалося, що опис ресторанів буде стимулювати туристів більше подорожувати на автомобілі і в результаті купувати більше шин. Сам знаменитий рейтинг з'явився лише в 1920 році, коли укладачі гіда стали відзначати однією зіркою ресторани, що виділяються якістю кухні.

У 1926 році політика рейтингу кардинально помінялася, ресторани оцінювались трьох зірковою системою, путівник почався називатись «Червоний гід Мішлен»:

✳ - відмінний ресторан в своїй категорії (тип кухні);

✳ ✳ - відмінна кухня, заради якої має сенс зробити невеликий відступ від маршруту;

✳ ✳ ✳ - чудова робота шеф-кухаря, оригінальна, авторська кухня, потрапити в цей ресторан потрібно обов'язково, гідний окремої подорожі.

Отримання зірки Мішлен означає перехід на абсолютно новий рівень, зліт популярності й успіху ресторану. Це означає, що ресторан стає кращим з кращих. У деяких ресторанах, зазначених зірками Мішлен, доводиться чекати

столика 3-4 місяці або заплатити круглу суму за право потрапити до числа щасливців, які відвідали ресторан позачергово. Але при цьому ще треба мати зв'язки і знати «кому заплатити». Взагалі у базі «Червоного гіда Мішелін» налічується 2594 закладів ресторанного господарства, які розташовані по всій планеті, адже лише нагорода Michelin Star є всесвітньою. Найбільше «Мішленівських ресторанів» розміщено в Японії.

«Червоний гід Мішлен» також присуджує Висхідні зірки, ознака того, що даний ресторан має потенціал, щоб претендувати на зірки, або додаткові зірки.

Компанія Мішелін вводить інновації і пропонує електронний путівник для власників iPhone та iPad, що включає ресторани і готелі з Червоного і Зеленого Гіда MICHELIN по всіх країнах Європи.

Присвоєння зірки означає переведення ресторану в інший статус. Зірка означає, що цей ресторан можуть без тіні сумніву відвідати всі ті гості, які потрапляють під визначення VIP гостей. Для подібної категорії відвідувачів ресторанів вкрай важливо, щоб заклад був перевіреним, елітним і могло запропонувати щось «понад» звичайних послуг.

49. ОСНОВИ ПРОФЕСІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Р.В.Матюшенко

Національний університет харчових технологій

«Проявляти гостинність – це нести відповідальність за благополуччя гостей впродовж всього часу, поки вони знаходяться у вашому закладі»

Бріллат-Саварин, 1825р.

Сервіс – це проста концепція для впровадження якої не потрібно особливих затрат, повинна лише доброзичлива посмішка, знання своєї справи і бажання приділити увагу гостям, поки вони знаходяться в закладі.

На жаль те, що роблять офіціанти і те, що повинні робити не одне і теж. Добре, що в галузі ресторанного господарства починають відбутися зміни на користь професіоналізму. Сервіс повинен базуватися на «дев'яти основних принципах гостинності», показуючи основи професіонального стилю, на які можна покластися удосконалюючи всю галузь. Офіціанти зараз знаходяться, приблизно, в тому ж становищі, що були повара років двадцять назад. За ці роки шефи стали знаменитими особами ресторанного світу, вони стали кумирами публіки. Тільки застосування стандартів професіоналізму і навчання в сфері обслуговування може призвести до суттєвих змін у всій ресторанній галузі.

Тому сервіс – це не тільки знання, ефективність, своєчасність, витриманість, інформативність і довірливість, але також і гостинність. «Дев'ять принципів гостинності», це не дев'ять самостійних видів діяльності, а своєрідний єдиний комплекс помислів та дій, що є – **стандартом**, яким необхідно користуватися при обслуговуванні гостей. До цього стандарту належить:

- привітність, доброзичливість, ввічливість (дружній прийом переконує гостей в тому, що вони зможуть відпочити і отримати задоволення від відвідування закладу. Ввічливе ставлення зумовлює атмосферу комфорту, гості підсвідомо відчують, що їм нічого хвилюватися);
- обізнаність (на питання гостей стосовно меню та напоїв, офіціант повинен не тільки назвати фірмові страви дня, але й всі інші. Також завдяки своїй інтуїції, офіціант повинен делікатно визначити особливості гостя і дати йому безпомилкові рекомендації);
- ефективне обслуговування (якщо гості відчують, що офіціанти працюють швидко, безвідмовно, і легко, виникає відчуття невимушеності. Неорганізованість, метушливість, або навпаки, повільність роздратовують гостей);
- розрахунок часу (офіціант повинен передбачати потреби гостей. Це

означає, що послуги повинні передбачатися і бути запропонованими раніше ніж гість зрозуміє, що вони йому потрібні);

- гнучкість (послуги, це не тільки пряме виконання принципів. Головне щоб гостям було зручно і це зумовить прийняти краще рішення відносно того, коли і де потрібно проявити гнучкість);

- ввічливість, стабільність, (це стабільно високий рівень кухні і послуг, які пропонують кожному гостю кожного дня, кожної неділі);

- особистий контакт з гостем (мистецтво особистого контакту з гостем полягає в тому, щоб необхідну кількість інформації передати тоді, коли в ній виникає потреба. Вміння вибрати стиль і форму спілкування. Уніформа задає тон закладу, - спортивні сорочки сприяють відчуттю невимушеності, тоді як довгі французькі фартухи визначають більш високий рівень офіційності.);

- відчуття довіри (між офіціантом і гостем повинні бути довірливі відношення. Гість повинен бути впевненим, що позиції в меню описані вірно, дотримані вимоги санітарії. Довіра є основним елементом бізнесу, від неї більше всього залежать повторні відвідування);

- перевершені очікування гостей (найти спосіб кращого обслуговування постійних гостей ніж в їх попередній візит. Запам'ятовуються такі знаки уваги як іграшка для дитини, подача безкоштовної склянки вина або десерту. Така увага оцінюється по достоїнству, оскільки перевищує очікуване).

50. КІНЕТИКА ВИДАЛЕННЯ ВОЛОГИ В ЗАМОРОЖЕНИХ ДРІЖДЖОВИХ НАПІВФАБРИКАТАХ

Й.Й.Роглев

В.Ф.Доценко

Національний університет харчових технологій

Кулінарні вироби з пшеничного борошна відрізняються високим вмістом високомолекулярних сполук, насамперед білків, крохмалю, декстрину,

пентозанів, молекул, що зв'язують частину води в розчинах, властивості яких можуть залежати не лише від кількісного і якісного складу різних гідрофільних компонентів, але і від форми зв'язку розчинених у воді речовин.

На якість харчових продуктів при заморожуванні істотно впливають форми зв'язку розчинених речовин з молекулами води. Відповідно до класифікації Ребиндера, заснованої на наближеній оцінці енергії зв'язку з матеріалом, розрізняють хімічний, фізико-хімічний і механічний зв'язок молекул води в харчових продуктах. В процесі заморожування дріжджових кулінарних виробів визначальне значення має механічно пов'язана вода, що знаходиться в макрокапілярах ($d > 10^{-7}$), мікрокапілярах ($d < 10^{-7}$) і на поверхні продукту (вода змочування). Механічний зв'язок вологи з компонентами продуктів менш міцний тому така волога виморожується в першу чергу. Залежно від температури заморожування також частково виморожується вода, яка фізично і хімічно зв'язана з продуктом. Вона утримується шляхом адсорбції під дією осмотичних сил.

На підставі результатів досліджень були представлені кінетичні криві заморожування зразка дріжджового напівфабрикату при температурах -24°C і -35°C . При зниженні температури від $+24^{\circ}\text{C}$ до кріоскопічної швидкість охолодження зразка складала $0,02^{\circ}\text{C}/\text{с}$ (для зразка у формі циліндра заввишки 40 мм, діаметром 50 мм). Для тістових заготовок кріоскопічна температура складала $-4,1^{\circ}\text{C}$, для кулінарних виробів $-4,8^{\circ}\text{C}$. При досягненні кріоскопічної температури на кривій заморожування спостерігається ділянка, на якій температура не змінюється впродовж 800 с при температурі -24°C і 500 с при температурі -35°C .

По мірі відведення теплоти від продукту температура його знижується, внаслідок чого інтенсивність коливального і обертального руху молекул та іонів розчинених органічних і мінеральних речовин, а також води сповільнюється, збільшується їх взаємна орієнтація, утворюються центри кристалізації. При подальшому відведенні теплоти до середнеоб'ємної кінцевої температури -18°C відбувається виморожування осмотично пов'язаної води при

температурі -24°C протягом 2500 с, при температурі -35°C впродовж 1150 с. При цьому, частково виморожується, окрім осмотично пов'язаної, і адсорбційно-зв'язана вода.

На підставі експериментальних даних, отриманих при заморожуванні тістових заготовок і кулінарних виробів у формі булочок діаметром 70 мм і заввишки 50 мм в швидкоморозильному апараті фірми "Electrolux", отримані значення тривалості заморожування зразків до кінцевої температури в термічному центрі і розраховані середні лінійні швидкості заморожування (відстань від поверхні продукту до термічного центру, складає 2,5 см)

При температурі -24°C для тістових напівфабрикатів середня лінійна швидкість заморожування становила 2,47 см/год, для кулінарних виробів – 2,25 см/год, при температурі -35°C даний показник становив 6,1 см/год, та 5,2 см/год відповідно.

Визначена кількість води, що не вимерзла: для тістових заготовок вона складає 15,0%, для кулінарних виробів з дріжджового тіста – 16,2%.

У незамороженому розчині в результаті виморожування вологи підвищується концентрація розчинених речовин зокрема, моно- і дисахаридів, органічних кислот, солей, амілози, водорозчинних білків, амінокислот і інших гідрофільних з'єднань, що на стадії льодоутворення призводить до збільшення швидкості хімічних і біохімічних реакцій, перш за все гідролізу полісахаридів. Очевидно прискорюються процеси денатурації білків, стосовно заморожування тістових заготовок, що має важливе значення при обґрунтуванні термінів зберігання та реалізації.

51. ЕЛЕКТРОННЕ МЕНЮ ЯК НОВА СИСТЕМА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

К. Свиридчук

Ю. А. Мирошник

Національний університет харчових технологій

У деяких сучасних закладах ресторанного господарства для того, щоб споживач міг ознайомитися з меню та зробити замовлення, використовують комп'ютерні монітори із сенсорним управлінням. Намагаючись мінімізувати витрати часу на обслуговування, ці заклади запровадили так звані е-Меню (тобто електронні меню). Ресторани Європи, США та Японії вже давно випробовують нову технологію, а от в Україні електронні меню залишаються все ще новинкою.

Що ж собою являє електронне меню? Це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу або на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки.

Таке меню надає споживачам закладів ресторанного господарства наступні переваги:

- Візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та наочно й оперативно побачити високоякісні фотографії і детальний опис кожної страви. Крім того клієнту надається можливість відкрити докладнішу інформацію про ті страви, які його конкретно зацікавили. Під час очікування замовлення клієнти можуть продовжувати вивчати меню, адже туди можна завантажити інформацію про заклад, інформацію про шеф-повара, фотографії і т.д.

- Подолання мовного бар'єру, так як електронне меню може підтримувати більше 15 мов світу.

- Робити замовлення, не викликаючи офіціанта.

- Можливість викликати офіціанта, якщо у клієнта виникли якісь питання.

- Отримати додаткові послуги, оскільки в комп'ютері з е-Menu, як правило, є ще такі функції: ігри, гороскопи, анекдоти, відео, музика і т. і.

Крім того, електронне меню надає нові можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свій бренд за допомогою системи електронного меню. Практично усуваються причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення. Відкриваються нові можливості і для зворотного зв'язку зі споживачами: проведення опитування і завдяки цьому можливість ефективно управляти програмами лояльності.

Постачальники електронної техніки забезпечують якісне сервісне її обслуговування, проводять всі роботи з інтеграції та художнього оформлення е-Menu в інтер'єрі ресторану, кафе чи бару, що створює умови для активного впровадження нової прогресивної технології планування та рекламування закладу ресторанного господарства на практиці.

Електронне меню дає можливість відвідувачу повною мірою відчувати гостинність закладу і оцінити унікальність сервісу, тим самим роблячи відвідування кафе чи ресторану незабутнім.

Так, в тель-авівському суші-ресторані дохід від столиків, оснащених е-Menu, виріс на 11% у порівнянні зі звичайними. Коли клієнти замовляли столик по телефону, вони часто просили саме столик з екраном.

Електронна система замовлень, реалізована за допомогою меню на сенсорному планшеті, - ефективне інноваційне рішення для ресторанного бізнесу. Автоматизація замовлення знижує його собівартість і підвищує задоволеність клієнта.

Але здебільшого електронне меню в тривіальному виконанні представляє собою настільний термінал, закріплений на краю столу й призначений для самостійної реєстрації замовлення лише одним з гостей столу. Це і ряд інших обставин перешкоджають широкому розповсюдженню такого технічного рішення - гості змушені по черзі підсаджуватися ближче до терміналу, термінал зазвичай відбирає одне посадочне місце біля столу, офіціантові вкрай незручно внести доповнення в замовлення на такому терміналі.

52. АНАЛІЗ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОГО ОБРОБЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

І.П. Гребенюк

Є.П. Гребенюк

А.В. Гавриш

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Одним із найголовнішим в технології приготування їжі є процес теплового оброблення продукції.

Теплова обробка спричиняє хімічні зміни в продуктах і підвищує засвоюваність їжі. Так, під час теплової обробки тваринні і рослинні білки денатуруються, крохмаль клейстеризується, продукти розм'якшуються, утворюються нові смакові речовини, які впливають на виділення травних соків і, отже, на підвищення засвоюваності їжі. Теплова обробка також знезаражує продукти, страви, оскільки при високій температурі гинуть мікроорганізми, їх спори, руйнуються токсини. Але, одночасно з позитивною дією вона викликає й негативні зміни: руйнуються окремі поживні речовини: мікро- та макроелементи, водорозчинні вітаміни, ароматичні речовини, втрачається природний колір продуктів.

Тому, під час теплової обробки продуктів слід застосовувати такий прийом, при якому зменшився б негативний вплив і збільшувалась його позитивна роль.

Способи теплової кулінарної обробки, що застосовуються на підприємствах ресторанного господарства, ґрунтуються на певних теплофізичних і технологічних принципах передавання тепла продукту: поверхневе нагрівання (контактний); випромінюваннями інфрачервоного спектру (ІЧ нагрівання); об'ємне нагрівання проникаючим випромінюванням надвисокої частоти (НВЧ нагрівання); комбіноване нагрівання (ІЧ нагрівання у поєднанні з поверхневим або НВЧ нагріванням).

При поверхневому нагріванні продукт безпосередньо контактує з теплопередавальним (нагрівальним) середовищем або об'єктом (вода чи інша рідина, водяна пара, жир, розігріта металева поверхня та ін.). Практичне значення при цьому мають наступні технологічні й теплофізичні параметри процесу: температура продукту; температура теплопередавального середовища; тривалість нагрівання продукту; питома потужність теплового апарата і можливість плавного регулювання щільності теплового потоку від джерела теплової енергії до продукту, що нагрівається.

Теплова кулінарна обробка продуктів у потоці електромагнітного випромінювання інфрачервоного спектра відбувається без їхнього контакту з теплопередавальною поверхнею або теплоносієм. Спосіб заснований на тому, що вільна вода, яка втримується в кулінарних напівфабрикатах, інтенсивно поглинає ІЧ випромінювання з хвилею завдовжки 0,75-2,5 мкм, нагріваючи поверхневий шар продукту. Енергія випромінювання, перетворена на теплову енергію, за законами теплопровідності передається нижнім шарам продукту аж до його центру.

НВЧ нагрівання ґрунтується на діелектричних властивостях практично всіх харчових продуктів і кулінарних напівфабрикатів. У продукті, який помістили в поле НВЧ, відбувається поляризація молекул та іонів води й харчових речовин, подолання ними опору, пов'язаного з орієнтиром цих молекул та іонів у напрямку прикладеного електромагнітного поля, і перетворення електромагнітної енергії на теплову.

У сучасній технології продукції ресторанного господарства з'являється чимало технологічних інновацій: приготування на сковороді ВОК, соте, деглясування, папільйот, фламбування, приготування у вакуумі, сушіння фруктів та овочів (даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів), підпікання, інтенсивне охолодження й шокове замороження.

Отже, теплове оброблення кулінарної продукції під час технологічного процесу виробництва страв, відіграє значну роль, що в майбутньому дасть

значні переваги при застосуванні різних способів теплового оброблення харчових систем.

53. СПІВВІДНОШЕННЯ ВАЛЕНТНИХ ФОРМ ЗАЛІЗА У ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБАХ

В.П. Янута

В.О. Губеня

Л.Ю. Арсеньєва

Національний університет харчових технологій

На думку багатьох вчених, сучасне харчування не в змозі задовольнити організм необхідною кількістю мікронутрієнтів. Нестача мінеральних речовин у раціоні призводить до мікроелементозів, найпоширенішим з яких вважається дефіцит заліза, що призводить до залізодефіцитної анемії у дітей, літніх людей та жінок.

Профілактику анемії можливо здійснювати збагаченням продукції масового вживання залізом у формі легкозасвоюваних сполук. Зростання попиту на послуги ресторанного господарства також дає змогу впливати на кількість заліза в раціоні за рахунок додавання в страви залізовмісних сполук.

Згідно літературних джерел, найкраще засвоюється розчинне двовалентне залізо, тому співвідношення валентних форм заліза у стравах і виробих антианемічного призначення вплине на ефективність заходів із профілактики залізодефіцитної анемії.

На кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу проводиться наукова робота зі створення хлібобулочних виробів антианемічного призначення для виробництва в умовах закладів ресторанного господарства. Залізо вноситься до виробів у формі лактата заліза, сульфата заліза та препарата гемового заліза "Гемовітал".

Залізо у складі гема всмоктується у кишечнику цілим комплексом, тому валентність гемового заліза не основний чинник його ефективного засвоєння, порівняно з негемовим залізом. Згідно даних, отриманих вченими Харківського державного університету харчування та торгівлі, співвідношення Fe^{2+}/Fe^{3+} у хлібі з "Гемовіталом" становить 50/50 %.

Визначення вмісту дво- і тривалентного заліза у тісті та готовому хлібі проводили згідно ГОСТ 26928-86 "Продукты пищевые. Метод определения железа". Суть методу полягає у вимірюванні оптичної густини розчину, який містить забарвлений комплекс двовалентного заліза з орто-фенантроліном. Стадію озолення наважки було виключено, оскільки вихідне співвідношення Fe^{2+}/Fe^{3+} після спалювання, на нашу думку, порушується. Водорозчинне залізо переводили в розчин із наважок за допомогою 1 н розчину сірчаної кислоти. При визначенні загальної кількості заліза в отримані розчини додавали гідроксиламін, а для визначення двовалентного заліза гідроксиламін не вносили. Кількість тривалентного заліза розраховували як різницю між загальною кількістю заліза та двовалентним. Результати досліджень наведено в таблиці.

Кількість заліза у тісті та готових хлібобулочних виробх

Показники	Зразки					
	без добавок		з додаванням			
			лактата заліза		сульфата заліза	
	тісто	виріб	тісто	виріб	тісто	виріб
Загальне залізо, мг/100 г	2,5±0,1	2,7±0,1	6,3±0,1	6,9±0,1	5,8±0,1	5,7±0,1
Fe^{+2} , мг/100 г	1,9±0,1	2,4±0,1	3,5±0,1	4,7±0,1	3,0±0,1	3,8±0,1
Fe^{+3} , мг/100 г	0,6±0,1	0,3±0,1	2,8±0,1	2,2±0,1	2,8±0,1	1,9±0,1
Fe^{+2}/Fe^{+3} , %	76 / 24	88 / 12	56 / 44	68 / 32	52 / 48	66 / 34

Встановлено, що у готових виробх кількість двовалентного заліза збільшується в середньому на 30 %. Також зростає вміст загального водорозчинного заліза, що пояснюється руйнуванням нерозчинних залізовмісних комплексів під дією теплового оброблення та впливом ферментів,

наприклад, фітази дріжджів. Додатково внесене залізо активніше бере участь в окисно-відновних реакціях – близько 50 % заліза у формі сульфату і лактату переходить в тривалентне.

У готових виробках з лактатом і сульфатом заліза кількість Fe^{2+} збільшується на 95 та 58 % відповідно, порівняно з контрольним зразком, що підтверджує доцільність використання обраних носіїв заліза у складі хлібобулочних виробів антианемічного призначення.

54. РОЗРАХУНОК ЗАБЕЗПЕЧЕНОСТІ ОСНОВНИХ СКЛАДОВИХ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

І.Л. Корецька

О.С. Шульга

Г.М. Бандуренко

Національний університет харчових технологій

Розробка і широке впровадження модернізованої технології та нових видів сучасних видів сировини як вітчизняного так і імпортного походження при виробництві кондитерських виробів, прискорює науково-технічний прогрес в галузі, підвищують ефективність і продуктивність праці, дозволяють розширити асортимент виробів, їх харчову цінність, забезпечить раціональне використання основних сировинних ресурсів.

Термін «харчова цінність» відображає всю повноту корисних речовин продукту: вміст білків, жирів, вуглеводів, органічних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, амінокислотний склад. У поняття «харчова цінність» входить також біологічна та енергетична цінність.

Показники харчової цінності окремих інгредієнтів наводяться в літературних джерелах з розрахунку на 100 г їстівної частини харчових продуктів, при цьому вміст білків, жирів, вуглеводів і органічних кислот виражають у грамах, енергетичну цінність в кілокалоріях, а для продукції, що

відвантажуються на експорт ще необхідно вказувати забезпечення добової потреби в основних складових.

Аналіз методик проведення технологічних розрахунків харчової та енергетичної цінності показав деякі відмінності розрахунку, що враховують особливості хімічного складу інгредієнта, врахування базової та фактичної масової частки вологи у сировині та способи врахування відхилень показників від базових показників.

Добова фізіологічна потреба серед нестатичного громадянина країни залежить від способу життя, фізіологічної активності, кліматичної зони проживання, статі, віку, та багатьох інших впливових факторів. Для нашої кліматичної зони, для людей з достатнім фізичним навантаженням та відповідними особливостями при споживанні основних харчових речовин загальна потреба в калоріях встановлена в 2500 ккал. В інших країнах, де існують суттєві, перш за все, кліматичні умови та інші умови життя ці нормативи відрізняються.

Комісія Кодекс Аліментаріус для «середньо статичного» жителя планети встановила норму потреби в енергії на 2300 ккал, з іншою потребою у ряді харчових речовин.

При встановленні харчової цінності нового виробу постає задача розрахунку як харчової цінності продукту так і забезпечення ним добової потреби основних складових. Особливою задачею є визначення енергетичної та харчової цінності нетрадиційних видів сировини, що входять в діючу рецептуру, але не входять в зазначені довідники. Їх пошук та розрахунок необхідно проводити згідно наданої документації, що супроводжує партії сировини, або розраховується по рецептурі напівфабрикату.

Таким чином, ми вважаємо, що алгоритм розрахунку харчової та енергетичної цінності кожного виду кондитерських виробів повинен включати наступні операції:

- на основі діючих рецептур на кондитерські вироби розрахунок рецептурних витрат сировини на 100 г готового продукту;

- визначення хімічного складу (білків, жирів, вуглеводів) кожного виду сировини, що входить до складу рецептури з перерахунком його за масовою часткою вологи прийнятою в рецептурі;
- визначення енергетичної цінності кожного виду сировини, що входить до складу рецептури з урахуванням її масової частки вологи;
- розрахунок забезпеченості добової потреби виробом основних складових.

Також необхідно проводити коригування масової частки сировини по фактичному вмісту сухих речовин у сировині (за наданої НД).

55. ГІПОАЛЕРГЕННИЙ РЕСТОРАН

О.О. Мігулько

Н.П.Бондар

Національний університет харчових технологій

Алергія – прояв на підвищену чутливість, відповідь організму людини на дію алергенів. На алергію в тій чи іншій формі хворіє нині понад 30 відсотків населення України. Кожен п'ятий житель Землі – алергік. ХХІ століття Всесвітня організація охорони здоров'я назвала століттям алергії. Як стверджують фахівці, за останні двадцять років кількість хворих на алергію збільшилася у 3 - 4 рази. Викликати алергічну реакцію може що завгодно – те, що нас оточує, те, що ми їмо, те чим ми дихаємо. До алергенів відносять домашній пил, комах, препарати побутової хімії, пилок рослин, шерсть тварин, фрукти (частіше цитрусові), лікарські препарати, сонячні промені та харчові продукти. За офіційними даними, 60% від загальної кількості людей, що хворіють на алергію мають саме харчову алергію.

При підозрі на харчову алергію лікарем призначається гіпоалергенна дієта, що передбачає виключення продуктів, які є реальними або потенційними

алергенами. Після проходження спеціальних тестів, лікар складає пацієнту індивідуальне меню дієти. Однак можна дотримуватися і більш загальної гіпоалергенної дієти, що повністю виключає з меню високоалергенні продукти і частково обмежує вживання середньоалергенних продуктів.

На сьогодні відомий в світі лише один ресторан, який знаходиться у Франції. В меню закладу презентовані страви, які не містять речовин, що викликають алергічних реакцій. З метою відкриття ресторану незвичного спрямування, ресторатори попередньо провели консультації зі спеціалістами з різних галузей медицини, зокрема кардіологами, дієтологами та іншими фахівцями в галузі харчування.

Встановлено, що глютен, лактоза, яйця, арахіс, люпин, селера, гірчиця, молюски, ракоподібні, соя та кунжут – 11 продуктів, які здатні викликати алергічні реакції та харчову непереносимість (інтолерантність), і їх було виключено з меню вищезазначеного закладу.

В зв'язку з несприятливою екологічною ситуацією в Україні та поширенням різних захворювань, зокрема алергічних, є доцільним створення подібного закладу і в нашій країні.

При проектуванні ресторану подібного спрямування, буде представлено «Гіпоалергенне меню», що не містить продуктів, які викликають алергічні реакції. Також буде наведено деталізований опис компонентів страв, що дозволить споживачеві в повній мірі ознайомитися з представленим асортиментом і усвідомлено зробити вибір. Роботу такого закладу доцільно організувати перш за все на використанні екологічно чистих харчових продуктах, враховуючи їх сезонність. Також необхідно виключити використання промислових напівфабрикатів, які можуть містити харчові добавки, що є причиною виникнення алергічних реакцій. Велике значення буде приділятися способу приготування їжі, а саме використання м'яких механічного та термічного оброблення сировини і напівфабрикатів.

Окрім спеціалізованого меню, в ресторані доцільно передбачити меблі, посуд, текстиль з екологічно чистих та природних матеріалів та їх

використання в оздобленні інтер'єру. При проектуванні такого закладу необхідно встановити систему очищення та іонізації повітря з протиалергійними фільтрами, що забезпечить мінімізацію концентрації бактерій, а також збудників алергій у повітрі.

Таким чином, у зв'язку зі стрімким розвитком ресторанного господарства, різноманіттям спеціалізацій та різновидів підприємств даної галузі, великої конкуренції та відсутності аналогів в Україні в умовах сьогодення, проектування «Гіпоалергенного ресторану» є актуальним та доцільним.

56. НОВИЙ ПІДХІД ДО АРОМАТИЗАЦІЇ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Н.Е. Фролова

О.В. Арпуль

О.М. Усатюк

Національний університет харчових технологій

Ароматизація – один з перспективних шляхів розширення асортименту страв та кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства. У центрі уваги науковців: роль аромату у сприйнятті страви споживачем; взаємозв'язок відчуттів смаку та аромату; концентрації ароматичних речовин та інтенсивності аромату; вплив способів оброблення на кінцевий аромат продукції.

Однією з інноваційних розробок, яка відкриває нові можливості у ароматизації страв та кулінарних виробів, є випарник «VOLCANO» (*Vaporizer VOLCANO*). Застосування його у ресторанному господарстві може змінити традиційне уявлення про ароматизацію, як про внесення у продукцію ароматизаторів або речовин з ароматичними властивостями.

Для ароматизації з випарником «VOLCANO» використовується ароматична рослинна сировина як у нативному вигляді, так і у вигляді ароматичних препаратів – ефірних олій. Сировину розміщують у камері

нагрівання (рослинну сировину попередньо подрібнюють), в яку подається гаряче повітря. Ароматичні речовини випаровуються і збираються у спеціальний пакет, яким укомплектований випарник. З цією метою можна використати пакет для запікання, в який поміщають, наприклад, крабове м'ясо (в якості ароматичної сировини використовують чебрець). І поки м'ясо запікається у духовці – аромат проникає в нього. Випарник може бути використаний з метою ароматизації рідин (лікєро-горілочаних напоїв) та соків шляхом барботування за допомогою спеціальної гумової трубки.

Унікальним є не лише спосіб ароматизації, а й подавання страв з використанням випарника «VOLCANO». Відомий шеф-кухар Грант Ашатц (ресторан «Alinea», Чикаго) застосовує його для «заповнення ароматом подушки». Ароматичні речовини уловлюють у спеціальний пластиковий пакет, на який одягають наволочку, перфоровану кількома отворами. Отримують справжню «ароматну подушку», на якій клієнтам і подають страву. Відбувається поступове вивільнення аромату і заповнення ним приміщення. Це дозволяє поєднати традиційний смак страви з будь-яким ароматом (іноді навіть несумісним, на перший погляд) залежно від фантазії шеф-кухаря.

Температура гарячого повітря відповідає температурі кипіння ароматичних речовин. Фірмою-розробником пропонується температурний режим лише для семи видів рослин: листя евкаліпту кулястого (130 ° C), шишки хмелю (154 ° C), квіти ромашки лікарської (190 ° C), листя лаванди вузьколистої (130 ° C), листя меліси лікарської (142 ° C), листя шавлії лікарської (190 ° C), трава чебрецю (190 ° C).

Для ароматичної рослинної сировини актуальним залишається питання безпеки. Рекомендовано використовувати рослинну сировину, яка включена до Європейської або інших фармакопей з метою гарантування нешкідливості ароматизованої продукції для споживачів. Це пов'язано з тим, що разом з сировиною до харчових продуктів можуть потрапляти потенційно небезпечні біологічно активні речовини: бета-азарон (аїр), кумарин (кориця, зубрівка),

квасин (квасія), пулегон (м'ята), сапрол (горіх мускатний), альфа- і бета-туйон (полінь).

Встановлено переваги використання ефірних олій для ароматизації страв, порівняно з ароматичною рослинною сировиною, які є концентрованим джерелом ароматичних речовин з вираженою бактерицидною, антимікробною та іншою біологічною дією. Це багатоконпонентні системи, температура кипіння окремих ароматичних компонентів яких відрізняється. Дослідивши склад ефірних олій, можливо не тільки спрогнозувати аромат кінцевої продукції, а й спланувати виділення певних компонентів. Використання ефірних олій, отриманих з вітчизняної рослинної сировини, для ароматизації з випарником «VOLCANO» дозволить підвищити якість продукції закладів ресторанного господарства та відповідно їхню конкурентоспроможність.

57. ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

І.Л. Корецька

О. С. Пушка

Національний університет харчових технологій

Сучасного споживача привертають тільки продукти, якість яких залежить від багатьох технологічних та фізико-хімічних факторів. Дослідженню впливу технологічних факторів на процеси структуроутворення та характер консистенції кремових напівфабрикатів і присвячені наші дослідження. Для прогнозування закономірностей процесу структуроутворення та управління ним і отримання продукту з необхідною структурою та механічними властивостями, ми вивчали можливості використанні мальтодекстринів на характеристики харчових систем.

Якість готової продукції залежить від багатьох технологічних та фізико-хімічних факторів. Дослідження впливу цих факторів на процеси

структурування та характер консистенції кремових напівфабрикатів - задача, яку необхідно вирішити. Для прогнозування закономірностей процесу структурування та управління ним і отримання продукту з необхідною надмолекулярною структурою і механічними властивостями, цікавим буде дослідження впливу мальтодекстрину (з різним глюкозним еквівалентом) на фізичні та реологічні характеристики напівфабрикатів. З літературних джерел з'ясовано, що мальтодекстрини мають добрі властивості текучості та в'язкості, без специфічного запаху, добру розчинність, володіють певною в'язкістю, жаростійкі, маленький відсоток всмоктування вологи, не перебивають смакові якості інших компонентів, добре переносяться організмом, використовується в сипучих продуктах, оберігає від утворення грудочок, підвищує розчинність продукту, поліпшує його структуру, допомагає підтримувати продукт в сухому стані.

У харчових виробництвах мальтодекстрини використовують як зв'язуючий стабілізатор водно-жирових сумішей та формуючий агент - пластифікатор жирів у низькокалорійних продуктах. Цей інгредієнт відносять до харчових добавок.

В останні роки виробництву таких продуктів приділяється велика увага. Зростає інтерес до виробів, що намазуються на хліб («спредів»), для виробництва яких необхідні драглеутворюючі речовини. Вибір цих речовин є вирішальним для забезпечення необхідної стійкості емульсії масло – вода, стабільності у циклах розморожування. Використання мальтодекстринів, що мають температуру плавлення, близьку до натуральних жирів, дозволяє отримувати такі продукти. Вони можуть бути частковою заміною маргарину та вершкового масла у широкому діапазоні умов зберігання як у вигляді напівфабрикату, так і у вигляді готової продукції.

При додаванні мальтодекстрину у заморожені солодкі продукти можливе використання, як заміника вершків. Морозиво, зроблене з додаванням мальтодекстрину, дуже близьке по смаку до жирного морозива, проте його калорійність нижче на 45%. Може використовуватися в якості заміника жиру в

морозиві, солодких заморожених виробів, молоці, ковбасі, шинці та інших продуктах.

Таким чином, використання мальтодекстринів у виробництві харчових продуктів дозволяє замінити традиційні дорогі стабілізатори, та покращити якість продукції. Мальтодекстрини є зв'язуючим стабілізатором водно-жирових сумішей в харчовій промисловості.

Для приготування кремів використовують три основних типи жирів: лауринові; нелауринові не темперовані та нелауринові темперовані. Всі вони мають різні технологічні характеристики.

Оскільки при виробництві оздоблювальних напівфабрикатів (зокрема кремів) використовують сучасні жири, які, з технологічної точки зору, відрізняються від традиційного вершкового масла (в них різна температура плавлення), було прийняте рішення пошуку жирових комбінації, тобто співвідношення різних жирів при використанні їх у рецептурах кремів, та дослідження їх реологічних властивостей.

58. ЯКІСТЬ І КУЛЬТУРА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ – ШЛЯХ ДО ДОВГОЛІТТЯ УКРАЇНЦІВ

Л.П. Яненко

Національний університет харчових технологій

Відомо, що сфера обслуговування домінує у світовій економіці, особливо в розвинених країнах. У сфері обслуговування, де готельно-ресторанний бізнес займає провідне становище, створюється майже три чверті доходу та є близько 85% робочих місць і більшість нових робочих місць створюється саме у цій сфері. Середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. Сьогодні в країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів саме в ресторанах. Проте ресторанна справа в світі є досить прибутковою

зовсім не тому, що тут дуже дорогі алкогольні напої. В Україні ж, яка довго була у складі СРСР і в якій спостерігалася нестача елементарних продуктів, сьогодні немає культури харчування і відповідно культури ресторанного бізнесу. В нашій країні ресторанна справа, на думку більшості фахівців, розвивається дуже динамічно, але до повного насичення ринку ще далеко. Наприклад в Америці на 600-700 мешканців приходить 1 ресторан, в Києві це співвідношення 1 до 3,5 тисяч. Тому кількість ресторанів буде зростати. Водночас і конкуренція стане жорсткішою. Прогнозується бурхливий розвиток мережеских ресторанів. Але збільшення кількості ресторанів призведе до більшої конкуренції, а отже власники ресторанів будуть змушені запроваджувати інновації, підвищувати рівень сервісу, забезпечувати собі постійних клієнтів різноманітними заохоченнями. Тому й з'являються нові види послуг: «години фортуни» та «щасливі години» для гостей; гастрономічні шоу; урочиста презентація страв; бар-шоу; рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя; караоке; кімнати для паління; запрошення зірок, організація концертів; системи знижок та картки постійним клієнтам; виїзний "catering" з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних послуг; відпочинок та розваги на воді, землі та в повітрі тощо. Останнім часом спостерігається стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів ресторанів до робочих місць (офіси, установи), місць відпочинку, місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності "catering".

Меж удосконаленню немає, та особливо слід наголосити на можливості організації ресторанного харчування за чіткими рекомендаціями медицини для широкого кола сімей, принаймні із середніми статками, а будемо сподіватись, що таких сімей ставатиме все більше. Тут не треба «винаходити велосипед» - достатньо вивчити досвід, наприклад, ресторанного бізнесу Канади, де більшість сімей обідають виключно у мережах ресторанів згідно певних приписів медицини. Завітавши до міста Ванкувера, де жінки вже багато

десятиліть не готують вдома обідів, дізнаєтесь, що середня тривалість життя у чоловіків і жінок там перевищує 100 років, на відміну від наших 65. Тут ресторанний бізнес займає не тільки дуже почесне місце, але слугує реальному збереженню здоров'я людей і подовженню їх життя.

При цьому ресторанна мережа стає значно більш стійкіша до змін ринку, має можливість запроваджувати гнучку цінову політику. Сьогодні в Києві вже працюють кілька великих мереж ресторанів: 21 століття (клуб "Динамо-люкс", "Первак"), Аризона груп ("Сан-Торі", "Едельвейс»), Uncle Sam Group ("Міміно", "Текіла Хаус") та мережа ресторанів "Хуторок", "Козачок". Проте до таких технологій роботи з населенням міста вони ще не наблизилися, хоча теоретичні наробки маємо і в Україні. Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як А.І. Усіна, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І.В. Хваліна, О.Л. Іванік, Г.Б. Мунін, А.О. Змійов та ін.

Сподіватимемось, що потужні можливості сучасних ресторанних мереж зможуть забезпечити реальний контроль якості нашого харчування і дійсно наукове обґрунтування дієти для кожної родини, взагалі суттєво підвищить рівень культури харчування населення України.

59. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Л.С. Пелехова

О.М. Усатюк

С.І. Усатюк

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день підвищується попит на нетрадиційні види рослинних олій, оскільки споживачі прагнуть отримувати продукти підвищеної

якості, а заклади ресторанного господарства розширюють меню за рахунок введення різних видів добавок та спецій з смако-ароматичними властивостями.

Асортимент олій з добавками рослинної сировини на вітчизняному ринку обмежений і представлений лише оливковою олією з різноманітними спеціями. Використання у виробництві імпортованої сировини підвищує вартість такої продукції, що відповідно робить її не доступною для більшості населення України. Зрозуміло, що страви, виготовлені з використанням оливкової олії, в закладах ресторанного господарства є також достатньо коштовними.

Оливкову олію з різними добавками рослинного походження отримують шляхом додавання пряно-ароматичних інгредієнтів та настоюванням протягом 7...30 діб. Такі олії мають яскраво виражені смакові властивості, проте корисні речовини, що містяться в рослинній сировині переходять до готового продукту у незначних кількостях.

Актуальним є створення нового продукту, який поєднував би у собі необхідні органолептичні характеристики та мав високу біологічну цінність, що надасть можливість отримувати страви не тільки особливого відтінку, а й підвищеного якісного складу.

Виходячи з вищесказаного, нашим завданням було отримати ароматну олію з підвищеним вмістом біологічно активних речовин, яка буде конкурентоспроможною на ринку України. Для досягнення поставленої мети розроблена технологія соняшnikової олії підвищеної біологічної цінності, яка включає такі етапи: подрібнення соняшnikового насіння, пресування, підготовку рослинної сировини (оброблення водно-спиртовим розчином), оброблення отриманої олії рослинною сировиною в умовах розрідження за температури 25...30 °C, фільтрування.

Запропонована технологія забезпечує не тільки більш повний перехід у олію з рослинної сировини гідрофільних біологічно активних речовин, а й речовин середньої полярності, що дозволяє отримати новий продукт з поліпшеними властивостями.

З використанням запропонованої технології отримана олія соняшникова «Базилікова». У результаті проведення порівняльної характеристики олії соняшникової «Базилікова» та соняшникової олії, виготовленої шляхом настоювання рослинної сировини за кімнатної температури впродовж 3 тижнів (контроль), встановлено, що олія «Базилікова» має виражений аромат базиліку та відрізняється насиченим зеленим кольором, у порівнянні з контролем.

Рослинна олія «Базилікова» та контрольний зразок були досліджені на вміст хлорофілів, який становив для олії «Базилікова» 14 мг%, а для олії, отриманої настоюванням – 8мг%. Результати досліджень свідчать не тільки про поліпшення органолептичних властивостей олії «Базилікова», а й про її підвищену біологічну цінність.

В якості рослинної сировини для отримання ароматної олії може бути використана будь-яка пряно-ароматична сировина, або її суміш, що дозволить отримати олії з різними смаковими властивостями, використання яких в закладах ресторанного господарства дозволить розширити асортимент страв.

Таким чином, запропонована технологія дає можливість отримати олію підвищеної біологічної цінності та поліпшених органолептичних властивостей. Використання соняшникової олії з пряно-ароматичною сировиною замість оливкової дозволяє суттєво знизити кінцеву вартість страв та отримати конкурентоспроможний продукт.

На основі рослинних олій підвищеної біологічної цінності можуть бути розроблені страви оздоровчої дії, у тому числі з антиоксидантними властивостями, для закладів ресторанного господарства.

60. ЗАСТОСУВАННЯ РІЗНИХ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ОВОЧІВ

О.С. Задорожня

Т.І. Іщенко

А.В. Гавриш

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Правильне харчування - ключ до здоров'я і доброго самопочуття, без якого важко досягнути максимальної працездатності. Людина повинна споживати їжу регулярно і в достатньому обсязі. Харчування забезпечує організм енергією, необхідною для процесів життєдіяльності.

Так само як розвиток підприємств ресторанного господарства не стоїть на місці, не стоїть на місці і розширення та виробництво нового асортименту продукції ресторанного господарства. На сьогоднішній час існує велика кількість страв з овочів, але і це не все. Асортимент розширюється і удосконалюється майже щодня.

Овочі широко використовуються в харчуванні населення. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення, підтримують кислотно-лужну рівновагу. Овочі є основним джерелом вітаміну С, мінеральних солей, вуглеводів, характеризуються незначним вмістом жирів.

Завдяки різномайттю смакових властивостей, кольору, аромату, овочі широко використовують для приготування холодних і гарячих закусок, перших та других страв, які відрізняються за смаком, кольором, тепловою обробкою.

На сьогоднішній день окрім традиційних способів приготування овочів та страв із них – смаження, запікання, тушкування, варіння, з'явилися нові способи приготування, такі як варіння на парі, смаження на грилі та на відкритому вогні, приготування у мікрохвильовій печі та пароконвектоматі. Звичайно, ці способи суттєво відрізняються один від одного, і мають певні

переваги у порівнянні з традиційними - швидкості приготування страв, більшій кількості збережених поживних речовин.

Приготування овочів на парі є одним з найкорисніших способів теплової обробки овочів. Цей спосіб дозволяє зберегти основні вітаміни, мінерали і корисні елементи, яких так багато в овочах, але при варінні та жарці вони зникають, страва готується за високої температури, на парі, зберігаючи корисні елементи, а час приготування зменшується так як пар гарячіший ніж кипляча вода і продукти готуються швидше. Тривалість приготування залежить від продукту і може коливатися від 3 до 15 хвилин.

Овочі та страви з них приготовані в мікрохвильовій печі зберігають свій смак, колір і поживні речовини. Чим швидше приготовані овочі, тим більше в них зберігається корисних речовин, саме тому приготування овочів в мікрохвильовій печі є вигідним і корисним. Готують їх на повній потужності мікрохвильовки, а час приготування залежить від розміру і ступеня зрілості.

Овочі, приготовані за допомогою грилю – це спосіб прекрасного приготування овочів, оскільки вони матимуть гарний зовнішній вигляд, аромат та вважаються другими за корисністю після свіжих овочів. Овочі викладають на решітку і відправляють в духову шафу або на відкритий вогонь, запікаються 15 хвилин до готовності, при цьому з'являються невеликі темні плями.

Приготування овочевих страв за допомогою пароконвектомату також користується великою популярністю, оскільки страви не лише швидко готуються, але і зберігають форму, характеризуються високими органолептичними показниками, не втрачають вітамінів, мінералів, важливих речовин. Режим пари гарантує рівномірність приготування овочів, зберігає колір, консистенцію продуктів.

Таким чином асортимент страв з овочів вдосконалюється і розширюється завдяки появі нових способів теплової обробки. Ці способи є більш ефективними порівняно з традиційними, оскільки скорочується термін приготування продуктів, зберігається їх хімічний склад, колір та органолептичні характеристики.

61. ЕКОНОМІЯ ВОДИ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ

Р.О. Башкатов

Р.В. Матюшенко

Національний університет харчових технологій

В середньому одна людина в день використовує в домогосподарстві біля 150 л. питної води. В дійсності для пиття та куховаріння ми використовуємо тільки близько 3-4% цієї кількості. Більшість води витрачається у ванній кімнаті та туалеті. Тому саме тут можна досягти суттєвої економії води. Понадмірне, а часто просто таки марнотратливе використання теплої чи гарячої води спричиняє додаткові витрати енергії та коштів.

Використання наступних енергозберігаючих засобів, в подальшому характеризується наступними чинниками:

Заміна старих кранів та душових насадок на більш ефективні. Старі крани і душові насадки пропускають до 35 літрів води за хвилину. Натомість нове економне обладнання здатне створювати повітряно-водяну суміш, завдяки чому витрати води зменшуються до 12 літрів за хвилину, без відмови від звичного комфорту.

Таким чином у номерах готелю можна скоротити споживання води на 1/3 шляхом послідовного переобладнання змішувачів.

Аератор – спеціальний пристрій, що дає змогу зменшити використання води за одну хвилину до 12-15 літрів. Переважно це тепла вода, яку підігрівають дорогими енергоносіями. Обладнавши аератором змішувач, ми отримаємо повноцінний, надзвичайно лагідний струмінь повітряно-водяної суміші, який витратиме замість 30-40 літрів за хвилину лише 12-16 літрів. Також обмежувачі сили струменю в душі можуть зменшити використання води на 3-6 літрів в хвилину (20-35%) при однаковій зручності.

Перевірка та заміна прокладок. Важливо перевірити прокладки в кранах та справність зливних бачків. Якщо постійно витікає чи навіть тільки капає вода з крану, то в результаті можна втратити чимало води. Кап ... Кап ... Кап

... з крану, з якого капає вода (10 капель за хвилину), в місяць витікає біля 170 літрів води, а в рік відповідно понад 2000 л. З одного туалетного зливного бачка із зношеними прокладками може витікати до 20 літрів води кожної години. В сумі за день це 480 літрів, а в рік 175 000 літрів. Тому важливо регулярно контролювати і при необхідності замінювати прокладки в зливних бачках. А якщо протікає не один номер? Загальні збитки можуть вразити! На нову прокладку потрібно витратити мінімум коштів, а вона може допомогти зберегти величезні суми.

Економні бачки зливу. Мінімум один – два кубометри води допоможе заощадити імпортований компакт із двома клавішами зливу на бачку: одна дає ощадливий злив, друга – звичайний. Тільки при 5-разовому використанні туалету щодня однією особою при застосуванні старих зливних бачків витрачається біля 45 літрів чи відповідно біля 1/3 середньо-денних витрат води. Це є вагомою причиною для встановлення ощадливих бачків з двома клавішами зливу. На основі цього буде використовуватись тільки 3 чи 6 літрів замість постійно 6 чи навіть до 10 літрів води при кожному зливі. Так переобладнання одного номеру може економити в рік до 10 000 літрів води. Таким чином, застосування вищенаведених пристроїв дозволить заощаджувати воду та енергоносії, що необхідні для її підігріву.

62. INNOVATIONS IN HOTEL AND CATERING INDUSTRY.

A. Krilina

L. Yanenko

National University of Food Technologies

It is very important to provide new technologies in hotel and catering industry. It is not only for income, but for improvement and development of tourism and culture. France and USA are the biggest tourist`s centres in the world. For this reason

these countries has the biggest income to the economic. The people who involved in this business scope are near 11% in over the world.

Service innovation has been constantly studied to serve customers better. However, as one of the oldest industries, it is hard to innovate in hotel industry with traditional methods. Fortunately, information technology gives us a good chance to innovate services in a new way.

Compared to hotel industry, Information technology came out rather recently, but has developed into one of the biggest industries with influences to most other industries. In hotel industry, the possibility to supply qualified IT services is regarded as one of the prerequisites for, at least, top level hotels. At high-end hotels, new computer systems that connect individual rooms to network servers can now keep track of guests' preferences and change the room conditions automatically.

These "smart" systems can learn whether a frequent guest likes the lights dimmed, the curtains closed or the room toasty warm. They can also personalize the electronics in the room so that John Coltrane, for instance, greets jazz buffs when he enters his room. And sensors in refrigerators alert maids when the minibar is running low on soda.

Wireless technology also links hotel employees to the network. Some maids wear wireless tags so the front desk can determine who can get to a room fastest with towels or an extra pillow. Other maids use wireless messaging devices to tell the front desk when a room is ready. The networks also allow hotels to connect the lights, air-conditioners and other room devices to a central computer so they can be remotely monitored or controlled. Until recently it seemed a great innovation in hotels to use an electronic key, but for now in some hotels visitors can use smartphones.

Many hospitality companies use self-service technologies (SSTs), the industry is going through an evolutionary adoption process. Many hotels, resorts, and casinos have installed self-service check-in/check-out kiosks and have recently added new SSTs, such as self-service ordering devices at pool lounge chairs.

We must say the hotel owners attract clients not only with new technology` products but they use a variety of new ideas. For example, Hotel Berghotel Mattlih s

in Bavaria was built entirely of wood without using nails. The four-star hotel is conceived as an eco-hotel, it is safe to the environment. During the construction was used the European pine, which is known for soothing properties, and promotes good sleep for visitors of the hotel Berghotel Mattlihorn is located at an altitude of 1200 meters. Clients of the hotel can enjoy skiing in Bad Hindelang, visit the lessons of yoga in the hotel, climb the mountains or rent a bicycle... The hotel uses alternative energy sources, recycling used and economical use of water - for example, rainwater is used in the toilet. Meals are also provided visitors a natural - fruit, vegetables, juices and wines are biodynamic. The restaurant has a dish for vegetarians and people with diabetes.

To remain competitive the restaurants need to encourage innovation. The newest thing in the restaurants is electronic menu. This menu is a screen that is built into a table where visitors are located. With this menu, they can view all of the dishes that are available at this restaurant and see their pictures. While the dishes are done, visitors can have fun reading the local news or enjoy the games. Additional services include interactive menus taxi without leaving your desk. Many experts say that soon almost all go to this interactive menu system, since its benefits are undeniable.

Service organizations are constantly attempting to find innovative ways to serve customers more effectively and efficiently. Even though they recognize service innovation as being essential, service organizations also face particular challenges in their innovation efforts. Innovation is most successful in service operations that seek the support of employees for innovations and, beyond that encourage employees to participate in a culture of innovation.

63. ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

О.А.Коваль

Національний університет харчових технологій

В усьому світі готельно-ресторанний бізнес є одним з найбільш привабливих для інвесторів, а його рентабельність у розвинутих країнах не

буває нижчою за 40%, в «туристичних» зонах досягає відмітки 100%. Щодо України, то на думку спеціалістів, вибагливість клієнтів щодо рівня сервісу, конкуренція між гравцями ринку послуг, кліматичні умови, які наближаються до континентального клімату з досить великими значеннями абсолютних температур як взимку, так і влітку, несприятлива економічна ситуація, підвищення цін на енергоносії не дозволяють готельерам вийти на світові рівні послуг.

Для покращення економічної ситуації готельного господарства, розширення послуг, нівелювання теплового режиму приміщень взимку і влітку до оптимального все більше пропонуються альтернативні види енергії.

Економічна точка зору на отримання теплової енергії. Собівартість виробництва однієї гігакалорії тепла в Україні становить 416 гривень, втрати тепла у мережах на сьогодні обчислюються в межах 15 відсотків, в країнах ЄС тепловтрати мереж не перевищують 5-8 відсотків. Система теплопостачання країни енергозалежна, на теплопостачання витрачається в 1,5 раза більше умовного палива, ніж у розвинених європейських країнах

Альтернативні системи теплопостачання. Аналіз альтернативних система теплопостачання та використання тепла для готельних комплексів показав, що найбільш раціональним є постачання тепла за допомогою теплових насосів.

Для готелів з розташуванням в містах за відсутності достатньої площі можливим способом відбору тепла є забір тепла землі через ґрунтовий зонд. Спосіб економити площу та дає рівномірну кількість тепла цілий рік.

Для позаміського розташування готелів можливим є два варіанти. Ґрунтовий колектор, що застосовується на достатньо великих площах землі під якими закладається земляний колектор. Водяний колектор використовує тепло води у випадках неглибокого залягання водоносних шарів, за умови розташування будівлі біля річки, озера. Тепло оточуючого повітря частіше використовується в регіонах з теплим кліматом. Таким чином енергія, отримана за допомогою теплового насоса, з тепла землі через ґрунтові колектори і

грунтові зонди, є максимально наближеною до постійних параметрів на відміну енергій повітря та води.

Аналіз схем опалювання із застосуванням теплових насосів для готельних комплексів виявив економічно обґрунтованими три схеми опалення:

-повітряне опалювання (висока ефективність, безінерційність, можливість об'єднання систем опалювання, кондиціонування і вентиляції),

-тепла підлога (висока ефективність, комфорт, економія площі і естетичніший інтер'єр),

-обігрів басейнів є найбільш ефективним прикладом використання теплових насосів. Для закритих басейнів практикується установка ТН "повітря-вода", за допомогою якої осушується повітря, забезпечується нормальний рівень вологості в приміщенні.

В першому і другому варіантах система може працювати як в режимі опалювання температурою 35°C , так і в режимі кондиціонування 7°C.

Таким чином використання альтернативних джерел тепlopостачання та сучасних систем опалення дозволить вивести готельний бізнес на світові економічні рівні послуг.

64. ВПЛИВ КАВИ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

М.О. Нінікало

А.В. Гавриш

Національний університет харчових технологій

У наше щоденне меню обов'язково мають входити гарячі та холодні напої, основною складовою частиною яких є вода. Організм людини на 50 — 70% складається з води. Тому, що вона є незамінною складовою частиною нашого організму. Втрата 10% води, що міститься в організмі, викликає різні розлади здоров'я людини, а втрата 20% води неминуче веде до смерті. Щодня

людина повинна отримувати необхідну кількість води, оскільки організм людини втрачає на добу від 3 до 6% води.

До найбільш популярних напоїв, що вживаються в гарячому вигляді, відносяться чай, кава і какао.

Кбва — напій, що виготовляється із смажених зерен кавового дерева. Завдяки вмісту кофеїну викликає стимулюючу дію.

Вплив кави на здоров'я — це улюблена тема суперечок любителів і ненависників кави. Він йде споконвіку і навряд чи коли-небудь завершиться. Адже і та, і інша сторона розглядає вплив кави на здоров'я, ґрунтуючись на результатах наукових досліджень. Ученими всього світу зроблені більше 19 тисяч досліджень про вплив кави на здоров'я. І їх результати поки що не дають можливості об'єктивно схилитися на ту або на іншу сторону: то з'ясується, що кава викликає рак, то виявлять, що вона позбавляє від діабету.

Фізіологами встановлено, що кофеїн регулює та посилює процеси збудження в корі головного мозку. Стимулююча дія кофеїну призводить до підвищення розумової та фізичної робото спроможності людини, зниження стомленості та зменшення сонливості.

Нейрохімічний механізм стимулюючої дії кофеїну пов'язують з його здатністю заміщати в ряді біохімічних процесів аденозин, що у свою чергу розглядається як ендогенний чинник, який зменшує процеси збудження в мозку і відіграє важливу роль в стимуляції сну та подавленні відчуття бадьорості.

Кофеїн також має здатність активізувати скелетну мускулатуру, збільшуючи силу її скорочення і знижуючи м'язову стомленість. Така дія, яка припадає на м'язи діафрагми, наприклад, скорочує роботу, яка витрачається на дихання.

До числа недоліків регулярного споживання великої кількості кофеїну, а також продуктів, які його містять, медики відносять підвищення артеріального тиску та збільшення частоти пульсу. Наслідком прийому кофеїну, особливо на фоні інтенсивних фізичних навантажень, може бути обезводнення організму в результаті діуретичного ефекту кофеїну.

До числа неприємних наслідків, пов'язаних зі вживанням кофеїну, зазвичай відносять ефект звикання. Дія кофеїну на мозок схожа з дією кокаїну і героїну. І хоча кофеїн має куди слабкішу дію він, проте, також може викликати наркотичну залежність.

Науковий факт, підтверджений канадськими дієтологами: комбінація кофеїну і 90 мг EGCG три рази на день допомагають позбутися 25 ккал в день. Навіть при перебуванні в стані повного спокою і релаксації. Крім того, тести канадських військовослужбовців показали, що чашка ранкової міцної кави упродовж півдобы не лише підвищує витривалість, але і збільшує насичення крові киснем. А це, у свою чергу, прискорює процес обміну речовин в організмі.

Кофеїн сприяє виробітку адреналіну – гормону, який прискорює потрапляння жирних кислот у кров з наступним їх біохімічним окисленням і генерацією біоенергії.

Кава допомагає остаточно прокинутися і прекрасно бадьорить. І багато в чому саме завдяки цим властивостям, а не тільки дивовижному смаку благородного напою, ми не обмежуємося лише однією чашкою кави в день. Ми п'ємо каву, щоб зібратися з думками перед важливою нарадою, щоб зняти повсякденний стрес, щоб не заснути під час наднормової роботи, та і просто впродовж усього дня для підвищення працездатності і поліпшення настрою.

Таким чином, кава стає невід'ємною частиною нашого життя.

65. ОРГАНІЗАЦІЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ ГОТЕЛЮ СІМЕЙНОГО ВІДПОЧИНКУ

В. М. Цицюрська

В. І. Кочерга

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день велика увага приділяється харчуванню як в умовах праці так і відпочинку. Особливе значення надається організації харчування

дітей, оскільки стан здоров'я помітно погіршується. У багатьох дітей в організмі бракує вітамінів та досить послаблений імунітет.

Їжа - єдине джерело, з яким дитина, як і дорослі люди, отримує необхідні структурні компоненти, пластичний матеріал і енергію. Харчування дітей має ряд відмінностей від харчування дорослих. У період дитинства, особливо у дітей раннього віку, потреба в харчових речовинах і енергії вища, ніж у дорослих. Це пояснюється бурхливими темпами росту і розвитку дитини. Наукове обґрунтування норм потреби дітей різних вікових груп у харчових речовинах та обґрунтування наборів продуктів, необхідних для покриття цих потреб, розвитку дитячого організму.

Величини фізіологічних потреб дітей різних вікових груп у харчових речовинах встановлені з урахуванням функціональних особливостей, властивих кожній віковій групі.

Організм дітей шкільного віку та підлітків має ряд інших суттєвих особливостей. Тканини організму дітей на 25% складаються з білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей і на 75% з води. Основний обмін у дітей відбувається у 1,5 - 2 рази швидше, ніж у дорослої людини. У них підвищені загальні енергетичні витрати, у зв'язку з їхнім ростом, розвитком та посиленою м'язовою активністю.

Норми харчування дітей залежать від їх віку, способу життя. При розумовій праці норми харчування вищі, оскільки їжа для організму дитини є основним джерелом енергії. Чим більше енергії витрачає організм, тим більше їжі потрібно для покриття енергетичних витрат.

Кожний продукт харчування має особливості, пов'язані з його хімічним складом. В умовах готелю сімейного відпочинку доцільним буде запропонувати харчовий раціон, із дотриманням добових нормативів дитячого харчування, для сімей, які приїждять з дітьми. Буде запропоновано перелік різних дитячих страв, визначено потрібну кількість білків, жирів, вуглеводів та калорійність. Рекомендовані норми потреби дітей у харчових речовинах будуть враховані таким чином, щоб по можливості уникнути як недостатності харчування дітей,

так і введення у їх організм надлишкової кількості харчових речовин. Для цього будуть розроблені та запропоновані добові харчові раціони, які включатимуться у сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок та вечерю.

Будуть запропоновані рецептури та технологія нових видів дитячого харчування з використанням певних інгредієнтів, в умовах готелю сімейного відпочинку.

Організація та якість дитячого харчування в умовах готелю сімейного відпочинку – це ступінь досконалості властивостей та характерних рис дитячого харчування, які здатні задовольнити фізіологічні потреби організму дитини в продуктах харчування виходячи з їх хімічного складу та енергетичної цінності.

Страви для дитячого харчування в умовах готелю сімейного відпочинку будуть виготовлені лише із високоякісних продуктів та без хімічних добавок, які передбачатимуть добову потребу в основних харчових речовинах, у першу чергу, в білках, вітамінах, мінеральних речовинах. У меню більше будуть включатися круп'яні, плодово-ягідні та овочеві страви.

66. СОНЯШНИКОВЕ НАСІННЯ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

А.В. Ковтун

О.А. Коваль

Національний університет харчових технологій

Як відомо, соняшник є головною олійною культурою в Україні. Соняшникова олія має переваги перед іншими рослинними жирами за поживністю та засвоєнням.

При виробництві олії з соняшника звичайного олійно-білкового (олійного типу), отримують до 52 % (47-52 %) олії. Побічні продукти переробки насіння

соняшнику - макуха при пресуванні і шрот при екстрагуванні (близько 35 % від маси насіння) є цінним концентрованим кормом для худоби.

Крім соняшнику для виробництва олії в Україні вирощують спеціальні сорти білково-олійного соняшнику кондитерського типу. Вміст білка в ньому складає – 22...26 %, жиру – 40...45 %. Це дозволяє в майбутньому використати його як потужний резерв білка. Нині у світі спостерігається дефіцит харчового білка, що за даними складає 10...25 млн т на рік.

Насіння соняшнику містить білок з цінними амінокислотами (за винятком лізину, набір амінокислот повний), близько 30 мг на 100 г вітаміну Е (токоферолу). Є тут і розчинні в оліях вітаміни, такі як А, а також вітаміни групи В (В₁, В₂, В₃, В₆). На відмінну від інших вітамінів токоферол є дуже стійким до високих температур і дуже важко розщеплюється кислотами тому завжди присутній в усіх продуктах.

Рослинні олії багаті на фосфатиди (лецитин, що регулює вміст холестерину в організмі та сприяє накопиченню білків), а також вітаміни групи Е (токофероли).

Лецитин – це необхідна для організму сполука. При нестачі лецитину в організмі знижується дія лікарських препаратів. В харчовій промисловості лецитин отримують з побічних продуктів соняшника і соняшникової олії. Соняшниковий лецитин отримують шляхом екстракції із соняшникової олії. Лецитин, який входить до складу соняшника складає 95-97% біоактивних діючих начал – фосфоліпідів і поліненасичених жирних кислот.

У результаті переробки насіння соняха отримують продукти первинної переробки (соняшникова олія і шрот), продукти глибокої переробки (майонез, маргарин, мило, жири кондитерські, соняшникове борошно і білкові кислоти).

На сьогоднішній день налагоджено промисловий випуск безлузгового ядра за сучасною технологією. Вченими різних країн розроблено рекомендації щодо використання ядра соняшnikового насіння в технологіях цукерок та шербету для заміни горіхової сировини, пісочного печива.

Таким чином можна зробити висновок про те, що перспективною сировиною для збагачення харчових продуктів важливими харчовими нутрієнтами є ядро соняшникового насіння, багате на поліненасичені жирні кислоти, вітамін Е, мінеральні речовини, вітаміни, мінерали, а також містить значну кількість білка, частина якого складає незамінні амінокислоти.

В зв'язку з тим, що насіння соняшника має такі характерні якості в науково-дослідній роботі нами розглядається питання розробки білкових добавок з насіння соняшника і додавання його у продукти харчування.

67. РОЗРОБКА БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ОВОЧЕВИХ ПЮРЕ ТА ФІТОДОБАВОК

Є. В.Савченко

М. І.Назар

В. І. Кочерга

Національний університет харчових технологій

Одна з найважливіших проблем сьогодення – поліпшення структури харчування з метою посилення його профілактичних властивостей, підвищення харчової і технологічної цінності традиційних продуктів.

Несприятливе економічне навколишнє середовище стресовий рівень життя призвели до посилення і збільшення різної кількості захворювань населення. Тому продукти харчування в тому числі кондитерські та борошняні вироби, повинні не тільки задовольняти насолоду та фізіологічні потреби організму людини в харчових речовинах і енергії але й **здавна користуються значним попитом серед різних верст населення.**

Борошняні та кондитерські вироби, це високо калорійні продукти харчування але в їх складі не завжди в достатній кількості знаходяться біологічно активні речовини, які необхідні організму людини.

Тому найважливішим завдання є створення технології кондитерських виробів, які б покращували не тільки смакові властивості продукції, а збагачували вироби макро -, мікроелементами, маслами, вітамінами, харчовими волокнами, сприяли підвищенню захисною реакцією організму людини.

Створення нового покоління борошняних кондитерських виробів з підвищеною харчовою і біологічною цінністю, з цілеспрямованим зміцненням їх калорійності, надання їм оздоровчих властивостей, може бути досягнуто за рахунок використання різних нетрадиційних продуктів, які виробляють з вторинних продуктів переробки сільськогосподарської сировини.

До цих видів нетрадиційної сировини можна віднести: листові овочі – шпинат, петрушку, салат, продукти переробки обліпихи, гарбуза, моркви, буряка, шипшини, лікувальних трав: фіто добавки та інше.

Цікавим може бути напрям використання овочевих, фруктових пюре та фіто композицій харчових волокон різних рослин в технологіях кондитерських борошняних виробів.

На підставі проведеного огляду літератури зроблено висновок, що цей напрям є цікавим, а досліджень проведено недостатньо.

На наш погляд доцільно розробити рецептури і технологію борошняних кондитерських виробів наприклад із бісквітного тіста, з додаванням пюре моркви, буряка, гарбуза і фіто композиції...

Літературний огляд та проведені пошукові дослідження вказали на доцільність проведення наукового експерименту з метою створення продукції підвищеної харчової і біологічної цінності яка володіє оздоровчими властивостями.

68. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ІНЖЕНЕРНИМИ КОМПЛЕКСАМИ В СУЧАСНИХ ГОТЕЛЯХ

А.С. Зубрицька

О.С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

На сьогодні все більшу частку ринку розвинених країн охоплює сфера послуг, готельний бізнес в якій займає вагоме місце. Конкуренція в цій області зростає в тому числі і в нашій країні. Послуги, які сьогодні пропонують готелі однієї категорії, приблизно однакові. В зв'язку з цим принципово важливим є зазначення деталей, здатних вигідно виділити певний готель з безлічі подібних. Готелі просто зобов'язані не лише відповідати заявленій категорії, але й постійно підвищувати рівень обслуговування та комфортності.

Більшість готелів, які функціонують на території України використовують в своїй практиці окремі системи кондиціонування, опалення, безпеки тощо. Проте високі технології, випробувані зарубіжними готельними магнатами, дозволяють об'єднати та автоматизувати більшість інженерних систем в єдину. Проведений аналіз літературних та Інтернет джерел показав, що все більшої популярності серед готелів набуває автоматизована система управління інженерними комплексами (Building Management System), яка дає змогу досягнути високого рівня комфорту та обслуговування.

BMS (Building Management System) – це комплекс організаційних, інженерно-технічних заходів та програмних продуктів для створення високоефективної економічної інфраструктури обслуговування будівлі, що максимально відповідають потребам його користувачів і власників. Така система управління інженерією будинку дозволяє:

- в автоматичному режимі керувати роботою систем вентиляції, кондиціонування, опалення, водозабезпечення і водопідготовки, освітлення, транспортування (ліфти, ескалатори), безпеки тощо;
- отримувати об'єктивну інформацію про роботу і стан всіх систем, повідомляти диспетчеру про необхідність втручання в їх роботу;
- контролювати максимально можливу кількість параметрів обладнання і показників завантаженості, здійснювати перерозподіл енергоресурсів між системами і забезпечувати їх ефективну експлуатацію;
- забезпечувати централізований контроль і управління при нештатних ситуаціях;
- здійснювати своєчасну локалізацію аварійних ситуацій;
- вести об'єктивний аналіз роботи устаткування, дій інженерних служб, підрозділів охорони під час нештатних ситуацій на основі інформації автоматизованих баз даних, що зберігають усі прийняті рішення;
- встановлювати індивідуальні параметри комфорту в кожному номері.

Перевагами запровадження таких нововведень є, по-перше, підвищення репутації готелю за рахунок розширення спектру послуг. Завдяки системі автоматизації будівлі клієнти отримують додатковий комфорт до дрібниць, який в кінцевому підсумку є вирішальним фактором, що впливає на рішення гостей повертатися в готель знову.

Друга причина – фінансова вигода. За даними європейських компаній, пов'язаних з нерухомістю, на одних тільки експлуатаційних витратах можна домогтися істотної економії - від 3 до 10 доларів з кожного квадратного метра. Більше того, досвід експлуатації подібних систем показує, що інвестиції, наприклад лише в установку датчиків руху в прохідних зонах (коридорах, холах і т.д.), що посиляють системі освітлення сигнал на ввімкнення або вимкнення світла, окупаються всього за 2,5 роки. Так, статистика показує, що електроенергії при цьому в середньому витрачається на 30-40% менше. А крім

електроенергії, економія відбувається ще й на холодному і гарячому водозабезпеченні.

Таким чином, оснащення приміщень автоматизованими системами управління інженерними комплексами дозволяє організувати роботу закладу максимально чітко та ефективно, а відпочинок гостей - по-справжньому комфортабельно і приємно.

69. АРОМАМАРКЕТИНГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

О. Євтух

Т.І.Іщенко

А.В. Гавриш

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

У сучасному світі час диктує свої закони. Змінюється ринок, змінюються групи споживачів, змінюється попит і пропозиція. Тому, в Україні (слідом за закордонними країнами) в моду увійшов сенсорний маркетинг. Він заснований на підключенні всіх 5 органів відчуття людини: зору, дотику, слуху, смаку та нюху. Саме запах взято в основу аромамаркетингу і аромадизайну.

Аромамаркетинг – цілеспрямована ароматизація повітря для стимулювання продажів і позитивного впливу на відвідувачів готелю. В готельній індустрії практикують як і аромадизайн приміщень, подарункової продукції, подій (BTL), так і нейтралізацію запахів. Аромаклінінг – професійна діяльність у сфері усунення неприємних запахів, спрямована на створення свіжої, ароматної і комфортної атмосфери. Перевага «ароматизованого» клінінгу в першу чергу в комфортній атмосфері, гість буде задоволений не лише якістю обслуговування і чистотою, але і ароматом - очевидним показником статусності готелю.

На сьогоднішній день з'явилося поняття "запах готельного бренду". Створення брендового аромату - вдача справа для готелю. Компанії, що працюють у сфері аромадизайну, розробляють асоціативний ряд між певним запахом і торговою маркою. Дійсно, таку асоціацію практично неможливо вкрасти або скопіювати, чого не можна сказати про візуальні логотипи, слогани, рекламні компанії. Аромат бренду безумовно може стати гарною рекламою і невід'ємною частиною іміджевої програми готелю.

Слід також звернути увагу на те, де і який аромат доцільніше використовувати. В готелі ароматизація стійки реєстрації та холлу створює гарний настрій гостям; в кафе і ресторанах «продуктові» запахи (копченої шинки, свіжоспеченого хліба) збуджують апетит; в конференц-залі тонізуючі аромати забезпечують необхідну робочу атмосферу. Аромадизайн номеру актуально буде поєднати з його інтер'єром. Якщо обробка номера виконана в темних тонах, доречний запах деревини благородних порід, а якщо в інтер'єрі використовуються метал і світлі тони - запах м'яти.

Аромати в готельні зони поширюються за допомогою диспенсорів. Вони можуть бути різних форм, засновані на різних принципах ароматизації, розраховані на різні обсяги приміщення. Диспенсори вбудовуються в предмети меблів, системи кондиціонування та вентиляції. Всі вони мають індивідуальні налаштування, працюючи в години, коли необхідна ароматизація; легко вписуються в інтер'єр.

Великі мережі всесвітньо відомих готелів, таких як Swissotels Hotels&Resorts, HolidayInn, Hilton, Accor успішно використовують ароматехнології для зміцнення своїх брендів і підвищення лояльності гостей. Вони стають власниками власних унікальних ароматів, створених провідними парфумерами світу. Українська індустрія гостинності намагається слідувати основним світовим тенденціям. Цього року стартував другий етап проекту «Аромати в готелі: можливості та перспективи використання», в рамках якого були проведені робочі зустрічі та практичні семінари для керівників готелів, їх господарських служб і відділів маркетингу в Харкові, Одесі та Ялті. В рамках

проекту були виділені успішні арома-проекти в ряді престижних готелі в Україні: «Аврора» (м. Харків), «Кримський» «Воронцово», «Пальміра Палас» (м. Ялта), «Лондон» та «Брістоль» (м. Одеса).

Так, за допомогою аромамаркетингу вирішуються наступні завдання: оптимізація настрою гостей, поліпшення сприйняття пропонованих послуг; вигідне підкреслення особливостей інтер'єру; поліпшення впізнаваності бренду; підвищення статусу до елітарності завдяки ексклюзивності аромапослуги; нейтралізація у разі забруднення повітря небажаних запахів. Аромамаркетинг-це важливий додаток до відмінного сервісу.

70. ЗЕЛЕНЕ БУДІВНИЦТВО ЯК НОВИЙ ТРЕНД В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ

Б.О. Дрок

О.Б. Шидловська

Національний університет харчових технологій

В Європі «зелене будівництво» і відповідальність людини перед природою - це тренд. До України він поки що не дійшов, оскільки держава довго використовувала дешеві енергоресурси. Зараз, враховуючи енергозалежність країни та постійне зростання цін на енергоресурси, ситуація буде змінюватися.

«Зелене будівництво» характеризується впровадженням механізмів, що дозволяють знизити негативний вплив на навколишнє середовище за рахунок економного використання енергії, водних та інших ресурсів, скорочення і переробки відходів тощо. В основі еко-готелів закладені принципи енергоефективності, а також ІТ-технології, що дозволяють економити енергоресурси.

Аналіз зарубіжних аналогів еко-готелів показав, що найбільше енергетичне збереження досягається, в першу чергу, за рахунок базової ізоляції

даху і стін, яка дає змогу оптимізувати втрати тепла, а також встановлення ефективних віконних систем.

Важливу роль відіграє впровадження передових ІТ-технологій, наприклад електронних карт, що дозволяють контролювати автоматичне відключення електроенергії і кондиціювання в порожніх номерах, застосування сенсорних вимикачів електроенергії, які спрацьовують при відсутності відвідувачів в номерах, а також сенсорних температурних датчиків. Також росте популярність використання термальних принтерів, які витрачають менше енергії і паперу при друку квитанцій. Дослідження показали, що завдяки заміні фізичних серверів на хмарні заощаджено до 165 т CO₂ за останні 2 роки.

Економія паперу під час друку квитанцій, системи переробки та повторного використання «сірої» води, використання систем очищення дощової води, сортування відходів, використання та зберігання нетоксичних засобів для чищення, застосування лише скляного та керамічного посуду для всіх видів їжі та напоїв стають невід'ємною складовою роботи даних готелів.

Дослідження показали, що економічна привабливість «зелених» готелів порівняно з традиційними забезпечить зменшення енергоспоживання на 25%, і відповідне скорочення витрат на електроенергію; зменшення споживання води на 30%, що значно знизить витрати на водопостачання; скорочення витрат на обслуговування будівлі за рахунок більш високої якості сучасних засобів управління, ефективного контролю та оптимізації роботи всіх систем.

Готелі, побудовані з використанням зелених технологій, сприяють збереженню здоров'я працюючих у них людей, що може знизити втрати від виплат за медичним страхуванням.

Принципи будівництва зелених готелів уже зараз відповідають очікуваному тиску екологічного законодавства, пов'язаного з обмеженням викидів вуглецю.

Розрахунок економічних показників будівництва даних готелів показав незначне збільшення вартості будівництва - до 4%. Додаткова собівартість може бути амортизована в ході експлуатації будівлі і компенсуватися протягом

перших 3-х або 5-ти років за рахунок зниження експлуатаційних витрат. Так, завдяки енергоефективності еко-готель вигідний не тільки своєму власнику, але і суспільству в цілому. Енергозберігаючі будинки менше впливають на навколишнє середовище, і зменшують необхідність використання енергоносіїв, пошук яких на території країни шкодить екології, забруднюється вода, повітря, утворюються хімічні сполуки, які шкідливі для всього живого на землі.

Отже, інтерес до даного напрямку для гравців готельного ринку є перспективним не тільки завдяки використанню еко-бренду, як основної концепції, але і можливість економії коштів шляхом впровадження ефективних рішень, що забезпечують ресурсоефективність готелю в цілому.

71. ОСОБЛИВОСТІ ФРАНЧАЙЗИНГУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

О.В. Собін

Н.П. Лазоренко

Національний університет харчових технологій

Сучасний підхід до організації ефективного функціонування готелів спирається на нові підходи і форми управління готелем. Новітні технології управління, що застосовуються в індустрії гостинності, призводять до скорочення робочих місць, підвищення ефективності й результативності, яка в свою чергу стала причиною застосування альтернативних методів організації праці і збільшення творчого підходу в управлінні. Світова практика довела, що франчайзинг – один з ефективних способів розвитку готельного і ресторанного бізнесу для компаній, що вже досягли успіху і хочуть розвиватися далі.

На сьогоднішній день розвиток Українського малого та середнього готельно-ресторанного бізнесу, ускладнений підвищеними комерційними ризиками. Реалізація сучасних бізнес-проектів вимагає від власника широких

знань в області управління, маркетингу, реклами і вміння прораховувати особливості проекту. Відпрацювання ефективної схеми і методів діловодства в кожному конкретному випадку вимагають великих витрат часу і коштів. Відкриття готельно-ресторанних підприємств на умовах франшизи значно знижує підприємницький ризик, тому що в цьому випадку відбувається використання вже відпрацьованого бізнесу, що довів свою ефективність.

Франчайзинг ділиться на дві категорії. Перша – організація розподілу продукту. Прикладом франчайзингу цієї категорії є виробництво і розповсюдження продуктів готових до вживання. Друга – форма підприємництва. В індустрії гостинності найбільш поширена друга категорія франчайзингу - готелі Radisson SAS, Inter-Continental, Hyatt International, Hilton, ресторани «Козирна карта», «Subway» є прикладами такого підходу.

У кожному договорі франшизи, франчайзер надає франчайзі право на використання бренду, ноу-хау і системи ведення бізнесу. Франчайзер створює повну концепцію підприємства або методів роботи, а франчайзі купує право на використання наявних напрацювань. Тобто, франшиза – це повна бізнес система, яку франчайзер продає франчайзі. Продаючи франчайзинг франчайзі отримує право на використання торгової марки, продукцію з великими знижками, відпрацьовану систему бізнесу, тобто підприємець відкриває фірму, не вкладаючи великих грошей, не ризикуючи, і при цьому знає заздалегідь, що прибуток буде достатньо високий. Прибуток може досягти 50-100% на місяць, працюючи під розкрученою торговою маркою. Комфортніших умов не запропонує на ринку жоден постачальник.

Система франчайзингу є взаємовигідною для двох сторін з кількох причин. Для франчайзера, по – перше, це ефективний спосіб зростання, що не вимагає додаткових грошових вкладень, він заощаджує час і гроші на створення регіональної мережі. Другою перевагою франчайзингової збутової мережі є велика мотивація малих підприємств з розвитку бізнесу, оскільки керівник малого підприємства (франчайзі) – не найнятий робітник, а господар. З погляду франчайзі робота у мережевій компанії є свого роду гарантією «виживання»

бізнесу. За статистикою серед незалежних компаній тільки 15% виживають за перші п'ять років, тоді як серед франчайзингових малих підприємств успішно розвиваються кожні 7 з 8 компаній.

Тому під час відкриття або придбання нового готельного або ресторанного бізнесу найвигідніший і найнадійніший шлях – це франчайзинг.

Таким чином, розвиток франчайзингу на Україні може виявитись однією з найбільш ефективних форм підтримки готельно-ресторанного бізнесу, одним з можливих рішень важливої державної проблеми. В цих сферах спостерігається швидкий розвиток та введення нових видів та типів готелів та послуг. Сервіс містить у собі цілий комплекс послуг для гостей і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму в Україні. Його становлення впливає на розвиток індустрії туризму, виробництво туристичних послуг і решту ключових секторів економіки держави, таких як транспорт, зв'язок, торгівля, будівництво та ін.

72. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОДУКТУ В КЛІНІНГОВІЙ СЛУЖБІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Л.О. Шаран

О.В. Драненко

А.В. Шаран

Національний університет харчових технологій

Інноваційна діяльність це раціональний і логічний процес. В нього включаються етапи для перетворення ідеї, задуму в продукт або послугу, які можуть бути запропоновані на ринку. Однак, інновація в той же час потребує творчого мислення та креативного підходу.

Інновації в готельному бізнесі є економічно доцільними та ефективними за умови, якщо вони приносять готелю додаткові доходи, забезпечують

конкурентні переваги на ринку, підвищують частку ринку, знижують витрати, вдосконалюють процес обслуговування, підвищують ефективність роботи окремих підрозділів та готелю в цілому.

Для впровадження таких інновацій в готелі потрібно зважити всі ЗА та ПРОТИ. Для цього буде доречним розробити SWOT-аналіз.

Забезпечення необхідного рівня чистоти і гігієни в готелях, напевно, одне з найвідповідальніших заходів в області клінінгових робіт.

Сучасні готелі - це комплекс різноманітних приміщень з різними гігієнічними та режимними вимогами. Щоб справитися з відповідним обсягом робіт необхідна участь кількох клінінгових служб різної спеціалізації. Якість прибирання готелів залежить як від професіоналізму цих служб, так і від організації взаємодії між ними. Процес організації прибирання ускладнюється ще й тим, що на відміну від будь-якого офісного будинку, життя в готелі не завмирає після досягнення години «Х», коли всі співробітники і відвідувачі залишають будівлю, і прибиральні служби можуть приступити до роботи, координуючи свою діяльність тільки всередині власного колективу. У готелях прибирання приміщень проводиться практично цілодобово.

На основі проведених нами досліджень доцільне впровадження інноваційного продукту в клінінговій службі, що забезпечить готелю швидке та якісне обслуговування через встановлення безшумних електронних дверних дзвінків, використання пилососів-роботів та впровадження комп'ютерної програми «REX».

За об'єкт дослідження нами було обрано комп'ютерну програму «REX» - Room Expeditor для управління обслуговуючим персоналом готелю за допомогою мобільних пристроїв Apple iPhone / iPod.

Програми «REX» - Room Expeditor – призначена для автоматизації діяльності поверхової служби готелю і вирішує наступні завдання: облік номерного фонду; видача різної довідкової інформації про стан номерного фонду готелю; відстеження боржників за надані послуги; керування роботою покоївок; ведення графіка ремонтів номерного фонду.

Програма REX взаємодіє з системою управління готельним сервісом і призначена для координації обслуговуючого персоналу готелю, який отримує завдання з прибирання та підготовки номерів до зустрічі нових гостей і відправляє звіти про їх виконання по мобільних пристроях в режимі реального часу. Це дозволяє в кілька разів скоротити час підготовки номерів до заїзду гостей і підвищити рівень обслуговування.

До цього інноваційного продукту належать "безшумні електронні дверні дзвінки" та робот-пилосос Navibot .

Одержані результати проведених досліджень показали, що впровадження в готелі комп'ютерної програми «REX» - Room Expeditor для управління обслуговуючим персоналом готелю за допомогою мобільних пристроїв Apple iPhone / iPod дасть змогу скоротити час прибирання вдвічі та підвищити його якість, і збільшити оборотність гостей вдвічі. А використання безшумних дзвінків та роботів пилососів покращить ефективність та швидкість виконання роботи без зайвих затрат часу, бо як кажуть, час – це гроші.

73. СУЧАСНІ ПРИНЦИПИ РЕБРЕНДИНГУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Т.М. Даниленко

А.В. Гавриш

Т.І. Іщенко

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

В період змін та сучасних тенденцій розвитку життя будь-яка сфера економіки потребує оновлення та новизни, в тому числі готельне та ресторанне господарство. Аналізуючи запити сьогоdnішнього гостя, можна сказати про те, що він потребує свіжих ідей та деякого креативного підходу в закладах, як в обслуговуванні так і в дизайні. В сучасних умовах ринку з високою конкуренцією власник навіть брендового та елітного закладу може зазнавати

зниження прибутків, а інколи і збитків. Тому для підвищення привабливості та конкурентоспроможності бізнесу, ресторатори та власники готелів застосовують ребрендинг своїх закладів.

Ребрендинг - це діяльність по тотальному перегляду більшості атрибутів і принципів побудови існуючого бренду. Його метою є перебудова наявного бренду під нові маркетингові завдання і цілі. Рестайлінг - зміна смаків і переваг у існуючої цільової групи споживачів. Тобто рестайлінг, по суті, це такий «полегшений» варіант ребрендингу.

Основними причинами ребрендингу можна назвати загострення конкуренції, зниження прибутковості закладу, поява нових потенційних споживачів, зміна політики ресторану чи готелю (перехід до іншої концепції, поява додаткових сервісних послуг), протиріччя в ідентифікації бренду (якщо з'явився подібний бренд-конкурент), невідповідність між реальним змістом бренду і уявленням про нього потенційних споживачів (наприклад, назва ресторану, готелю) тощо.

Процес ребрендингу необхідно проводити поступово, щоб підготувати цільову аудиторію до змін. Ребрендинг проходить в кілька етапів, а саме етап перший- аналіз існуючого бренду, другий етап – репозиціонування, етап третій - рестайлінг - зміна візуальних образів, етап четвертий - вибір комунікації.

При проведенні ребрендингу треба визначити цілі та мету, а також шляхи їх досягнення, оскільки ребрендинг може зашкодити бізнесу.

Метою ребрендингу може бути вихід на новий рівень, залучення нових клієнтів, збільшення цільової аудиторії, збільшення індивідуальності (диференціації) бренду, підвищення затребуваності, лояльності клієнтів. Проведення ребрендингу дає власнику можливість провести аудит закладу, його конкурентоздатність та попит серед споживачів, визначити сильні та слабкі сторони закладу, потенціал розвитку, зміну стилю закладу, концепції.

В результаті ребрендингу готельний або ресторанний заклад виходить на новий щабель свого розвитку: набуває нові якості, насичується новою життєвою силою. Це веде до зростання лояльності та розширення цільової аудиторії, до

посилення унікальності або диференціації закладу, що, як наслідок, робить його більш ефективним.

Ребрендинг вносить в існуючий бренд нове дихання і покращує його якість. Серед позитивного ребрендингу можна навести приклади таких київських ресторанів та готелів: Fun-ресторан «Тарелка» - экс «Богемия», Салон-ресторан «DOM» – экс «Heaven club», «Touch Cafe» - экс «Декаданс Хауз», готель «Bristol». Проте, слід сказати, що неправильно обдуманий підхід до змін може принести також і негативні наслідки. На кожному етапі, слід проводити дослідження громадської думки, проводити фокус-групи, які відповідатимуть на найважливіші питання: реакція аудиторії, сприйняття бренду, побажання до змін. Ребрендинг дає можливість ресторанам розвиватися і знаходити нові сегменти споживачів, бути конкурентоздатними, оновлюватися тощо.

Ребрендинг в наш час невід’ємна складова ресторанного та готельного бізнесу, що дозволяє йому бути конкурентоздатним на українському ринку.

74. ШЛЯХИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОСТУПНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ

М.П.Маршаленко

Т.І.Іщенко

Національний університет харчових технологій

Готельний бізнес ХХІ століття розвивається в умовах зростаючої конкуренції, фінансової кризи та інших дестабілізуючих факторів. Такі турбулентні умови ведення бізнесу від будь якої господарської організації вимагають нестандартних рішень та надзвичайної гнучкості. Сучасні організації індустрії гостинності повинні робити все можливе, щоб не втрачати жодного потенційного клієнта. Для готельних підприємств такими «втраченими

потенційними клієнтами» є люди з обмеженими можливостями (люди з інвалідністю та інші маломобільні групи населення). В розвинених країнах світу завдяки розвитку медицини, технологій та соціального законодавства більшість таких людей має можливість працювати за гідну плату, створювати власний бізнес, бути заможними і не тільки мріяти про подорожі, а сміливо їх здійснювати в ті країни, які мають доступний сервіс.

В Україні існує безліч законодавчих актів, які визначають основи соціального захисту інвалідів в Україні та гарантують їм рівні з усіма іншими громадянами можливості для участі в економічній, політичній і соціальній сферах життя суспільства, створення необхідних умов, які дають можливість інвалідам вести повноцінний спосіб життя згідно з індивідуальними здібностями та інтересами. Але, на превеликий жаль, при будівництві нових споруд, як суспільного, так і громадського значення, в багатьох випадках прописані Законом норми не виконуються, що ускладнює життя багатьом громадянам країни. Тому пошук шляхів забезпечення доступності готельних підприємств для людей з обмеженими можливостями є не просто актуальною тенденцією, а нагальною потребою та необхідністю.

Аналіз закордонного досвіду, зокрема Німеччини, з даної проблематики є дуже цікавим та корисним для України. За останній час німецька туристична індустрія значно розширила сервіс для людей з інвалідністю, які бажають провести відпустку в Німеччині. Під лозунгом «Туризм без бар'єрів» туристичні агенції пропонують своїм гостям спеціально обладнані готельні місця, програми вільного часу та необхідні послуги. В Німеччині сім років тому відкрився перший готель для людей з інвалідністю, який знаходиться в 100 кілометрах на північ від Берліна на березі озера неподалік від відомого замка Рейнсберг. В ньому більше 100 кімнат і всі вони обладнані спеціальним допоміжним обладнанням. В ресторані столики регулюються за висотою і розташовані на такій відстані, щоб не заважати пересуванню людей на інвалідних візках. Готельне підприємство має зал для занять різними видами

спорту: від стрільби в лук, настільного тенісу, баскетболу до гри в кеглі та, звісно ж, басейн зі спеціальним спуском.

Отже вважаємо, що одним із шляхів забезпечення доступності українського сервісу для людей з інвалідністю є використання закладами готельно-ресторанного господарства «філософії універсального дизайну», що фактично означає вільний доступ до того чи іншого об'єкту абсолютно всіх користувачів, незалежно від їхніх фізичних можливостей. Тут потрібно чітко усвідомлювати, що концепція універсального дизайну передбачає не стиль дизайну, а орієнтування на будь-який процес дизайну через призму соціальної гармонії. В даному процесі вирішальну роль відіграють такі поняття як власна соціальна відповідальність, орієнтування на розмаїття потреб, спроможностей і досвід користувачів.

Українським підприємствам гостинності необхідно, щоб еволюція їх відношення до людей з інвалідністю стала більш помітною та відчутною. Від безпорадного жалю та бажання не помічати проблеми до прагнення зробити так, щоб люди, обділені здоров'ям, відчували себе абсолютно рівними з усіма іншими, як це і відбувається в західних країнах.

75. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В ГОТЕЛЬНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ: ОСНОВНІ ПІДХОДИ І МЕТОДИ

О.В. Чухманенко

Р.В. Матюшенко

Національний університет харчових технологій

Успіх готелю значною мірою визначається якістю послуг. Інакше кажучи, для досягнення успіху в своїй діяльності готель має забезпечити конкурентноздатну якість та конкурентноздатну ціну на свої послуги.

Якість – поняття комплексне, воно охоплює та характеризує всі сторони діяльності готелю: розробку стратегії, організацію надання послуг,

маркетингову політику, тощо. У сучасній світовій літературі існують різні трактування поняття якості.

Підвищення якості послуг має важливе значення для підприємств готельного господарства, споживачів та національної економіки в цілому.

Національна економіка від надання високоякісних послуг має ряд переваг: збільшення експортного потенціалу та прибуткової частини платіжного балансу країни, підвищення життєвого рівня населення та авторитету країни в світовому співтоваристві.

У сучасних умовах функціонування та розвитку ринкового господарства визначальним у забезпеченні високого іміджу та конкурентного статусу вітчизняних підприємств є оптимальне співвідношення „ціна-якість” продуктів праці. При тому велике значення надається покращанню якості продуктів праці вітчизняних підприємств відповідно до міжнародних вимог і стандартів.

Якість - це відносний термін, що має різний зміст для різних людей. Якість часто трактують як суб'єктивне поняття. Наприклад, Ф. Кросбі визначає його як „відповідність вимогам”.

У сучасній літературі і практиці існують різні трактування поняття якості. Міжнародна організація по стандартизації визначає якість (стандарт ISO-8402) як сукупність властивостей і характеристик продукції чи послуг, що додають їм здатність задовольняти обумовлені чи передбачувані потреби. Цей стандарт увів такі поняття, як "забезпечення якості", "керування якістю", "спіраль якості".

Вимоги до якості на міжнародному рівні визначені стандартами ISO серії 9000. Перша редакція міжнародних стандартів ISO серії 9000 вийшла наприкінці 80-х років і ознаменувала вихід міжнародної стандартизації на якісно новий рівень. Ці стандарти втілилися безпосередньо у виробничі процеси, сферу управління й установили чіткі вимоги до систем забезпечення якості. Вони поклали початок сертифікації систем якості.

В історії розвитку систем якості, мотивації можна виділити п'ять етапів і представити їх у виді п'яти зірок якості.

Ефективність загального управління якістю в готельному підприємстві залежить від трьох основних умов:

- інвестиції вкладаються не лише в обладнання, а й у людей;
- лінійний керівник на підприємстві несе відповідальність за якість наданих послуг;
- організаційна структура підприємства створюється під загальне управління якістю.

У готельному бізнесі широко використовується п'ятиступенева модель якості обслуговування. Зарубіжний і вітчизняний досвід свідчать, що управління якістю послуг – складний процес, який охоплює організаційний, економічний, соціальний напрями діяльності готельного підприємства. За системним підходом управління якістю готельних послуг – це сукупність взаємопов'язаних суб'єктів, об'єктів, принципів, методів і функцій управління, орієнтованих на розроблення та задоволення вимог до якості та зниження витрат на нього.

76. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

І. Пахолок

Т.І. Іщенко

А.В. Гавриш

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Екологічність підприємств готельного господарства з кожним роком стає все більш популярним. Але в Україні даний сегмент ринку ще незаповнений і потребує екологічно свідомих підприємств готельного господарства.

Екологічність нині є сучасною тенденцією в розвитку будь-якого сервісу й виробництва. За наявності великої кількості пропозиції на ринку готельних

послуг панує жорстка конкуренція. У боротьбі за споживача управління готелів змушене розробляти стратегії своєї діяльності, щоб запропонувати споживачеві такий продукт, який би найповніше задовольняв його потреби і очікування, був унікальним та кращим за інші. Наука і техніка не стоять на місці, тому сьогодні готелі починають використовувати новий метод залучення споживачів – впровадження концепції «екологічного готелю», яка є особливо актуальною в період світових екологічних та економічних криз.

Останніми роками системи готельних підприємств почали активно пристосовуватися до перерозподілу туристичних потоків. Керівництво багатьох готелів, усвідомивши необхідність удосконалення природоохоронних заходів і підвищення конкурентоспроможності, почало активно проводити екологічну політику та упроваджувати екологічно орієнтовані програми.

Екологічний менеджмент - система управління навколишнім середовищем — частина загальної системи управління, що включає організаційну структуру, діяльність із планування, обов'язки, відповідальність, досвід, методи, методики, процеси і ресурси для розробки, здійснення й аналізу екологічної політики. Ціллю екологічного менеджменту є скорочення споживання ресурсів та зменшення навантаження на навколишнє середовище через впровадження системних інтегрованих методів роботи.

Екологічно свідомі підприємства готельного господарства мають на меті зберігати здоров'я гостей, раціонально використовувати природні ресурси та позиціонують себе як такі, що несуть відповідальність за вплив підприємства на навколишнє природне середовище.

Для ефективного застосування екологічного менеджменту підприємство готельного господарства має ввести в дію механізми підтримки, необхідні для впровадження екологічного плану дій, виконання екологічної політики та досягнення цілей. Це потребує визначення структури для ефективної екологічної діяльності та узгодження процедур і управління природоохоронними діями.

Екологічний менеджмент є задачею, для вирішення якої потрібний час та плідна співпраця. Обов'язки кожного співробітника мають бути визначені та введені у щоденний розпорядок.

Важливо щоб кожен працівник усвідомлював свою роль у покращенні екологічної ситуації на підприємстві. Наприклад, проекти в готелях Данії показали, що шляхом мотивації працівників, можна досягти добрих результатів. У деяких випадках тільки споживання електроенергії можна зменшити на 25 %.

Грунтуючись на досвіді, можна рекомендувати різноманітні методи мотивації працівників та розвитку екологічно стійких робочих традицій.

Застосування системи екологічного менеджменту є економічно доцільним: не вимагаючи значних суттєвих затрат, вона сприяє значній економії витрат на ресурси, які дорожчають, особливо на електроенергію, тепло та воду. Нескладні заходи з екологічного менеджменту на підприємствах, згідно досвіду закордонних проектів, можуть давати близько 1/2 економії витрат на електроенергію, тепло та воду. З маркетингової точки зору, саме такі підприємства підкреслюють свій екологічний імідж та вирізняються на загальному фоні. За статистикою близько 40% туристів, обираючи місце для відпочинку, звертають увагу на екологічний сертифікат. Така система допомагає пропагувати та надавати знання з відповідального природокористування широким верствам населення.

Впровадження екологічного менеджменту в діяльність підприємства готельного господарства є актуальним інноваційним рішенням.

2 СЕКЦІЯ

ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Голова секції: проф. Сімахіна Г.О.

Секретар: доц. Стеценко Н.О.

1.ПІДВИЩЕННЯ СТАНДАРТІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Ю.В. Ставська

Вінницький національний аграрний університет

Прагнення до високого рівня захисту життя і здоров'я людини є однією з фундаментальних цілей законодавства держави в галузі харчової продукції.

Досягнення високого рівня безпечності продуктів харчування вимагає запровадження і дотримання певних вимог та норм до процесу технології виробництва цієї продукції. У зв'язку із чим виникає необхідність використання регламентів Європейського парламенту та Ради ЄС, що встановлюють загальні принципи і визначення для національного законодавства і законодавства Європейського Співтовариства в сфері харчової продукції, в тому числі цілі досягнення вільного переміщення харчових продуктів у межах Співтовариства.

Досвід показав, що ці правила і процедури є законною підставою для забезпечення безпечності харчових продуктів. У контексті спільної сільськогосподарської політики було прийнято багато Директив, які встановили визначені правила стосовно захисту, виробництва і розміщення на ринку харчової продукції. Ці правила захисту знизили торгівельні бар'єри для продукції, сприяючи створенню внутрішнього ринку із забезпеченням високого рівня охорони здоров'я.

Враховуючи охорону здоров'я, ці правила і процедури містять загальні принципи, що зокрема стосуються обов'язків виробників і компетентних органів влади, структурних, експлуатаційних та гігієнічних вимог до організацій, процедур затвердження організацій, вимог до зберігання, транспортування і маркування продукції.

Принципи регламентів ЄС є загальною підставою для гігієнічного виробництва всіх харчових продуктів, включаючи продукти тваринного походження, внесені до переліку Додатку I до Договору про утворення Європейського Співтовариства. На додаток до загальної основи для деяких харчових продуктів необхідні конкретні правила гігієни. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського парламенту і Ради ЄС про специфічні правила гігієни для продуктів тваринного походження встановлює ці правила.

Основна мета нових загальних і конкретних правил гігієни полягає в тому, щоб забезпечувати високий рівень захисту споживача по відношенню до безпеки харчових продуктів. Для забезпечення безпечності харчових продуктів, починаючи від місця первинного виробництва і закінчуючи їхнім розміщенням на ринку або експортом, необхідний інтегрований підхід. Кожен учасник бізнесового продуктового ланцюга повинен забезпечувати безумовну безпечність харчових продуктів. Правила Співтовариства не повинні застосовуватися до первинного виробництва для особистого внутрішнього використання або до внутрішньої підготовки, оброблення чи зберігання харчових продуктів для особистого внутрішнього споживання. Крім того, вони повинні застосовуватися тільки до підприємств, концепція яких має на увазі безперервну діяльність і визначений ступінь організації.

Небезпечні чинники харчових продуктів, виявлені на рівні первинного виробництва, повинні бути ідентифіковані і відповідно контролювані, щоб забезпечити досягнення цілей регламентів. Однак, у випадку прямого постачання первинної продукції в малих кількостях виробниками кінцевому споживачеві або місцевому роздрібному торговельному підприємству забезпечувати безпечність харчових продуктів

необхідно за допомогою національного законодавства, особливо через близькі відносини між виробником і споживачем.

Безпека харчових продуктів – це результат декількох факторів: законодавство повинне встановлювати мінімальні вимоги до гігієни; офіційні органи контролю повинні на місцях перевіряти виконання вимог учасниками бізнесу харчових продуктів, а учасники бізнесу харчових продуктів повинні впроваджувати і використовувати програми безпеки харчових продуктів та процедури, засновані на всесвітньо перевірених правилах та принципах.

2. ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ ПЕЧЕРИЦЬ ТА НАСІННЯ ГАРБУЗА

В.А. Гніцевич

Н.С. Чехова

*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

Розроблено технологію сухого напівфабрикату на основі печериць, до складу якого входить насіння гарбуза та сухе молоко.

Для розроблення рекомендацій щодо використання напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза (НПНГ) у складі харчових продуктів, підбору компонентів рецептури та формування необхідних характеристик готового продукту досліджено функціонально-технологічні властивості НПНГ.

Визначено вологозв'язуючу здатність (ВЗЗ), волого-та жирутримуючу здатність (ВУЗ, ЖУЗ) напівфабрикату.

Вологозв'язуючу здатність НПНГ визначали залежно від тривалості гідратації (рис.1) та температури розчинника (рис.2). Встановлено, що максимальної вологозв'язуючої здатності напівфабрикат набуває після (25 · 60)с гідратації. Підвищення температури до 40 °С незначно впливає на

вологозв'язуючу здатність НПНГ і складає 3,36 г води на 1 г напівфабрикату (гідромодуль 1:2). При подальшому підвищенні температури спостерігається

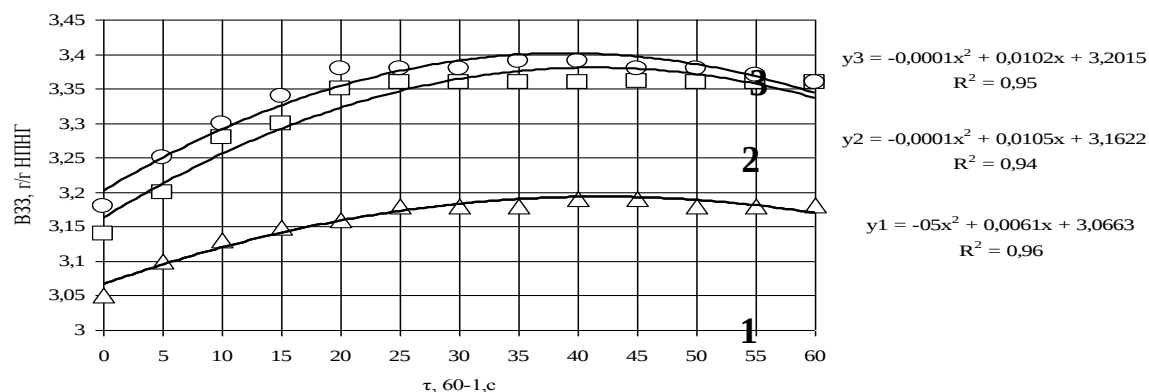


Рис.1–Вологозв'язуюча здатність НПНГ залежно від тривалості гідратації (τ): 1 – гідромодуль 1:1; 2 – гідромодуль 1:2; 3 – гідромодуль 1:3 зниження ВЗЗ НПНГ, що пов'язано з переходом водорозчинних компонентів у розчин.

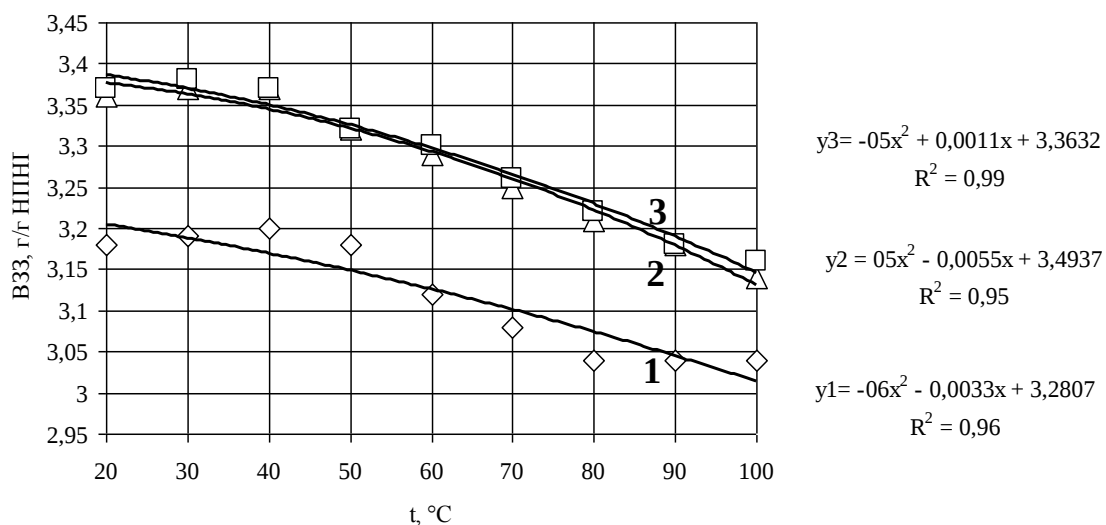


Рис.2 –Вологозв'язуюча здатність НПНГ залежно від температури (t): 1 – гідромодуль 1:1; 2 – гідромодуль 1:2; 3 – гідромодуль 1:3

Жироутримуюча здатність НПНГ складає $(0,68 \pm 0,01)$ г жиру на 1г напівфабрикату. Низьке значення жироутримуючої здатності, очевидно, можна

пояснити тим, що у складі напівфабрикату мало функціональних груп, які утримують і зв'язують молекули ліпідів.

Проведеними дослідженнями встановлено, що НПНГ характеризується досить високою вологоутримуючою здатністю $(325 \pm 9)\%$, що пояснюється наявністю у складі напівфабрикату полісахаридів та білкових речовин.

Таким чином, дослідження функціонально-технологічних властивостей напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза показують, що напівфабрикат характеризується високою вологозв'язуючою та вологоутримуючою здатністю, що надасть можливість використовувати його в технологіях комбінованих м'ясо-рослинних системах, зокрема м'ясних фаршевих виробів.

3.ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСІВ ПРОРОЩУВАННЯ НАСІННЯ НУТУ ДЛЯ ОТРИМАННЯ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ

Г.Ф. Коршунова

Р.І. Сасенко

*Донецький національний університет економіки та торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

Найважливішим фактором здоров'я населення є харчування. У більшості населення України виявлені порушення повноцінного харчування, які викликані як кризовим станом виробництва продовольчої сировини і харчових продуктів, так і різким зниженням купівельної спроможності більшої частини населення України. Унаслідок цього у країні спостерігається велика кількість різноманітних захворювань. Для вирішення цієї проблеми потрібно розвивати напрямок розробки нових функціональних та лікувально-профілактичних продуктів харчування. У результаті комплексу досліджень розроблені теоретичні основи та практичні аспекти одержання продуктів харчування

профілактичного призначення з використанням рослинних поліфункціональних добавок.

Проростки – найдавніший оздоровчий засіб, відомий вже більш п'яти тисяч років. Це натуральна цілюща їжа відноситься до так званих біогенних продуктів харчування. В останній час одним із найпоширеніших та цінних продуктів харчування є нут.

Основним біохімічним процесом при пророщуванні насіння нуту є гідроліз високомолекулярних сполук, перехід яких у розчинний стан робить їх доступними для транспортування в паросток, що розвивається. Одночасно із цим інтенсифікується дихальний газообмін насіння. Звісно, що найбільш характерною особливістю насіння, яке проростає, є підвищення активності всіх гідролаз і оксидоредуктаз, що часто виявляється ще до прояву зовнішніх ознак проростання.

Під час вивчення ферментів насіння нуту, що проростає, особлива увага приділяється активності амілолітичних ферментів (α - і β -амілази), що визначають технологічні властивості насіння. Головну роль у механізмі активації α -амілаз при пророщуванні нуту відіграють гіберелінові кислоти, які при замочуванні насіння надходять із зародка та розподіляються, стимулюючи появу α -амілази.

Під дією ферментів при пророщуванні насіння нуту відбуваються процеси розпаду та синтезу. Запасні речовини (крохмаль, геміцелюлоза, білки) зазнають гідролізу; розчинні речовини, що утворюються, надходять до зародку, де відбувається синтез нових речовин. Крохмаль під дією амілази перетворюється у цукри, одна частина яких витрачається на дихання зерна, а інша залишається в насінні і переходить у зародок, де знову перетворюється на крохмаль. Вміст моносахаридів і дисахаридів під час пророщення насіння нуту збільшується в 3–4 рази.

Під дією цитолітичних ферментів відбувається гідроліз геміцелюлози з утворенням пентоз і гексоз.

Білки насіння нуту під дією протеолітичних ферментів розкладаються із утворенням пептидів і амінокислот. Одночасно відбувається й біосинтез азотистих сполук. Близько 55% білків зерна під час пророщення гідролізуються до амінокислот.

У насінні нуту знаходиться до 30% білка, до 7% жиру, вуглеводи. Воно містить вітаміни В₁, В₃, В₅, біотин, В₆, фолієву кислоту (0,65 мг/100 г), з важливих мікроелементів – бор, кремній, марганець, залізо.

Під час пророщення насіння нуту кількість вітаміну С збільшується у декілька разів до 35 мг/100г, сумарний зміст антиоксидантів збільшується в 4–5 разів, і досягає на четверту добу близько 470 мг/100г. Це робить проростки нуту продуктом, який можна використовувати в осінньо-зимовий період для профілактики грипу та простудних захворювань.

Нами було досліджено вплив різних водних екстрактів на швидкість пророщування та зміни хімічного складу насіння нуту. Отримані дані дозволяють зробити висновок, що найбільш оптимальним розчином для пророщення насіння нуту є відвар шипшини.

4.РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ У ВИРОБНИЦТВІ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

В.А. Гніцевич

Н.А. Федотова

*Донецький національний університет економіки та торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

Останнім часом широке поширення в закладах ресторанного господарства одержує виробництво десертів і кремів на основі сухих напівфабрикатів, що містять у своєму складі структуроутворюючі речовини, мають тривалий термін зберігання, зручні у користуванні, транспортабельні та мають широкий спектр застосування у харчовій промисловості.

Застосування таких напівфабрикатів спрощує технологію одержання багатьох видів солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів, дозволяє одержати вироби з заданими фізико-хімічними і реологічними властивостями, збільшеним строком придатності.

Розроблений нами напівфабрикат варто віднести до напівфабрикату високого ступеня готовності, на основі якого виробництво готової продукції здійснюється за скороченою технологічною схемою, що передбачає відновлення напівфабрикату різними розчинниками (сироватка, знежирене молоко, різні соки), перемішування з рецептурними компонентами, порціонування, оформлення та реалізацію. Напрямки використання напівфабрикату високого ступеня готовності наведено на рисунку.



Рис. – Напрямки використання напівфабрикату

Характеристика органолептичних показників деяких солодких страв з використанням напівфабрикату високого ступеня готовності наведені у таблиці.

Таблиця

Характеристика органолептичних показників

Назва виробів	Характеристика показників
Самбуки	Зовнішній вигляд: чітко відформовані з оксамитовою поверхнею. Колір: відповідний даному виду самбуку. Допускаються незначні вкраплення часток фруктів, без сторонніх домішок.

	Запах: чистий, виражений, відповідний сировині, що входить до його складу. Смак: чистий кисло-солодкий, ніжний, відповідний сировині, що входить до його складу. Консистенція: пінна, дрібнопориста, ніжна, однорідна за всією масою, стійка.
Суфле	Зовнішній вигляд: поверхня глянцева, блискуча, без тріщин і здуттів, зберігає форму. Колір: однорідний, виражений, відповідний сировині, що входить до його складу, без сторонніх домішок. Запах: чистий, виражений, відповідний сировині, що входить до його складу. Смак: чистий кисло-солодкий, ніжний, відповідний сировині, що входить до його складу. Консистенція: пориста структура, без деформації тріщин на поверхні.
Креми	Зовнішній вигляд: драгелеподібна пружна пориста маса, без грудочок. Колір: однорідний, виражений, відповідний сировині, що входить до його складу, без сторонніх домішок. Запах: чистий, виражений, відповідний сировині, що входить до його складу. Смак: солодкий, чистий, ніжний, відповідний сировині, що входить до його складу. Консистенція: драгелеподібна, пружна, пориста, ніжна, однорідна.

У зв'язку з цим дослідження, направлені на розробку і впровадження у виробництво готової продукції десертного призначення на основі напівфабрикату високого ступеня готовності, є актуальними.

5.НОВІ БОРОШНЯНІ ВИРОБИ У ПРОФІЛАКТИЦІ ДЕФІЦИТУ ЙОДУ ТА СЕЛЕНУ В ХАРЧУВАННІ

І.Ю. Антонюк

Київський національний торговельно-економічний університет

В.Н. Корзун

Інститут гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзєєва

Рациональне харчування дітей і дорослих – найважливіша умова підтримування здоров'я нації. Проте в Україні, як і в багатьох інших країнах, через соціально-економічні умови, що склалися, тільки у незначної кількості людей харчування можна вважати збалансованим. Повсякденний раціон більшості населення на початку ХХІ століття вуглеводнево-жировий з дефіцитом вітамінів і мікроелементів. Результати популяційних досліджень свідчать про вкрай недостатнє споживання і зростаючий дефіцит вітамінів (А, групи В, С, Е) і мікроелементів (заліза, цинку, йоду, селену) у значної частини населення. Виявлений дефіцит найчастіше носить характер поєднаної вітамінно-мінеральної недостатності.

Особливо слід звернути увагу на дефіцит йоду у жінок репродуктивного віку, а також під час вагітності. Потенціальними порушеннями у таких жінок можна вважати наступні: ендемічний зоб, порушення репродуктивної сфери (безпліддя, невиношуваність вагітності, передчасні пологи, ризик народження дитини з ендемічним кретинізмом). Кількість вагітних із патологією щитовидної залози щорічно зростає, що можна пов'язати з відсутністю своєчасної профілактики існуючого на території нашої держави йодного дефіциту. В Україні щорічно народжується понад 30 тисяч дітей із мозковими порушеннями, пов'язаними з нестачею йоду.

Значний внесок у формування йоддефіцитних станів вносить нестача селену в організмі. Селену теж мало в наших ґрунтах, а значить, і в природних

харчових продуктах. Доведено, що при поєднанні дефіциту йоду і селену виникає дисбаланс гормонів. Відбувається посилення явищ гіпотиреозу. Крім того, дефіцит селену провокує некротичні, фіброзні зміни в щитовидній залозі.

Одним із шляхів подолання нестачі мікроелементів є розроблення нових технологій кулінарних страв і виробів підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням морських водоростей та продуктів їх переробки.

На кафедрі технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету разом із науковцями Інституту гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзєєва розроблені нові борошняні вироби: вареники «Сорочинці» зі свіжою капустою та цистозірою; вареники із молочним сиром та фукусом; млинчики із молочним сиром та ламінарією. Кількість добавки становила: цистозіри – 2%; фукусу – 1%; ламінарії – 0,5% від маси фаршу у традиційних рецептурах.

Досліджено вміст йоду та селену у розроблених борошняних виробах (таблиця).

Таблиця

Вміст йоду та селену у нових борошняних виробах

Найменування виробів	Показники	
	Йод	Селен
Вареники зі свіжою капустою та цистозірою мкг/ на порцію (210 г)		
Вареники (прототип)	5,95±0,10	22,0±1,0
Вареники з цистозірою	215,0±4,0	84,0±1,0
Вареники з молочним сиром та фукусом мкг/ на порцію (225 г)		
Вареники (прототип)	5,0±0,10	20,0±1,0
Вареники з фукусом	185,0±4,0	78,0±1,0
Млинчики з молочним сиром із порошком ламінарії мкг/ на порцію (160 г)		

Млинчики (прототип)	10,0±0,10	15,0±1,0
Млинчики з ламінарією	1160,0±4,0	350,0±1,0

Внесення добавок морських водоростей дозволяє суттєво збільшити вміст селену і йоду у розроблених борошняних виробках, що позитивно впливає на забезпечення добової потреби в цих мікроелементах. Таким чином, розроблені борошняні вироби можна рекомендувати для харчування людей, особливо вагітних та годуючих жінок, із метою профілактики захворювань, пов'язаних із дефіцитом йоду та селену у харчуванні.

6.ЯКІСТЬ НОВИХ ВИДІВ ЗБАГАЧЕНИХ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ

Л.О. Валевська

Одеська національна академія харчових технологій

Зернові продукти містять харчові речовини, необхідні для забезпечення нормальної життєдіяльності організму людини (макро- і мікроелементи, вітаміни, ферменти, харчові волокна, фосфоліпіди і інші біологічно активні речовини). Однак, вони в недостатній кількості містять білок і тому характеризуються значною кількістю лімітованих амінокислот. В Україні на долю зернових продуктів випадає майже 40-45 % загального раціону харчування.

Одним з перспективних і високоефективних процесів, що дозволяє отримувати продукти здорового харчування з попередньо заданими властивостями шляхом коригування початкового складу екструдованої суміші, є екструзійна технологія. Процеси, які відбуваються під час екструзії, істотні зміни компонентів, складні хімічні, мікробіологічні, фізичні процеси роблять

можливим отримання екструдатів з регульованою структурою і певним комплексом функціональних властивостей.

Унікальність екструзійного методу полягає у можливості не тільки використовувати широкий спектр традиційних видів і властивостей крохмалемісткої сировини, але й отримувати продукти різної структури і форми (продукти готові до вживання, продукти дитячого, лікувального і профілактичного харчування, напівфабрикати та ін.).

На екструдерах виробляють сухі зернові сніданки, макаронні вироби, хрусткі хлібці, продукти дитячого і дієтичного харчування, кондитерські вироби, повітряні круп'яні (кукурудзяні, рисові і ін.) і картопляні палички, сухі супи, соуси, приправи, сухі суміші для напоїв і багато іншого. Відомо, що процес приготування готової до вживання їжі містить такі етапи: змішування різних компонентів, теплова обробка, варка, формування, транспортування з апарата до апарата. Процес екструзії дозволяє проводити всі ці операції в одній машині. Екструзійна обробка дозволяє стерилізувати і зневоднювати попередньо подрібнені інгредієнти і одночасно забезпечує їх краще засвоєння.

Аналіз асортименту екструдованих продуктів, представлених на ринку України, свідчить про те, що дані вироби не збалансовані за складом основних харчових речовин, містять значну кількість легкозасвоюваних вуглеводів, жирів, синтетичних добавок.

У зв'язку з цим на кафедрі товарознавства та експертизи товарів Одеської національної академії харчових технологій розроблено нові види екструдованих продуктів на основі зернових круп (пшенична та кукурудзяна), збагачені м'ясними компонентами (яловичина і яловича печінка), вітамінно-мінеральною сумішшю, яка містить вітаміни групи В – В₁, В₂, В₉, РР, аскорбінову кислоту і мінеральні речовини – Са, Fe, кухонною сіллю і прянощами та проведена товарознавча оцінка їх якості.

За результатами проведеної оцінки показано, що введення збагачувальних добавок до складу екструдованих зернових продуктів призводить до поліпшення споживних властивостей готової продукції, а саме: розроблені

продукти характеризуються покращеними органолептичними показниками, підвищеною харчовою та біологічною цінністю та збалансованістю за основними харчовими речовинами.

При споживанні 100 г нових видів збагачених екструдованих зернових продуктів добова потреба людини у білку буде задоволена на 18,7...19,5%, вітаміну В₁ – на 14,7...25,3%, В₂ – на 26,5...62,5%, В₉ – на 15...55%, Са – на 14,5...15,2%, Mg – на 35...36,3%, Fe – на 28,1...33,4%.

Отже, виробництво збагачених екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності дозволить знизити рівень білкової недостатності, збагатити раціон харчування населення необхідними вітамінами, макро- і мікроелементами та іншими біологічно активними речовинами, що, в свою чергу, покращить якість сухих сніданків, представлених на ринку України.

7.ЗБІЛЬШЕННЯ АНТИОКСИДАНТНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПИВА ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

І.В. Мельник

А.І. Литвинчук

Одеська національна академія харчових технологій

Проблема підвищення якості та стабільності готового пива – це досить актуальне питання. Використання антиоксидантів в пивоварінні дозволяє збільшити терміни зберігання пива за рахунок зниження швидкості окислювальних процесів. Саме тому їх детальне вивчення має великий інтерес.

Більшість антиоксидантів до пива надходить з солоду, менша частина – з хмелю; їх співвідношення різне для світлого і темного пива. Темне пиво містить більше антиоксидантів, ніж світле, завдяки більш високому вмісту меланоїдинів, які можуть проявляти не тільки антиоксидантні, але і прооксидантні властивості.

Збільшити антиоксидантні властивості світлих сортів пива можливо за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини. Перспективу становлять ті рослини, які містять у своєму складі велику кількість ароматичних, дубильних речовин, ефірних масел, флаваноїдів тощо. До таких речовин відносять: чорний та зелений чай, деревину дуба, квіти звіробою, шкірку волоського горіха, амарант, гречку, шалфей, м'яту та інші. За своєю хімічною природою антиоксиданти цих рослин представлені в основному біофлаваноїдами.

Для мінімізації негативного впливу кисню на технологічний процес і якість пива антиоксиданти вносять на кінцевому етапі виробництва продукту (головне бродіння та доброджування пива). Однак окислювальні процеси протікають і на більш ранніх стадіях виробництва пива, негативно впливаючи на фільтрування затору, вихід суслу, колір та стабільність напою. Саме тому є необхідність вносити антиоксиданти ще на етапі затирання. Так, використовуючи гречку (як важливе джерело антиоксидантів завдяки високій концентрації флаваноїдів) в якості несолодженого матеріалу на етапі затирання, максимально можливо вилучити корисні речовини, які в ній містяться: рутин, кверцетин, фолієву кислоту, кверцитрин, гіперозид. Таким чином, додавання гречки при виробництві пива сприяє підвищенню частки природних флаваноїдів в напої, а значить, і в раціоні харчування людини.

Цікавою і перспективною рослиною, яка вирощується на території України, є волоський горіх. Він у своєму складі містить аскорбінову кислоту, каротин, ефірні олії, дубильні речовини, органічні кислоти, вітаміни Р і В, барвник юглон, що має бактерицидні й фунгіцидні властивості, флаваноїди та кавову кислоту. Такий хімічний склад горіха може покращити властивості пива при додаванні його екстракту на етапі доброджування.

Збільшити антиоксидантні властивості пива, а також його фізико-хімічні показники можливо за рахунок використання такої нетрадиційної сировини як чорний і зелений чай. Особливої уваги заслуговує зелений чай, який містить більшу кількість фенольних сполук, ніж чорний.

Стабілізація пива введенням антиоксидантів (дубової кори, цвіту звіробою та ін.) не тільки сповільнює процеси помутніння пива, але й коригує смак, запах і підвищує його цілющі властивості.

Ще однією нетрадиційною сировиною в пивоварінні є амарант. Такий широкий спектр використання амаранту в продуктах харчування, косметології та фармації пояснюється наявністю в фітомасі амаранту великої кількості біологічно-активних речовин: фенольних сполук, в тому числі антиоксидантів (вітамінів В, С і α -токоферолу), флавоноїдів (кверцетину, трєфоліну і рутину), глікозидів (алкалоїдів – амарантіна і бетаніна), вітамінів, антидіуретичних та летких речовин, що володіють аллелопатичними властивостями і пектинів, що володіють детоксикуючими, радіопротекторними, бактерицидними властивостями.

Таким чином, можна стверджувати про можливість підвищення рівня антиоксидантів в пиві за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини і тим самим, впливати на стабільність пива, термін його зберігання.

8. ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОРЕНЕПЛОДІВ РЕДИСКИ ТА ЇЇ ЗМІНИ В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ

Є.В. Бєлінська

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

В.А. Колтунов

Київський національний торговельно-економічний університет

Для дослідження були обрані коренеплоди редиски сорту Червоний з білим кінчиком весняного урожаю. При органолептичній оцінці якості коренеплодів керувалися вимогами стандарту ДСТУ 6009:2008, а для більш точного проведення оцінки якості була розроблена п'ятибальна шкала оцінки якості з урахуванням коефіцієнтів вагомості. Результати дослідження на початок зберігання характеризують коренеплоди, як такі, що мають добру

якість (таблиця). Загальна балова оцінка якості показала, що на початок зберігання коренеплоди редиски сорту Червоний з білим кінчиком мали добру якість, дегустатори знизили бали за зовнішній вигляд і за вид на розрізі.

Таблиця

Загальна середня балова оцінка якості коренеплодів редиски на початок зберігання

Показники якості	Сорт Червоний з білим кінчиком
Весняний урожай	
Зовнішній вигляд	3,87
Консистенція	4,33
Смак	4,30
Запах	4,33
Вид на розрізі	3,93
Загальна балова оцінка	4,20

Після зберігання коренеплодів з використанням сучасних видів споживчої тари (пакет із поліетиленової плівки товщиною 40 мкм; лоток ПЕТ; пакет поліетиленовий з герметичними защипами з товщиною плівки 30 мкм; лоток із пінополістиролу, закритий харчовою плівкою; картонна коробка) отримали результати, які наочно зручніше аналізувати у вигляді профілограми, яка представлена на рисунку.

Результати дегустаційної оцінки (рисунок), за п'ятибальною шкалою, свідчать про те, що коренеплоди редиски сорту Червоний з білим кінчиком весняного урожаю найкраще зберігалися в пакеті поліетиленовому з герметичними защипами з товщиною плівки 30 мкм. Після зберігання коренеплодів в різних видах полімерної споживчої тари результати балової оцінки були набагато вищими, ніж під час зберігання редиски в картонній коробці. Із рисунку видно, що картонна коробка виявилася непридатною для

зберігання коренеплодів редиски. Коренеплоди після зберігання в ній мали найнижчу балову оцінку (3,4 бали).

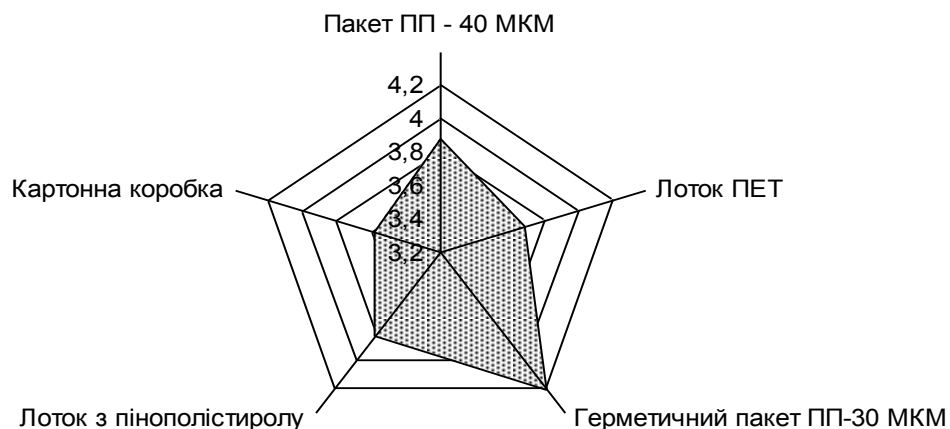


Рис. – Профілограма загальної середньої балової оцінки якості коренеплодів редиски сорту Червоний з білим кінчиком весняного урожаю після зберігання

Том використані нами варіанти полімерної споживчої тари можуть бути застосованими для тривалого зберігання редиски, так як результати дегустаційної оцінки підтверджують результати збереженості коренеплодів в цих видах тари під час зберігання коренеплодів протягом 3-х місяців. Із збереженістю хімічного складу корелюються смакові якості коренеплодів.

9.ПРОБЛЕМА ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ РОСЛИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ ВИНОГРАДНИХ ВИН

І.В. Мельник

В.П. Войченко

Одеська національна академія харчових технологій

Досягнення тривалої стабільності вироблених вин – одна з актуальних проблем вітчизняного виноробства. Для освітлення і стабілізації виноградних

вин, що схильні до помутніння фізико-хімічного походження, їх обробляють різними ферментними препаратами, білковими і мінеральними сполуками, флокулянтами та ін. Коагуляція і седиментація колоїдів вина відбувається при вмілому підборі оклеювальних органічних речовин і неорганічних сполук. Наряду з ферментними препаратами, які розщеплюють високомолекулярні сполуки, стабілізація вин складає суть досить складних технологічних схем обробки виноматеріалів, схильних до колоїдного помутніння.

Оклеювання білковими матеріалами – технологічний прийом, який забезпечує освітлення вина, підвищення його стабільності та прискорення дозрівання. В виноматеріалах і винах, оброблених білковими оклеювальними речовинами, утворюються і випадають численні хлоп'євидні осади, які сорбують і підхvacують за собою завіси вина і клітини мікроорганізмів. В результаті такої обробки вино освітлюється, вивільняється в основному від дикої мікрофлори, в ньому активуються окислювально-відновні реакції. Для оклеювання виноградних вин традиційно використовуються різні білкові матеріали рослинного та тваринного походження (желатин, риба'ятий клей, альбумін, казеїн і ін.). Дозування визначаються пробною оклейкою.

В літературі наведені дані по заміні білків тваринного походження на рослинні у зв'язку з необхідністю підвищення якості вин. Крім того, заміна білків тваринного походження на рослинні білки викликана тим, що рослинні білки не мають алергічної дії на організм людини і не пригнічують імунну систему. Крім того, проаналізовано дані з якісної зміни вина при використанні рослинних білків пшениці, кукурудзи, вівса, рису, горіхів, картоплі та ін. Попередніми дослідженнями використання білків рослинного походження для стабілізації вин встановлено, що вони можуть бути використані взамін желатину і риба'ячого клею, які отримують з тваринних білків, в зазначених цілях без зниження ефективності освітлення вин і виноградного суслу.

Вибрані для експерименту зернобобові та зернові культури є нетрадиційними для галузі виноробства, і, на жаль, поки що не мають практичного розповсюдження у харчовому виробництві на території України.

Білки з повним комплексом незамінних амінокислот містяться в сої, нуті, амаранті, рапсі, льоні. Незважаючи на різноманітність відомих джерел рослинного білка на світовому ринку, поки що безальтернативним продуктом залишається соя і білкові препарати на її основі, які широко застосовуються для отримання різноманітних харчових продуктів. У зв'язку з цим проблема організації виробництва білкових препаратів рослинного походження залишається актуальною і представляє собою комплексну задачу, яка пов'язана з пошуком культур, що здатні давати стійкі та економічно обґрунтовані врожаї; фундаментальними дослідженнями складу зерен і властивостей компонентів, які вони містять; оцінкою функціональних властивостей інгредієнтів зерен; обґрунтуванням і розробкою системного підходу при реалізації сучасних технологій білкових препаратів.

Проведені дослідження з розробки раціональної технологічної схеми обробки червоних столових виноматеріалів Одеського регіону з використанням Melavinol®, отриманого за запатентованою технологією з висушеної шкірки виноградних ягід, дозволяють рекомендувати його для використання у виноробстві для оклеювання виноматеріалів і вин. Використання Melavinol® дає можливість відмовитися від використання сірковмісних сполук, а отриманий осад швидко декантує, формуючи речовину, яка легко фільтрується.

Використання стабілізуючих рослинних інгредієнтів виявляється економічно доцільним, так як витрати на обробку вин зазвичай не перевищують вартість стандартної технології, а якість кінцевого продукту значно вища.

10.ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЛАКОВИХ КУЛЬТУР ЯК ЗАСОБУ ПРОФІЛАКТИКИ ВІД НІТРАТНОГО ЗАБРУДНЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

І.В. Чоні

Н.В. Дібрівська

Вищий навчальний заклад Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»

Здоров'я людини багато в чому визначається повноцінністю харчового раціону та стабільністю надходження поживних речовин до організму. В наш час зупинити або ослабити розвиток патологічних процесів стає можливим при використанні спеціальних добавок чи окремих речовин харчових продуктів, які сприяють підвищенню захисних та адаптаційних процесів в організмі людини. Відомо, що визначальним фактором у формуванні надходження нітратів і нітритів є характер харчування. У зв'язку з цим актуальними є розробка і запровадження заходів з обмеження надходження нітратів до організму людини за рахунок збільшення вживання продуктів харчування, що містять підвищену кількість природних сорбентів.

На наш погляд, такими біологічно активними компонентами є борошно перлової та вівсяної круп.

Проведено досліді на лабораторних тваринах, метою яких було вивчення профілактичного впливу цих компонентів, що можуть бути використані як складові частини соусів на емульсійній основі, при відтворенні хронічної нітратної інтоксикації організму лабораторних тварин нітратом натрію.

Для відтворення хронічної нітратної інтоксикації використовували розчин нітрату натрію, який щури одержували перорально щодня дозою 500 мг на кг маси тіла протягом 40 діб. Досліджувані продукти (борошно пшеничне, пектин яблучний, борошно перлової та вівсяної круп) додавали в їжу тваринам в період ранкового годування.

Зміна коефіцієнтів мас органів під час введення нітрату натрію визначалася при дослідженні всіх органів, окрім нирок та головного мозку. Нирки, хоча й беруть важливу участь у процесі детоксикації при хронічній нітратній інтоксикації, проте зазнають істотного пошкодження вже у ранній термін отруєння, що пригнічує закономірний для цього стану процес компенсаторної гіпертрофії та гіперплазії структурних елементів нирок.

Підраховано, що з продуктами переробки зернових до організму людини із звичайною дієтою надходить від 1,5 до 2,7 мг нітратів на добу. Проте нами виявлено, що введення круп'яного борошна не тільки не призвело до погіршення показників, що вивчалися, але при застосуванні всіх видів борошна було визначено достовірне зниження екскреції нітратів із сечею.

Додавання до раціону тварин борошна перлової та вівсяної круп призвело до практично повної нормалізації показників коефіцієнтів мас печінки та надниркових залоз.

Вище наведене може свідчити про високу здатність круп'яного борошна вівсяної та перлової круп запобігти нітратній інтоксикації.

Отже, введення в раціон харчування лабораторних тварин пшеничного та круп'яного борошна вівса, круп'яного борошна перловки та пектину не тільки не несе додаткового нітратного навантаження на організм білих щурів, але й знижує концентрацію нітратів у сечі.

Отримано обнадійливі дані щодо профілактичного впливу борошна перлової та вівсяної круп за показниками поведінки тварин, кількості еритроцитів та гемоглобіну, енетрації нітратів з сечею.

Найбільш перспективним, на нашу думку, є розширення асортименту харчових продуктів емульсійного типу за рахунок використання у їх складі природних рослинних емульгаторів і стабілізаторів, таких як борошно перлової та вівсяної круп, які можуть впливати на виведення з організму людини нітрат та нітритіонів, а також обмежувати їх шкідливу дію.

11.КОНСТРУЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОВОЧЕВО-ЯГІДНИХ САМБУКІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Л. М. Мостова

Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Основна роль у здоровому харчуванні населення відводиться споживанню збалансованих за складом продуктів, збагачених функціональними компонентами. Особлива увага приділяється пошуку ефективних засобів корекції харчових продуктів завдяки створенню нової комбінованої продукції на основі натуральної сировини, яка є джерелом незамінних нутрієнтів.

Найбільш перспективними об'єктами для збагачення є овочево-ягідна сировина, так як вона широко розповсюджена в харчуванні українців, користується попитом серед різних верств населення і доступна за ціною.

На підставі інформаційних досліджень та технологічних відпрацювань запропоновано технологію закусочних самбуків, розраховано раціональні співвідношення харчових компонентів натурального походження у рецептурі з використанням структуроутворювачів рослинного (манна крупа) та тваринного (желатин) походження. До різних рецептур самбуків були включені наступні компоненти: буряк, яблуко, квасоля, капуста, хрін, селера, журавлина, вода, желатин та білки.

З метою визначення спроможності харчової системи утворювати пухку піноподібну структуру досліджено піноутворюючу здатність різних харчових композицій із залученням до технологічного процесу манної крупи і желатину. Встановлено, що харчові системи манної крупи в концентрації 5% та 10% досягають максимальної піноутворюючої здатності при температурі 30 °C та тривалості збивання до 30 хв, що складає 164% і 120% відповідно. Дослідженнями встановлено, що при підвищенні концентрації манної крупи від 5% до 10% піноутворююча здатність системи знижується на 26,8% , а зниження температури уповільнює процес збивання.

Між тим встановлено, що при концентрації желатину 3% піноутворююча здатність системи складає 200% при температурі 20 °С і збиванні протягом 10 хв. Таким чином, за меншої концентрації (в 1,7 рази) і при мінімальній тривалості (до 10 хв) желатин забезпечує більшу збитість в порівнянні з манною крупою, а додавання білків яєць забезпечує максимальний об'єм самбуку.

Отже, під час дослідження структурно-механічних властивостей відкриваються перспективи розробки збитих овочево-ягідних самбуків з використанням декількох піноутворювачів, які забезпечують необхідні реологічні показники та високі споживчі властивості.

Технологія виробництва самбуку передбачає на першому етапі утворення овочево-ягідної основи у вигляді пюре із суміші овочів і ягід, потім збивання при додаванні білків яєць і розчину желатину до максимального насичення повітрям і утворення піни; на заключному етапі харчову систему охолоджують за температури +8 °С до отримання застиглої маси самбуку.

Порівнюючи харчову цінність овочево-ягідного самбуку з традиційною технологією встановлено, що вона відповідає принципам збалансованого харчування і збагачена функціональними інгредієнтами.

Так, вміст мінеральних речовин, а саме: фосфору, магнію, заліза, кальцію збільшився відповідно у 4, 5, 3, 2 рази. В новій рецептурі завдяки овочам підвищено кількість вітамінів. Так, вміст вітаміну А складає 0,1 мг%, хоча у традиційній рецептурі він відсутній. Кількість вітаміну С підвищився у 6,7 рази, вітаміну В₁ – у 4 рази.

Таким чином, можна констатувати, що овочево-ягідний самбук за новою технологією володіє високими споживчими властивостями при зниженій калорійності та містить у своєму складі тільки натуральні продукти. А завдяки використанню нетрадиційної овочево-ягідної сировини, яка є джерелом функціональних інгредієнтів, самбук можливо позиціонувати як продукцію оздоровчого призначення.

12.ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА М'ЯКОТІ ПЛОДІВ ГАРБУЗА, ВИРОЩЕНИХ В УМОВАХ ПІВНІЧНО-ЗАХІДНОГО ПОЛІССЯ

М. Булах

Київський національний торговельно-економічний університет

В умовах сьогодення особливої актуальності набуває завдання забезпечення раціонального харчування населення. Згідно з сучасними вимогами, в добовому раціоні здорової людини на овочі та фрукти повинно припадати 15–20% енергетичного ефекту їжі. Для забезпечення збалансованого харчування перспективним напрямком є збільшення споживання традиційних для нашої країни овочів. Плоди гарбуза різних сортів мускатних, великоплідних та твердокорих видів вирощуються у трьох ґрунтово-кліматичних зонах України – Поліссі, Лісостепу та Степу і широко використовуються для приготування різноманітних страв. Очевидно, що їх органолептичні показники значною мірою залежать не лише від виду та сорту, а й від умов вирощування. Отже, вирощені в різних зонах плоди характеризуватимуться органолептичними показниками, які відрізняються.

Протягом 2009 – 2011 рр. проведено дегустаційну оцінку м'якоті плодів гарбуза різних зав'язей, районованих та перспективних в Поліській зоні, – мускатних (Новинка – контрольний сорт, Арабатський, Гілея, Руж Віф Д'етамп), великоплідних (Славута – контрольний сорт, Ждана, Стофунтовий і Херсонський) та твердокорих (Мозоліївський – контрольний сорт, Лель, Український багатоплідний) сортів за такими показниками – смак, будова, консистенція, аромат, колір м'якоті. Дегустаційну оцінку гарбузів проводили під час закладання на зберігання, через три місяці після його початку та під час зняття зі зберігання плодів – через 6 міс. Максимальний бал для кожного з показників плодів чотирьох видів технологічної обробки – варених, варених з рисом, варених з пшоном, а також тушкованих становить відповідно в балах: смак – 4, будова та консистенція – 3, аромат – 1, колір м'якоті – 1. Результати досліджень наведено в таблиці.

**Середня дегустаційна оцінка м'якоті плодів гарбуза досліджуваних
сортів різної технологічної обробки за 2009 – 2011 роки**

Сорт	Вид технологічної обробки, дегустаційна оцінка (бали)			
	Варені	Варені з рисом	Варені з пшоном	Тушковані
Мускатні				
Новинка (контроль)	8,368	8,348	8,378	8,378
Арабатський	8,283	8,225	8,262	8,269
Гілея	7,583	7,475	7,535	7,585
Руж Віф Д'етамп	8,095	8,141	8,076	8,129
Великоплідні				
Славута (контроль)	7,762	7,720	7,662	7,760
Стофунтовий	7,774	7,765	7,773	7,771
Херсонський	7,780	7,790	7,800	7,762
Твердокорі				
Мозоліївський (контроль)	7,265	7,253	7,286	7,296
Ждана	7,727	7,689	7,741	7,694
Лель	6,913	6,917	6,932	6,888
Український багатоплідний	7,281	7,289	7,295	7,291

Таким чином, найвищими балами було оцінено органолептичні показники мускатних сортів гарбуза. З них слід виділити сорти Новинка та Арабатський, дегустаційна оцінка м'якоті яких є найвищою за чотирма видами технологічної обробки. Нижчими балами, у порівнянні з мускатними сортами, було оцінено органолептичні показники м'якоті великоплідних сортів у вареному, вареному з рисом, пшоном та тушкованому вигляді. Найнижча

дегустаційна оцінка м'якоті твердокорих сортів, а особливо сорту Лель, в якого вона становить у середньому 6,913 балів, зачотирма видами технологічної обробки. Варто відзначити, що найвищими середніми балами було оцінено м'якоть варених та варених з пшоном плодів гарбуза. Дещо нижчі середні оцінки м'якоті за інших видів технологічної обробки. Зазначено також, що найвищими балами було оцінено органолептичні показники м'якоті плодів перших та других зав'язей всіх сортів, усі наступні зав'язі значно поступалися їм.

13. РОЗРОБЛЕННЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ РОЗУМОВОЇ ПРАЦІ

М.І. Пересічний

І.А. Магалецька

Київський національний торговельно-економічний університет

Перехід до інформаційного суспільства передбачає посилення розумової праці. Таким чином, більше третини населення світу зайняті розумовою працею.

Серед основних факторів життєдіяльності людей визначено малорухомий спосіб життя, напружений графік та постійні стреси.

Для оцінки реального стану харчування людей розумової праці проведено анкетне он-лайн опитування, за результатами якого 62,1% респондентів харчуються менше трьох разів на день. Переважна більшість респондентів (41,4%) на сніданок споживають бутерброд з кавою. На обід 60,7% опитаних надають перевагу м'ясним стравам. Рибні страви на обід вживає лише 21,4%. Для вечері 69,0% обирають м'ясну страву. У якості перекусу протягом дня 46,4% опитаних обирають бутерброд, 42,9% – шоколадний батончик, 35,7% – печиво, 14,3% – овочевий салат, 10,7% – тістечка.

Такий характер харчування зумовлює надмірне споживання простих

вуглеводів, недостатню кількість сірковмісних амінокислот, вітамінів та мінералів.

Для компенсації нестачі нутрієнтів розроблено рулети на основі рибної сировини, крупки з пророщеного жита чи гречки, пшеничних висівок, резистентного крохмалю Hi-Maize, пшеничних висівок, бджолиного пилку, водоростей норі та овочевої начинки з гарбуза чи шпинату.

Рулети рибні функціонального призначення задовольняють на 20-30% добову потребу організму в харчових волокнах, вітамінах групи В, магнії, селені та йоді. Поєднання білків риби та круп'яної сировини дозволяє підвищити показники амінокислотного складу та перетравлюваності.

Запропонований спосіб виробництва дозволяє отримати продукт з високими харчовою та біологічною цінністю, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якість.

Розроблені страви рекомендовано включати до основного добового набору продуктів, до складу якого входять риба, яловичина, печінка, яєчний жовток, морепродукти, квасоля, зернові, крупи, шпинат, перець болгарський, помідори, листові овочі, ягоди, цитрусові. При складанні набору продуктів враховано сумісність продуктів, характер взаємодії нутрієнтів для підвищення ступеню їх синергізму.

На основі добового набору запропоновано зразковий раціон для спрямованого харчування. Розподіл прийомів їжі спроектовано з розрахунку 35% від добової потреби – обід, 25 % – сніданок, 15% бранч, 35% – обід, 25% – вечеря.

Проведено порівняльний аналіз фактичного і розробленого раціонів на основі моделей якості (рисунок).

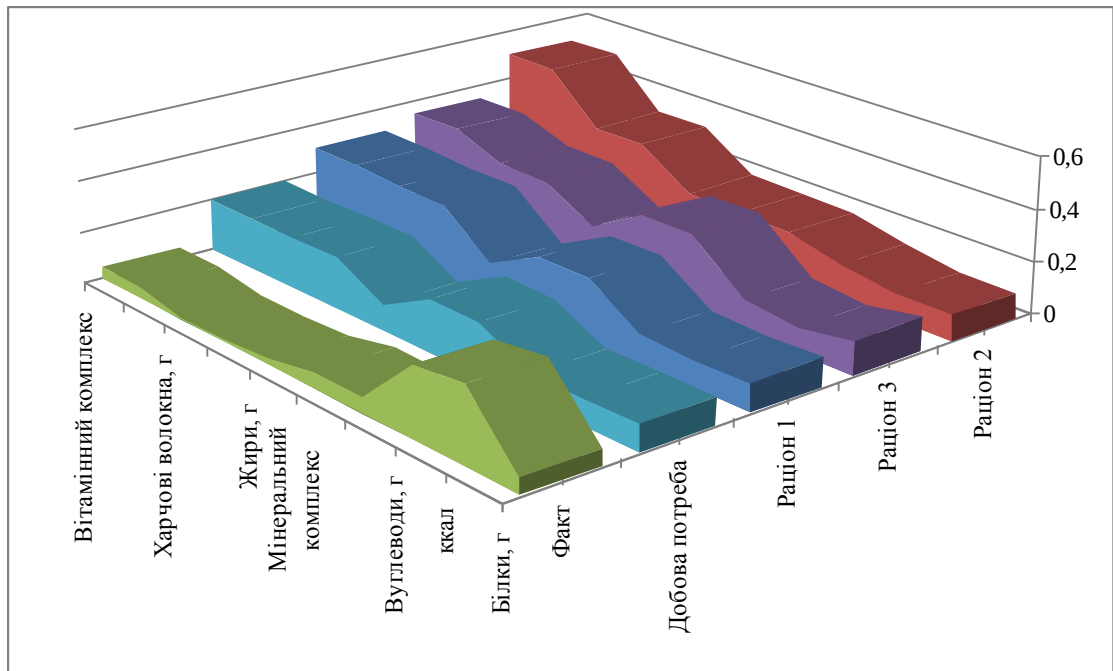


Рис. – Комплексний показник якості розроблених раціонів

Показники моделі розробленого раціону перевищують результати фактичного раціону. Комплексний показник якості запропонованого раціону дорівнює 136,97, 158,31 та 148,57, тоді як фактичного раціону – 73,98.

Узагальнюючи експериментальні результати, можна констатувати, що раціони функціонального харчування з використанням дієтичних добавок забезпечують якість раціону харчування для людей розумової праці.

14. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

О.В. Буняк

М.Р. Мардар

Одеська національна академія харчових технологій

Зміна способу життя, характеру праці, зростання стресових навантажень, погіршення екологічної обстановки, незбалансоване харчування висувають на перший план рішення комплексу наукових проблем з розробки високоефективних технологій і створення на їх основі нового покоління

вітчизняних продуктів оздоровчого харчування підвищеної харчової і біологічної цінності. Рішення даних проблем можливе за рахунок розвитку виробництва продуктів функціонального призначення, шляхом збагачення традиційних продуктів одним або декількома функціональними інгредієнтами з метою запобігання або виправлення їх дефіциту, наявного в організмі людини.

Вибір продукту, який вимагає збагачення, здійснюють з урахуванням рівня його поширеності і доступності, як продукту щоденного споживання для більшої частини населення. Світова практика показує, що до таких продуктів відносяться, в першу чергу, зернові. Це пояснюється тим, що зернові продукти, хоча і містять повний набір харчових речовин, але їх недостатньо для забезпечення нормальної життєдіяльності організму людини. При цьому виробництво зернових продуктів функціонального призначення є найбільш дешевим у порівнянні з виробництвом інших харчових продуктів.

Перспективним напрямком у створенні зернових продуктів нового покоління є виробництво готових до вживання сухих сніданків, а саме, мюслі. Мюслі – це сухий сніданок який на 80% складається із зернових. Це зерна чи пластівці пшениці, ячменю, вівса (окремо чи в різному співвідношенні). Їх змішують з сушеними фруктами, медом шоколадом, варенням, горіхами і т.п. Такі вироби мають низький вміст вологи, зручну індивідуальну упаковку, транспортабельність, для них характерна легкість модифікації рецептур і технологічного процесу.

На сьогоднішній день на ринку України представлений досить широкий асортимент мюслі з додаванням фруктів, горіхів, цукатів, але за результатами опитувань багато споживачів даного продукту хотіли би побачити на ринку не лише солодкі мюслі з фруктами, а й мюслі, до складу яких входять овочі, гриби, натуральні м'ясні та рибні добавки та ін. Тому на кафедрі товарознавства та експертизи товарів Одеської національної академії харчових технологій проводяться дослідження із розробки рецептури та товарознавчої оцінки зразків зернових сухих сніданків (мюслі). Основу даних

продуктів складають пластівці із зерна вівса, кукурудзи, гороху, гречки, зірваних зерен рису з додаванням овочів.

Розроблені композиції нових видів зернових продуктів характеризуються високими споживними властивостями, підвищеною харчовою та біологічною цінністю і при регулярному їх вживанні в їжу організм людини оздоровлюється. Ефект оздоровлення обумовлений не тільки особливостями технології виготовлення зернових продуктів, але й якісним складом готових виробів. Використання нетрадиційної сировини для приготування даного продукту також дозволяє розширити асортимент продуктів оздоровчого харчування, а саме, сухих сніданків на ринку України.

15.ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПІСОЧНИХ ВИРОБІВ

А.Л. Рогова

Л.М.Медведь

Полтавський університет економіки і торгівлі

Одним з основних завдань сучасної харчової промисловості є створення так званих "здорових" продуктів харчування, що мають певні функціональні властивості та призначені як для масового і профілактичного, так і для дієтичного харчування. Значний потенціал в галузі виробництва таких продуктів харчування мають борошняні кондитерські вироби, які постійно користуються підвищеним попитом у населення. Але вони мають високу калорійність, низьку харчову та біологічну цінність. Частка цієї групи виробів у раціоні сучасного українця знаходиться на стабільно високому рівні поряд із суттєвим зниженням споживання цінних продуктів (молока, м'яса, риби тощо), найважливіші харчові нутрієнти надходять до організму в недостатній кількості. Тому актуальним на сьогоднішній день є створення рецептур борошняних виробів, збагачених біологічно активними компонентами.

Важливе місце в агрокомплексі України посідають олійні культури – соя, соняшник, льон. Широкий спектр районування даних культур обумовлює їх відносно невисоку вартість та доступність, що робить їх перспективною сировиною для різних технологій борошняних кондитерських виробів.

Завдяки унікальному складу насіння льону можна вважати нутріцевіком, тобто продуктом, що має оздоровчий вплив на організм людини. Льон є олійною культурою. Жири лляного насіння багаті на поліненасичені жирні кислоти не тільки родини ω -6, а й ω -3, що є важливим для фізіології людини. Крім того, насіння льону є джерелом клітковини, вітамінів (зокрема, Е), мінеральних речовин та ін. Таким чином, актуальними є дослідження, спрямовані на розроблення технологій борошняних кондитерських виробів, а саме – пісочного напівфабрикату, з використанням насіння льону.

Наукове обґрунтування нової технології, насамперед, передбачає аналіз існуючої. Технологія виробів із пісочного тіста уявляє собою велику систему зі значною кількістю внутрішніх зв'язків та з навколишнім середовищем. Технологічна схема приготування пісочного напівфабрикату містить наступні стадії: підготовку сировини, приготування емульсії, замішування тіста, випікання. У зв'язку з цим досліджували можливість введення цілого насіння льону саме на стадіях приготування емульсії разом з іншими компонентами, або на стадії замішування тіста, попередньо поєднавши з борошном для рівномірного розподілу добавки. При обґрунтуванні вибору стадії технології для введення цілого насіння необхідно дотримуватись умов збереження цілісності насіння та тривалості замішування тіста. Подовження стадії замішування може викликати затягування тіста і через це погіршення якості готових виробів.

Було визначено, що доцільно вводити ціле насіння льону на стадії замішування, але перед додаванням борошна. Це дозволяє досягти його рівномірного розподілу в системі, зберігаючи при цьому цілісність насіння і тривалість замішування з борошном. Подрібнене насіння льону вводиться на стадії приготування емульсії разом з іншими рецептурними компонентами.

Наступним етапом досліджень було обґрунтування кількості добавки у пісочний напівфабрикат у рахуванням впливу її на якість готових виробів. За органолептичними і фізико-хімічними показниками (вологість, намоочуваність, щільність, упік) було визначено, що доцільно вводити ціле насіння льону у кількості 10% від загальної кількості сировини, подрібнене – у кількості 7,5%.

Відзначено, що пісочний напівфабрикат з насінням льону, порівняно з традиційним виробом, містить на 24,3...31,4% більше білка. Використання насіння льону несуттєво підвищує енергетичну цінність пісочних виробів (на 1,0...2,2%), що обумовлене незначним підвищенням вмісту жиру, але вміст полі ненасичених жирних кислот у нових виробках зростає у 6,4...8,1 рази. Таким чином, нові вироби можна рекомендувати як джерело білків, клітковини, поліненасичених жирних кислот та вітамінів для профілактичного харчування.

16.ВИКОРИСТАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ КІСТКОВОГО ХАРЧОВОГО У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ З ПРЯНИКОВОГО ТІСТА

О.Г.Шидакова-Каменюка

Харківський державний університет харчування та торгівлі

І.С.Роговий

Полтавський університет економіки і торгівлі

Оптимізація харчового статусу різних груп населення з точки зору корекції дефіциту основних харчових речовин повинна бути одним з пріоритетних державних завдань, які потребують невідкладного вирішення. Аналіз структури харчування населення України характеризує його як кризове відносно забезпеченості есенціальними речовинами. Сучасна людина не може навіть теоретично з адекватним раціоном зі звичайних натуральних продуктів отримувати мікронутрієнти у необхідних кількостях. З метою коригування раціону людини в цьому напрямку є доцільним, поряд з традиційною їжею,

обов'язкове споживання функціональних харчових продуктів, штучно збагачених такими речовинами.

Однією з речовин, дефіцит якої сьогодні відчувається дуже гостро, є кальцій. Відомо, що нестача кальцію в організмі сприяє виникненню рахіту, остеопорозу, порушує розвиток кістяка і зубів, підвищує ризик серцево-судинних захворювань. У зв'язку з цим, актуальним є розроблення заходів щодо збагачення продукції легкозасвоюваними сполуками кальцію.

Перспективною сировиною, що містить легкозасвоюваний кальцій, є харчова кістка. В Харківському державному університеті харчування та торгівлі розроблено технологію переробки харчової кістки у напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ) шляхом гідротермічного впливу за підвищеного тиску та наступного подрібнення. НКХ підлягає консервуванню, що робить можливим його тривале зберігання, має низьку собівартість та зручний у застосуванні, внаслідок чого є перспективним для застосування в технологіях борошняної продукції, яка користується постійним попитом у споживачів.

Метою досліджень є розроблення технології виробів з пряникового тіста, збагачених на легкозасвоюваний кальцій, за рахунок додавання НКХ. Були поставлені і вирішені наступні завдання: дослідити вплив НКХ на властивості пряникового тіста та виробів з нього; встановити оптимальну кількість добавки у рецептурі пряників заварних; розробити рецептуру та технологічну схему приготування пряників заварних з додаванням НКХ; визначити вміст у новому виробі кальцію та енергетичну цінність.

В процесі досліджень з використанням принципів системного підходу визначено вплив НКХ на властивості тіста для пряників заварних та якості готової продукції. Відзначено, що НКХ вводиться на стадії замішування пряникового тіста у готову заварку разом з іншою сировиною, що максимально забезпечить збереженість характерної для даної виробів структури. Дослідження міцності пряникового тіста та модуля пружно-еластичного зсуву показали, що НКХ у концентраціях до 15% майже не погіршує структурно-механічні властивості тіста.

Вивчення органолептичних та фізико-хімічних показників якості пряників заварних з різним вмістом добавки дозволили встановити раціональну кількість НКХ у пряникових виробках, яка становить 10% до загальної кількості сировини. На підставі досліджень розроблено рецептуру та технологію пряників «Арго» з НКХ.

Новий продукт має високі органолептичні властивості і фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам нормативної документації (вологість – $15,2 \pm 0,5\%$, лужність – $0,96 \pm 0,10$ град, щільність – $0,569 \pm 0,001 \text{ г/см}^3$, формостійкість – $0,441 \pm 0,010$ од).

Відзначено, що новий виріб має дещо нижчу енергетичну цінність порівняно з традиційним зразком. Вміст кальцію у продукті збільшується майже у 87 разів. Задовольнити добову потребу людини в кальції можна вживаючи 57 та 45 г прянику «Арго». Таким чином, розроблений виріб можна рекомендувати як продукт лікувально-профілактичного напрямку.

17. АНТИКОКСИДАНТНІ ВЛАСТИВОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ХМЕЛЕВИМИ ЕКСТРАКТАМИ

Т.Є. Леbedенко

Т.П. Новічкова

Н.Ю. Соколова

Одеська національна академія харчових технологій

Одним зі шляхів реалізації завдань з розширення вітчизняного асортименту хлібобулочних виробів є використання натуральних інгредієнтів, які підвищують вміст комплексу біологічно активних речовин.

Аналіз хімічного складу хмелю та хмелевих екстрактів свідчить про вміст хмелевих смол, поліфенольних, органічних речовин, ефірних олій, які мають виражену фізіологічну дію – зміцнюють імунну систему, чинять заспокійливу, знеболюючу, снодійну, протизапальну дії, захищають від інфекцій і запалення,

є профілактикою серцево-судинних захворювань і діабету та знижують імовірність захворювання на рак.

Зважаючи на це, нами проведено доклінічні дослідження на білих щурах-самцях масою 300-350 г, в раціон яких вводили хліб з хмелевим екстрактом на основі молочної сироватки у кількості 4,8 г, що відповідає середньому добовому вживанню хліба людиною (335 г на 70 кг людини). Контрольна група отримувала хліб без додавання хмелевого екстракту.

Встановлено, що протягом експерименту зміни показників приросту маси тіла в дослідній та контрольних групах суттєвих змін не мали. По закінченню експерименту в крові та тканинах печінки визначали активність ферментів аланін- та аспартатамінотрансфераз (АСТ та АЛТ). Інтенсивність перекісного окислення жирів вивчали за зміною активності антиоксидантного захисту глутатіонпероксидази, фосфатдегідрогенази (Г-6-ФДГ). Отримані результати вказують на виражену активізацію антиоксидантного захисту організму у дослідній групі, про що свідчить одночасне зростання активності ферментів АСТ та АЛТ. Активність ферменту АСТ крові тварин у дослідній групі зростає на 46%, печінки на 114%, ферменту АЛТ – на 38 % та 76% відповідно.

Встановлено збільшення активності ферменту Г-6-ФДГ у печінці на 42%, що може означати збільшення продукції відновлених еквівалентів, які грають ключову роль в регуляції та функціонуванні антиоксидантної системи, процесів детоксикації та відображати розгортання процесів регенерації.

Результати досліджень показали, що вживання лабораторними тваринами хліба з хмелевим екстрактом протягом 30 діб в дозах, що відповідають добовому вживанню хліба людиною, призводить до активації показників енергетичного обміну та підвищенню системи антиоксидантного захисту, а також посиленню процесів переамінування в тканинах. Про те, що ці зміни носили фізіологічний характер, свідчили підвищення активності ферментів Г-6-ФДГ, АСТ, АЛТ у крові та печінці тварин.

Такий ефект дії хлібобулочних виробів з хмелевим екстрактом можна пов'язати не лише з наявністю в них відомих поліфенольних речовин, як

ефективних засіб уповільнення вільнорадикального окислення, а й за рахунок наявності в хмелевих екстрактах ізогумулону, що входить до складу хмелевих смол. Він також здатен активізувати систему антиоксидантного захисту організму, припиняючи пошкодження імунної системи, уповільнюючи процес старіння організму, підвищує захист від серцево-судинних захворювань та виникнення раку.

Таким чином, було встановлено, що хліб з хмелевим екстрактом на основі молочної сироватки проявляє антиоксидантну активність. Крім того, доведено, що вживання дослідних зразків в зазначених раніше дозах, не має негативного впливу на живі організми. Про встановлені фізіологічні властивості хлібобулочних виробів з хмелевим екстрактом було отримано експертний висновок.

18. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ МАФФІНІВ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦЕЛІАКІЮ І ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ

А.М. Дорохович

Н.П. Лазоренко

Національний університет харчових технологій

Умови життя сучасної людини – психологічні навантаження, недостатня фізична активність, зниження якості харчових продуктів призводять до погіршення харчового статусу населення, послаблення імунітету, збільшення кількості хронічних неінфекційних захворювань, зменшення тривалості життя. Існує тенденція до збільшення хворих на целиакію. Целиакія – хронічне, систематичне захворювання, що характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкої кишки глютенем (точніше гліадином), який є складовою частиною клейковинного комплексу пшениці, жита, вівса. Хворим на целиакію категорично заборонено споживати продукти, в яких міститься глютен. Єдиним способом лікування цього захворювання і профілактика всіх його ускладнень –

це суворе і довічне дотримання безглютенової дієти, яка поступово допоможе відновити ушкоджену частину кишечника. Внаслідок цього необхідним є розроблення безглютенових борошняних кондитерських виробів, так як вони відносяться до продуктів регулярного, масового споживання всіх верств населення.

На сьогоднішній день у багатьох країнах, в тому числі і в Україні, великою популярністю користуються такі борошняні кондитерські вироби як маффіни. Маффін – це своєрідний продукт, що посягає за своїми структурою і смаковими якостями місце між кексом і бісквітом масляним. Він має легку, ніжну структуру м'якушки, розвинену пористість приємний смак і аромат. Метою роботи була розробка рецептури маффінів на основі безглютенового борошна. У зв'язку з тим, що захворювання на целиацію дуже часто супроводжується захворюванням на цукровий діабет, робота була спрямована також на розроблення рецептур маффінів з додатковим використанням фруктози. За контроль було обрано маффіни на пшеничному борошні та цукрі білому.

Проведені дослідження показали, що заміна пшеничного борошна на безглютенове (рисове, гречане) не дає можливості отримати маффін з необхідними структурно-механічними властивостями. Для забезпечення відповідних структурно-механічних властивостей потрібно використовувати структуроутворювачі. Встановлено доцільність використання суміші картопляного крохмалю, камеді дерева тара і камеді річкового дерева. Визначено оптимальне співвідношення сировинних інгредієнтів – рисового борошна, картопляного крохмалю, камеді дерева тара і камеді річкового дерева, яке складає 100:42:0,56:1,68 відповідно; гречаного борошна, картопляного крохмалю, камеді дерева тара і камеді річкового дерева – 100:25:1,12:1,12 відповідно.

Визначено оптимальне співвідношення фруктози, соняшникової олії і меланжу, яке складає 100:50:64 для маффінів на основі безглютенового рисового і гречаного борошна.

На основі проведених досліджень отримали оптимальне співвідношення основних рецептурних інгредієнтів, що дало можливість отримати тісто і готові маффіни з технологічними показниками, які представлені в таблиці.

Таблиця

Технологічні показники тіста і готових маффінів, виготовлених на безглютеновому борошні та фруктозі

Показники	Маффіни на:	
	рисовому борошні та фруктозі	гречаному борошні та фруктозі
масова частка води тіста, %	25,5	25,5
густина тіста, г/см ³	0,90	0,97
вологість маффінів, %	20,8	21,0
щільність маффінів, г/см ³	0,312	0,322
об'ємна маса маффінів, см ³ /г	3,1	3,0

За результатами проведених досліджень розроблено нові технології маффінів для хворих на целиацію і цукровий діабет.

19. РОЗРОБЛЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ

М.О.Студзінська

І.Ю.Гойко

Національний університет харчових технологій

Кисломолочні продукти набули актуальності, оскільки все більше людей у різних верствах населення почали усвідомлювати важливість здорового, раціонального та повноцінного харчування, необхідна увага якому не приділяється в зв'язку з різними чинниками сьогодення, такими як незнання складу необхідного раціону або його правильного комбінування, невміння

виявити фізіологічні потреби свого організму або постійна зайнятість, що має місце в житті сучасного людства.

Враховуючи корисні властивості кисломолочних продуктів, для розроблення нового низькокалорійного продукту було взято молочну основу та обрано суху ліофілізовану закваску наступного складу бактерій: *Streptococcus thermophilus*; *Lactobacillus delbrueckii*; *Lactobacillus acidophilus*; *Bifidobacterium lactis*.

Ще одним з перспективних інгредієнтів для суміші є полідекстроза. Це аморфний полімер, частково зв'язаний продукт каталітичної конденсації розпавленої суміші, в складі якої приблизно 90% D-глюкози, 10% сорбіту та 1% лимонної або 0,1% фосфорної кислоти. Полідекстроза виявляє властивості резистентних олігосахаридів і резистентних полісахаридів. До харчових волокон її дозволяють віднести такі властивості, як стійкість до розщеплення в шлунку і тонкому кишечнику, збільшення об'єму вмісту кишечника, зменшення часу транзиту через кишечник і здатність знижувати рівень глюкози і холестерину в крові. Таким чином, полідекстроза відповідає так званому фізіологічному визначенню харчових волокон.

Полідекстроза унікальна тим, що засвоюється в організмі лише частково, маючи лише 25% калорійності сахарози і 11% калорійності жиру. За її допомогою можна знижувати калорійність готового продукту шляхом повної або часткової заміни цукру і жиру, при цьому вона позитивно впливає на текстуру низькокалорійного продукту, заповнюючи повноту сприйняття і відчуття у роті. Популярність полідекстрози є те, що вона є поліфункціональним інгредієнтом, який виконує різноманітні технологічні задачі в різних категоріях продуктів, і при цьому забезпечує під час створення низькокалорійного продукту смак і текстуру, які не відрізняються від традиційного продукту.

Пребіотичні властивості полідекстрози сприяють оптимізації мікрофлори кишечника, що найтіснішим чином пов'язана з підтримкою імунітету і нормалізацією травлення. При цьому на відміну від багатьох інших пребіотиків

полідекстроза не викликає жодних побічних ефектів в шлунково-кишковому тракті, підвищення рівня глюкози в крові і є інсулін незалежною, завдяки чому успішно застосовується при створенні харчових продуктів з низьким глікемічним індексом. Такі продукти підходять для людей, які страждають на цукровий діабет, і є складовою частиною раціону спортсменів і людей, що прагнуть контролювати масу тіла.

Нами було досліджено можливість поєднання полідекстрози з молочною сумішшю та вплив кількості внесеної речовини на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники готового продукту.

Встановлено, що оптимальною дозою внесення полідекстрози є 2...3% до загальної маси продукту, що забезпечує утворення міцного згустку, зменшує час сквашування та продовжує термін придатності готового продукту. В результаті мікробіологічних досліджень було встановлено, що полідекстроза не стимулює розвиток бактерій групи кишкової палички, дріжджів і плісняви та є безпечною при її використанні.

Таким чином, в отриманому кисломолочному продукті пробіотична дія заквасочних культур поєднується з пребіотичними властивостями полідекстрози, що підсилює оздоровчий ефект, крім того за її допомогою можна знижувати калорійність готового продукту шляхом повної або часткової заміни цукру і жиру.

20. ФІТОКОНЦЕНТРАТИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

К.А. Науменко

Н.Е. Фролова

Н.В. Чепель

В.О. Усенко

Національний університет харчових технологій

До актуальних проблем харчової промисловості слід віднести розширення асортименту продукції з використанням вітчизняної рослинної сировини, в тому числі плодово-ягідної, пряно-ароматичної та лікарської; збільшення частки напоїв лікувально-профілактичного призначення; організацію промислового виробництва концентратів напоїв з натуральної сировини із заданим складом і підвищеними біологічними властивостями.

Фітоконцентрати – це полікомпонентна система, яка складається з концентрованої композиції екстрактів та соків із рослинної сировини, ефірних олій та інших природних біологічно активних сполук.

Такі концентрати можуть використовуватися як сировина для промислового виробництва різноманітних напоїв оздоровчого призначення, так і як смако-ароматична складова до харчових продуктів щоденного раціону – напоїв, чаю, кави, каш, кисломолочних продуктів, олій тощо.

Фітоконцентрати збагачені ароматичними, смаковими та біологічно активними речовинами, що значно прискорюють ендоекологічну реабілітацію людини за рахунок функціональної дії на організм людини.

Рецептурні складові концентратів із рослинної сировини наступні:

- концентровані екстракти з вмістом сухих речовин 60...70 %, які відповідають діючим вимогам нормативних документів;
- концентровані плодово-ягідні соки з вмістом сухих речовин 60... 65% зі збереженими природними властивостями;
- композиції натуральних ароматичних речовин;

- вітаміни та мінеральні речовини.

За функціональним спрямуванням фітоконцентрати можуть мати протизапальну, протиалергічну, загальнозміцнюючу, тонізуючу, імуностимулюючу, заспокійливу, антистресову, протівірусну дію, яка науково обґрунтована складом композиції та концентрацією підібраних для неї компонентів.

Авторами розроблено рецептуру фітоконцентрату «Здоров'я». До його складу увійшли: концентрований екстракт шавлії лікарської, кореню солодки, ефірної олії шавлії мускатної, кропу та коріандру, вітаміну С. Рецептурні складові концентрату сприяють профілактиці запальних процесів ротової порожнини, носоглотки та верхніх дихальних шляхів. Органолептичні показники фітоконцентрату «Здоров'я» представлені у таблиці.

Таблиця

Органолептичні показники фітоконцентрату «Здоров'я»

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	В'язка рідина коричневого кольору
Смак	Солодкий, приємний, притаманний сировині
Аромат	Приємний та злагоджений аромат польових квітів

Концентровані екстракти шавлії лікарської та кореню солодки отримані за розробленою технологією максимального вилучення біологічно активних речовин водно-спиртовим екстрагуванням та збереження екстрактивних та ароматичних речовин при концентруванні під вакуумом до вмісту сухих речовин 65%.

Аромат та стійкість фітоконцентрату «Здоров'я» забезпечується композицією детерпенізованих ефірних олій шавлії мускатної, кропу та коріандру, склад якої спланований за комп'ютерною програмою «Оптимальне комбінування».

Наявність природних консервантів забезпечує біологічну стійкість фітоконцентратів та підвищує термін зберігання продуктів з їхнім використанням до 24 міс.

21.ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ І ХОЛОДНОЇ ЕКСТРУЗІЇ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБНИХ ПАЛИЧОК

В.С. Ященко

А.О. Калініченко

В.М. Конончук

Л.Ю. Арсеньєва

Національний університет харчових технологій

Гриби – це унікальний комплекс біологічно-активних речовин, а саме харчового протеїну, амінокислот, зокрема незамінних, ненасичених жирних кислот, полісахаридів, мікро- та макроелементів, вітамінів. Саме тому вони належать до функціональних інгредієнтів і їх доцільно використовувати як основу для створення продуктів функціонального, оздоровчого та профілактичного призначення. Нами було обрано гливу звичайну, оскільки вона широко культивується в Україні завдяки значній продуктивності та адаптивним здатностям.

Для додаткового збагачення білком до рецептурної композиції було вирішено додати казеїн харчовий, білки якого за амінокислотним складом вдало сполучаються з білками пшеничного борошна та гливи.

За допомогою програмного комплексу «Optima» спроектовано рецептурну композицію хлібних паличок, збагачених гливою звичайною та харчовим казеїном у кількості 25% та 7% до маси борошна відповідно. Окрім збільшення кількості білка було підвищено його якість.

Запропоновано вдосконалити технологічний процес виробництва збагачених хлібних паличок впровадженням бродильно-формуального агрегату (екструдера), де відбувається холодне екструзійне оброблення тіста в

умовах підвищеного тиску, а саме його дозрівання, вистоювання та формування.

Досліджено вплив білкових збагачувачів та підвищеного тиску на перебіг мікробіологічних процесів у тісті. Для цього визначали рівень газоутворення в тісті та зміну титрованої кислотності.

Дослідження показали, що внесення у тісто рецептурної композиції з гливи звичайної та казеїну підвищує рівень газоутворення в тісті. Встановлено, що через 3 год дозрівання тіста кількість виділеного вуглекислого газу на 26...27% більша порівняно з базовим тістом. Це пояснюється тим, що глива активізує життєдіяльність дріжджових клітин за рахунок внесення додаткового джерела живлення у вигляді значної кількості зброджуваних цукрів, передусім глюкози та фруктози, а також вільних амінокислот.

Збагачене тісто, що дозрівало в умовах підвищеного тиску, має рівень газоутворення вищий, ніж теж саме тісто, що дозрівало в умовах атмосферного тиску. При цьому максимальне газоутворення в тісті спостерігається в разі витримання його в камері бродильно-формуального агрегату протягом 10 хв.

Встановлено, що дозрівання в умовах підвищеного тиску та підвищеного вмісту вуглекислого газу у середовищі бродіння не впливає на накопичення титрованої кислотності в збагаченому тісті. Дозрівання відбувається в герметично закритій ємкості екструдера, і виділений CO_2 переходить у тісто, проте майже не розчиняється. Це пов'язано з тим, що в тісті для збагачених хлібних паличок вода адсорбційно осмотично зв'язана полімерами борошна, грибів і казеїну та є недоступною для розчинення легкорозчинних сполук тіста внаслідок неможливості їх дифузії всередину замкнутої клітини, в якій знаходиться вода.

Структурно-механічні властивості збагаченого тіста характеризували за зміною питомого об'єму тіста. Дослідження показали, що чим менша тривалість перебування в камері бродильно-формуального агрегату саме

такого тіста, в якому частка сирої клейковини на 3% менше, ніж в базовому тісті, тим більший питомий об'єм тіста.

Таким чином, створено хлібні палички оздоровчого призначення «Здоров'я» та удосконалено технологію їх виробництва впровадженням бродильно-формуального агрегату. Досліджено перебіг основних процесів у збагаченому тісті та встановлено, що оптимальна тривалість дозрівання тіста у екструдері становить 10 хв. Такі хлібні палички за якістю не поступаються традиційним виробам.

22. РОЗРОБЛЕННЯ КОМПОЗИЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ЛІКАРСЬКОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Н.В.Шнайдер

І.Ю.Гойко

Н.О. Гойко

Національний університет харчових технологій

Найпоширенішою сировиною на терені нашої держави вважаються лікарські рослини. Саме на це звертається велика увага в створенні екстрактів, витяжок та композицій для харчової промисловості. Відомо, що рослини містять комплекс біологічно активних сполук (БАР) в їхньому природному співвідношенні, що сприяє нормалізації обміну речовин, посилює виведення з організму токсичних метаболітів, сповільнює розвиток атеросклерозу і пов'язаних з ним ускладнень, зумовлює антиоксидантну активність тощо. Незважаючи на те, що рослини є фактично готовою природною біологічно активною добавкою, існуючі технології напоїв на їхній основі не завжди забезпечують максимальний рівень збереження БАР в готовому продукті.

Тому метою даної роботи було розроблення композиції з використанням лікарської сировини для збагачення безалкогольних напоїв.

За літературними даними нами були відібрані рослини, що містять значну кількість БАР і мікроелементів, які доступні і перспективні для використання у виробництві напоїв: екстракт волоського горіху молочно-воскової стадії зрілості, екстракт буркуну та екстракт квіток липи.

У плоді волоського горіха міститься вітаміни групи В, А, С та Р. Крім цього волоський горіх – просто чемпіон за повноцінними рослинними білками. Складом волоського горіха і зумовлені його численні корисні властивості.

У буркуні лікарському знайдено кумарин, кумарову і меліотову кислоти, ефірну олію, слиз, похідні пурину, жироподібні речовини (до 4,3%). Найважливіша здатність буркуна лікарського – це здатність поглинати з ґрунту селен і накопичувати його. Дослідження хімічного складу буркуна показали, що в ряду з БАР він має велику кількість антиоксидантів: дубильні речовини, флавоноїди, вітаміни і деякі органічні кислоти.

У квітках липи серцелистої міститься значна кількість флавоноїдних сполук, зокрема флавони, флавоноли та флавонони. До складу флавонів входять тіланін; флавонолів – офзелін, тилірозид, кемфаритрин, а флавононів – гесперидин. Окрім того, в квітках липи серцелистої виявлено аскорбінову кислоту та ефірну олію (0,05%).

Досліджено процес екстрагування БАР рослинної сировини різними екстрагентами. Встановлено оптимальні умови екстракції. Визначено, що найкраще екстрагування волоського горіху відбувається у водно-спиртовому розчині.

За зовнішнім виглядом екстракти були прозорі, без осаду, з притаманним смаком та ароматом даної сировини, колір від світло – жовтого до темно – коричневого.

Досліджували вміст вітаміну С йодатним методом, який ґрунтується на редуруючих властивостях вітаміну С, тобто його здатності відновлювати йодат калію до вільного йоду, кількість якого визначається за реакцією з крохмалем.

Вміст фенольних речовин визначали спектрофотометрично з використанням реактиву Фоліна-Деніса. Дослідження усіх параметрів проводили у трьох повторях.

Проведено фізико-хімічні дослідження отриманих екстрактів. Дослідження екстрактів показали, що в волоському горісі та буркуні міститься значна кількість вітаміну С.

Отримані екстракти містять сухих речовин від 2,5 до 17,3% , у тому числі селену від 0,007 до 1,3 мг/л.

На основі експериментальних досліджень було розроблено рецептуру композиції.

23. ІНУЛІНОСИ В СКЛАДІ БЕЗКОФЕЇНОВИХ КАВОВИХ НАПОЇВ

Н.П. Івчук

Ю.В. Ганзюк

Національний університет харчових технологій

Однією зі складових раціону харчування людини є напої. Вони здатні втамовувати спрагу та приносити задоволення. На сьогодні асортимент напоїв, які випускає харчова промисловість України і світу дуже великий. Серед них не останнє місце посягають тонізуючі напої (кава, чай тощо).

Тонізуючою складовою кави та напоїв на її основі є кофеїн. Встановлено, що кофеїн підсилює процеси збудження в корі головного мозку, у відповідних дозах він підсилює позитивні умовні рефлексії і підвищує рухову активність. Стимулююча дія кофеїну полягає у підвищенні розумової та фізичної працездатності, зменшенні втоми та сонливості. Щоправда, великі дози, можуть призводити до виснаження нервових клітин. Медики також відмічають, що кава, через присутність у ній кофеїну, призводить до зміни серцевого ритму і може викликати черговий серцевий напад, підвищувати рівень холестерину в

крові, викликати мігрень у людей з підвищеною чутливістю. Тому людям з серцево–судинними захворюваннями рекомендують утримуватися від споживання кави. Але більшість людей дуже полюбляє цей напій, їм подобається його смак і аромат, у результаті чого їм дуже важко відмовитись від цього задоволення.

На сьогодні розробляються нові альтернативні шляхи заміни кавових напоїв на безкофеїнові продукти із застосуванням інуліновмісної рослинної сировини. Безкофеїнові кавові напої користуються великим попитом в багатьох країнах світу, таких як Франція, Бельгія, США, Японія тощо. Так, в Німеччині споживання кавових напоїв на основі ячменю вдвічі перевищує споживання натуральної кави. В Україні ж розповсюдженою сировиною для виробництва безкофеїнових кавових напоїв є: цикорій, ячмінь, жито та жолуді. Такі кавові напої багаті на цукри, білкові речовини, в тому числі амінокислоти, а також мінеральні та інші біологічно-цінні речовини, вони позитивно впливають на організм людини, сприяють травленню, підвищують апетит та знімають втому. Для дітей і дорослих, що хворіють на серцево-судинні захворювання, яким заборонено вживати каву через присутність алколоїду кофеїну, ці напої вважаються цінним продуктом.

Але перш ніж перетворитися на кавовий напій висушена інуліновмісна сировина проходить високотемпературне оброблення (обсмажування). Процес обсмажування є головною операцією під час виробництва всіх кавових напоїв. Перед обсмажуванням сировину миють, видаляючи з поверхні забруднення, потім подрібнюють на частинки розміром 10...15 мм і сушать за температури 50...60 °C до вмісту вологи 7...9%. Розмір частинок повинен бути однаковий, оскільки нерівномірне подрібнення призводить до нерівномірного обсмажування: дрібні частинки пересмажуються, крупні – залишаються недосмаженими.

Під час високотемпературного оброблення рослинної сировини відбувається ряд фізико-хімічних змін у складі обсмажуваного продукту. Спостерігаються певні зміни смаку, утворення ароматичних речовин,

змінюється забарвлення продукту та утворюються смако-ароматичні речовини, подібні до компонентів кави. Всі ці зміни залежать від температури і тривалості обсмажування.

Метою даної роботи було встановлення технологічних параметрів високотемпературного оброблення кореневища кульбаби, як можливої складової безкофеїнових кавових напоїв.

Для встановлення оптимальних параметрів процесу обсмажування кореневищ кульбаби в якості критеріїв оцінки були вибрані наступні показники:

- ✓ вміст екстрактивних речовин;
- ✓ оптична густина екстракту;
- ✓ значення рН екстракту.

Взявши до уваги фізико-хімічні та органолептичні зміни у складі кореневищ кульбаби під час обсмажування, встановили, що оптимальні параметри обсмажування для цього виду сировини становлять: температура – 180 °С, тривалість 15...17 хв.

24. ВИКОРИСТАННЯ ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВФАБРИКАТІВ

Ю.П.Крижова

Національний університет харчових технологій

Зростання попиту на напівфабрикати збільшується щорічно на 10...15%, тому виробники прагнуть урізноманітнити асортимент продукції і підвищити її якість. Будучи смачною та зручною стравою, в життя сучасної молоді та дітей увійшли гамбургери. Оригінальний американський гамбургер – приклад здорової збалансованої страви: він містить пісню яловичину, вівсяні пластівці та найкорисніші інгредієнти. Але до цього часу оригінальна рецептура збагатилася не самими корисними з поживної точки зору компонентами, позитивно діючими на смак, а не на якість продукту. Тому доцільно збагатити

його необхідними для організму людини компонентами. Так, нами використовуються пшеничні висівки, які в своєму складі містять харчові волокна (клітковину) і білки. Крім того, в них міститься більше половини мікроелементів та вітамінів зерна. Разом з частиною волокон, які не ферментуються, у висівках міститься близько 60% мінеральних речовин і 20% білка загальної їх кількості в зерні. Висівки містять велику кількість кальцію і фітинового фосфору. У висівках міститься 75% усіх біологічно активних компонентів зерна.

Важливе значення у використанні висівок має ступінь їх подрібнення. Пшеничні висівки, які мають розмір часток більше 800 мкм, розглядають як лікувально-профілактичний засіб. Однак такі висівки не рекомендовані особам з певними захворюваннями травної системи. В той же час висівки, подрібнені до часток розміром 500-800 мкм, є дієтичним продуктом, який може використовуватись без обмежень.

Профілактичний ефект проявляється при споживанні біля 25-35 г висівок на добу. В лікувальних цілях призначають до 40-60 г висівок на добу. Механізм функціональної дії харчових волокон висівок визначається видом висівок (джерелом, з якого вони одержані), ступенем їх перетравлення ферментами шлунково-кишкового тракту та засвоюваністю мікробіотикою кишечника.

Зметою зниження мікробіологічного забруднення та вологості пшеничних висівок доцільно проводити їх термічну обробку протягом 10 хв за температури 110–130 °С. Після сушіння та охолодження їх вологість має бути не більше 7%.

Сировиною для виробництва гамбургерів було обрано яловичину жиловану вищого сорту, свинину напівжирну, м'ясо куряче, м'ясо індиче, цибулю ріпчасту свіжу, висівки пшеничні, сіль кухонну та перець чорний мелений. Підібрана оптимальна кількість висівок. Вироби, отримані з додаванням пшеничних висівок у кількості не більше 5%, мають приємний аромат, привабливий зовнішній вигляд та добрий смак. У рецептурі, де вміст висівок складає 10%, присутній явно виявлений гіркуватий післясмак, що і є

причиною низької загальної органолептичної оцінки. Найвищу оцінку отримали гамбургери з використанням м'яса індичого.

Визначено вміст таких мікроелементів як залізо, кальцій, магній, фосфор у м'ясній сировині, сирих гамбургерах та після термічної обробки – смаження.

Дослідження свідчать, що введення 5% висівок пшеничних збільшує вміст наведених мікроелементів у продукті порівняно із контрольним зразком.

Досліджувані зразки гамбургерів задовольняють вимогам ДСТУ 4437:2005 за мікробіологічними показниками.

Розробленні рецептури гамбургерів мають значно більший вихід у порівнянні з контролем: 120,4 – 129,8%; у контрольному зразку – 98,6%.

Протягом останніх 10 років харчові продукти, збагачені волокнами, рекомендовано для щоденного споживання з метою очищення організму від продуктів метаболізму та його дезінтоксикації.

На основі проведених досліджень можна рекомендувати в оздоровчому харчуванні виробництво гамбургерів, збагачених харчовими волокнами та мікроелементним складом.

25.РИСОВЕ БОРОШНО – СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИРОБІВ

В.І. Кулініч

А.В. Гавриш

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Сучасний темп життя супроводжує людину ризиком постійного стресу, негативного впливу оточуючого середовища, неповноцінністю харчового раціону. Це призводить до послаблення імунітету, поширення неінфекційних захворювань, пов'язаних, насамперед, з порушенням обміну речовин. Серед таких захворювань домінує цукровий діабет та целиакія (глютені-

ентеропатія). Динаміка руху кількості хворих постійно збільшується у всьому світі, у тому числі і в Україні.

Перш за все, важливим є вивчення альтернативної сировини з метою заміни глютенівмісних злакових для хворих на целіакію. Альтернативою пшениці, житу та ячменю є використання рису, гречки та кукурудзи, асортимент яких на ринку України було детально досліджено. З'ясувалось, що кукурудзяне борошно вітчизняного виробництва не задовольняє вимогам через хоча і незначний вміст глютену, але, тим не менш, є небезпечним для хворих. При органолептичному аналізі рисового та гречаного борошна для подальшого вивчення було обрано рисове завдяки його більш нейтральному смаку.

Проведено дослідження фізико-хімічних та хлібопекарських властивостей 5 зразків рисового борошна вітчизняного та польського виробництва, порівняно і визначено особливості звичайного та екструзійного борошна та порівняно з відповідними показниками пшеничного борошна. Визначено, що борошно екструзійне має більшу вологість порівняно зі звичайним, що пояснюється гігроскопічними властивостями продукту після впливу високого тиску та температури. Вміст мінеральних речовин перевищують нормований показник для пшеничного борошна в 1,5...2,0 рази завдяки наявності у складі продукту великої кількості фосфору, селену, магнію та інших мікро- та мікроелементів. Кислотність дослідних зразків борошна менша, у порівнянні з контрольним пшеничним борошном, що пов'язано, очевидно, з невеликим вмістом білків. Значення даних показників підтверджують придатність досліджуваного продукту до тривалого зберігання.

Наступним кроком було проаналізовано і визначено у досліджуваних зразках сировини загальний вміст вуглеводів, у тому числі цукрів, мінеральних речовин, вітамінів за таблицями хімічного складу. У результаті визначено, що вміст крохмалю у всіх досліджуваних зразках менше за зазначений на 4,3...6,2%, при чому кількість крохмалю в звичайному борошні варіюється в межах $\pm 0,4\%$. В екструзійному борошні діапазон різниці складає $\pm 1,2\%$, що, можливо, пов'язано з початковим вмістом складових вуглеводів у сировині.

Вміст білків у сировині відіграє суттєву роль у процесі тістоутворення, тому було проведено визначення амінокислотного складу. Визначено, що перший зразок борошна виробництва «АСгруп» має більший вміст білків (5,19 г/100г та 4,44г/100г відповідно), але коефіцієнт утилітарності, розрахований за принципом Мітчела-Блока, більш наближений до 100% у зразку борошна виробництва «Каскад». Порівнюючи загальну кількість білка у аналізованих об'єктах і таблицях хімічного складу очевидним є те, що реальне значення менше, що, можливо, пояснюється загальною тенденцією до зниження білка у продуктах харчування.

При тістоутворенні важливе значення має вологопоглинальна здатність борошна, яка впливає на вихід тіста та готових виробів. З'ясувалося, що вологопоглинальна здатність звичайного рисового борошна більша порівняно з екструзійним, тому здатна зв'язувати вологу у більшій кількості, ніж трансформована молекула білка екструзійного борошна.

Тобто рисове борошно, як альтернативна сировина для заміни пшеничного при розробці нових виробів для хворих на целиацію, є цілком придатним. Варто зазначити, що через незначний вміст білка до складу таких виробів доцільним буде внесення білковмісної сировини.

26.ВИВЧЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗАРОДКІВ ПШЕНИЦІ У СКЛАДІ СУМІШЕЙ МОРОЗИВА

**Г.Є. Поліщук
В.В. Мартич
О.В. Грабовська,
Є.І.Ковалевська
М.І.Сербова**

Національний університет харчових технологій

Натуральним стабілізаційним компонентом для виробництва морозива є пшеничне борошно вищого ґатунку, але його здатність структурувати водні дисперсії і зв'язувати вологу, порівняно із функціонально-технологічними властивостями сучасних стабілізаційних систем, досить низька.

На внутрішньому ринку з'являються нові види зернопродуктів: борошно цільнозмелене та борошно з пророщеного зерна різних видів, висівки, зародки пшениці та ін. В наукових публікаціях інформація щодо технологічних властивостей подібної сировини досить обмежена. У свою чергу, зернові продукти є цінною сировиною, яка містить широкий спектр життєво необхідних речовин, і може бути застосована як з метою збагачення, так і стабілізації харчових дисперсних систем.

Авторами розробки доведено можливість застосування пшеничних зародків у виробництві одного з найпопулярніших молочних десертів – морозива. Пшеничні зародки – це натуральний продукт, який вилучають із зерна механічним способом і не піддають додатковому хімічному чи термічному обробленню. Регулярне споживання продуктів, що містять пшеничні зародки, відновлює енергетичний баланс, підвищує загальну стійкість організму та імунної системи, знижує рівень холестерину в крові, нормалізує обмін речовин та виведення шлаків, позитивно впливає на стан шкіри і волосся, підвищує репродуктивну функцію та рівень синтезу АТФ, перешкоджає дії негативних зовнішніх факторів.

При розробленні нових видів морозива із зародками пшениці було досліджено їхній вплив на фізико-хімічні показники сумішей, порівняно з іншими зерновими інгредієнтами. Одним із найвпливовіших чинників, які обумовлюють, зокрема, високі збитість, опір до танення та дисперсність повітряної фази морозива, є, насамперед, наявність полісахаридів та білків в активній формі, які зв'язують вологу та утворюють просторову структуру.

Було підтверджено, що зразки борошна пшеничного та зародків пшениці є гідрофільними харчовими системами. Виявлено майже вдвічі більшу

набухаємість зародків пшениці, а також у 5 разів вищу гідрофільність та у 1,6 рази більшу здатність до вологозв'язування, порівняно з борошном пшеничним.

В результаті дослідження окремих реологічних характеристик гідратованих зернопродуктів було з'ясовано, що їхні суспензії можна віднести до структурованих твердоподібних тіл з явно вираженою надмолекулярною структурою коагуляційного типу. Доведено, що гідратовані пшеничні зародки проявляють достатнє для сумішей морозива структурування у температурному діапазоні 80...90 °С, що свідчить про можливість застосування традиційних технологічних режимів пастеризації сумішей під час виробництва морозива (85 °С з витримкою 3...5 хв). Для борошна пшеничного рекомендований температурний діапазон становив від 60 до 100 °С. Підвищення температури теплового оброблення водних суспензій зародків пшениці до 100 °С призводило до надлишкового зміцнення водних прошарків, які з'єднують просторовий каркас цих систем. У результаті зникала її пластичність, підвищувалися механічна міцність, крихкість та пружність, що є небажаним у технології морозива. Технологічні властивості зародків пшениці можна пояснити, насамперед, меншим, ніж у пшеничному борошні, вмістом вуглеводів (28,5...40,0%), більшим вмістом білків (до 30...41%) та наявністю фосфатидів (до 1,6%).

Дослідні виробки морозива на фризери періодичної дії довели можливість одержання морозива на молочній основі із зародками пшениці зі збитістю в межах 80...110% без застосування стабілізаторів та стабілізаційних систем.

27. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНИХ КОМПОЗИЦІЙ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦЕЛІАКІЮ ТА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ

В.І. Кулініч

А.В. Гавриш

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Останнім часом з'явилася нагальна потреба у розробленні виробів спеціального та функціонального призначення для різних верств населення, які потребують спеціалізованого харчування. Серед такої продукції особливе місце посягають вироби для хворих на цукровий діабет та целиакію. Це пояснюється тенденцією до збільшення цієї групи хворих та обмеженістю асортименту продукції на вітчизняному ринку. Було поставлено завдання розробки борошняних кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет та глютеніву енторопатію.

У якості прототипу було обрано рецептури кексу «Столичного» та бісквіту «Повітряного». Проведено заміну цукру білого на фруктозу. Пшеничне борошно, що містить глютен, замінено на рисове. Заміну проведено з урахуванням вологості вихідної сировини. Родзинки, які входять до складу традиційної рецептури кексу, були замінені на курагу, що є джерелом харчових волокон, необхідних для людей з порушеннями процесів травлення, а також калію, заліза, магнію, каротинів і токоферолу.

До складу бісквіту курагу було додано у кількості 10%, оскільки її немає у традиційній рецептурі. Введення саме такої кількості кураги не чинить негативного впливу на структуру м'якушки виробів.

Враховуючи, що заміна пшеничного борошна на рисове призвела до зменшення біологічної цінності через значно меншу кількість білків у складі рисового борошна, до нових рецептур було введено сухе знежирене молоко (СЗМ) як білкововмісний компонент. До складу кексів введено СЗМ у кількості 4%, що задовольняє усі органолептичні показники та немає негативного впливу на пористість і структуру готових кексів. Також проведені пробні випікання моделей бісквітних композицій і визначено, що додавання 7% СЗМ забезпечує відповідну консистенцію, структуру м'якушки, смак і запах продукту.

Наступним етапом стало визначення фізико-хімічних показників нових виробів та порівняння їх значень з вимогами стандартів. Встановлено, що вологість кексів (16,1%) менша порівняно з вологістю бісквітів (20,7%), що

пов'язано з меншим вмістом білків, які зв'язують вологу, та більшою кількістю жирів. Кислотність бісквітів становить $2,2^\circ$ і наближена до критичної, що пояснюється з високим вмістом органічних кислот, джерелом яких є курага. Лужність кексів складає $1,5^\circ$, що свідчить про невеликий залишок розпушувача. Бісквіти, порівняно з кексами, мають більший об'єм виробів, щільність і питомий об'єм, оскільки мають більш пористу структуру.

За методом Кьельдаля визначено загальний вміст білків (табл. 1).

Таблиця 1

Вміст білків в кексі та бісквіті для хворих на целіакію та цукровий діабет

Значення	Кількість білку, г/100г	
	Кекс «Особливий з курагою»	Бісквіт «Сонечко з курагою»
Розрахункове	5,66	8,74
Експериментальне	5,5	8,6

За даними таблиці видно, що вміст білка розрахункового та визначеного експериментально, наближені, але експериментальне значення менше за розрахункове, що, вірогідно, пов'язано з похибкою визначення білка за даною методикою. Вміст цукрів та жиру визначено розрахунково (табл. 2).

Таблиця 2

Масова частка цукрів та жиру у розроблених виробих

Масова частка, %	Кекс «Особливий з курагою»	Бісквіт «Сонечко з курагою»
Цукрів	23,98	36,6
Жиру	18,58	4,6

Визначено енергетичну цінність нових виробів, яка для кексу становить 299 ккал, а для бісквіту відповідно 200 ккал.

Результатом експерименту є розроблення нових виробів, придатних для вживання хворими на цукровий діабет та глютеніву ентєропатію.

28.ТЕХНОЛОГІЯ ДОБУВАННЯ І ЗАСТОСУВАННЯ ГАРБУЗОВОЇ ОЛІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Т.І. Романовська

Національний університет харчових технологій

Л.О. Левчук

Мала академія наук

Серед олій, багатих на біологічно активні речовини, які реалізуються в аптеці, є гарбузова олія. Складовими компонентами олії є жири та розчинні у жирах пігменти. Деякі пігменти мають біологічну активність, оскільки самі є вітамінами чи попередниками вітамінів, зокрема β -каротин і вітамін Е.

Досліджено насіння гарбуза виду *Cucurbita pepo* (звичайний гарбуз) та олію з нього, добуту пресуванням. Рослини даного виду є однодомними, однорічними. Плоди мають дерев'янисту кору, велику округлу форму, ребристу плодоніжку та яскраво-жовте забарвлення м'якоті. Дослідили два сорти гарбузового насіння: Український багатоплідний з панцирним білим лушпинням та Голонасінний без лушпиння. Вказані сорти мають шорстко опушені довгі стебла та лапате листя.

Виявлено, що гарбузова олія містить токоферолі, каротиноїди та хлорофіли. Наявність хлорофілів надає їй темного червоно-коричнево-зеленого забарвлення. Каротиноїди розчинні у жирах та ліпоїдах, тому їх часто називають ліпохромами. За хімічною природою каротиноїди поділяють на вуглеводні (каротини), спирти (ксантофіли) та інші похідні. Каротини $C_{40}H_{56}$

містяться у вигляді суміші α , β , γ -каротинів, надаючи олії жовтого забарвлення. Хлорофіл складається із суміші двох близьких за структурою речовин: синьо-зеленого хлорофілу а (емпірична формула $C_{55}H_{72}O_5N_4Mg$) та жовто-зеленого хлорофілу б (емпірична формула $C_{55}H_{70}O_6N_4Mg$), які знаходяться у співвідношенні приблизно 3:1. Хлорофіл добре розчинний в олії, етиловому спирті, ацетоні, діетиловому ефірі, трохи гірше в петролейному ефірі. Розчини хлорофілу мають інтенсивну темно-червону флуоресценцію. У воді хлорофіл нерозчинний.

В попередніх дослідженнях встановлено можливість добування гарбузової олії зі збереженням вказаних пігментів і з мінімальними змінами ліпідів олії, що можуть відбуватися під час волого-теплової обробки та пресування м'язги. Досліджено вплив температури пресування та вологості матеріалу на вміст пігментів, визначений спектрофотометричним методом.

Виявлено, що нижча температура пресування вимагає більшого зволоження матеріалу. За органолептичними показниками гарбузова олія, отримана за низьких температур пресування (90–105 °C), має приємний смак і рослинний запах. З підвищенням температури пресування гарбузова олія стає темною і набуває запаху риб'ячого жиру.

Олія, призначена для оздоровчого харчування, має добуватись за низьких температурних режимів під час волого-теплової обробки, яка повинна бути короткочасною.

Розглянуто застосування гарбузової олії у кількох напрямках:

- для виготовлення майонезу і салатів у ресторанному бізнесі, для чого її збагачують антиоксидантами і жиророзчинними вітамінами,
- для виготовлення кремів та косметичних масок у салонах краси та spa-центрах,
- для виробництва рафінованої гарбузової олії харчового призначення для реалізації через торговельну мережу.

Також розглядається можливість використання олії у подальшому

промисловому виробництві хлібобулочних і кондитерських виробів, маргаринів і майонезів, морозива, плодово-овочевих консервів, рибних пресервів тощо. Природне забарвлення гарбузової олії дає можливість отримувати продукт, забарвлений у природний темно-зелений колір.

Подальші дослідження будуть проведені для визначення кількісного вмісту вітамінів та їх впливу на тривалість зберігання як власне добутої олії, так і продуктів, виготовлених з її застосуванням.

29. РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В УКРАЇНІ

Г.О. Сімахіна

С.В. Халапсіна

Національний університет харчових технологій

Ключовим питанням у підтриманні продовольчої безпеки України, досягнутої в останні роки, є стійке забезпечення населення харчовими продуктами, в тому числі і оздоровчого призначення, на основі раціонального використання сільськогосподарської сировини, скорочення її втрат, підвищення ефективності виробництва у всьому агропромисловому комплексі. Ці плани реально здійснити шляхом широкого використання інноваційних технологій у переробній та харчовій промисловості. Загальним завданням є організація постачання населенню якісних продуктів не лише в сезон збору та перероблення плодовоовочевої сировини, і не лише у сировинних зонах, а протягом усього року, в усіх регіонах України і в широкому асортименті.

Накопичений світовий досвід показує, що найбільш ефективним способом вирішення цієї проблеми є використання низькотемпературних технологій при заготівлі сільськогосподарської продукції, її транспортуванні, переробленні, зберіганні та реалізації. Використання штучного холоду викликає мінімальні зміни харчової та біологічної цінності сировини і отриманих з неї

готових продуктів, їх якості та органолептичних показників. Разом з тим, за економічністю та особливо питомими витратами енергії спосіб консервування харчових матеріалів заморожуванням має значні переваги перед методами теплового оброблення – пастеризацією, стерилізацією, сушінням тощо.

Плоди, ягоди та овочі є важливим джерелом вітамінів, мінеральних солей, водорозчинних цукрів, крохмалю, органічних кислот, пектинових речовин, вони мають фітонцидні властивості й завдяки цьому виявляють антимікробну дію. Тому надзвичайно важливо вести технологічний процес перероблення цієї сировини таким чином, щоб в отриманих напівфабрикатах максимально зберегти всі цінні речовини вихідного матеріалу. Цим умовам найбільшою мірою відповідає заморожування.

За даними щотижневого бюлетеня "Агроогляд: овочі та фрукти" (з посиланням на офіційну статистику), виробництво заморожених овочів в Україні в 2011 р. збільшилось у 12 разів. Тобто, в минулому році обсяги національного виробництва зросли з 588 до 7103 т.

Заморожують плоди та овочі 15 компаній, а лідерами за обсягами випуску стали ЗАТ "Фрау Марта", ТОВ "Краса", ТОВ "Арти" та ТОВ «Грон», які забезпечили 95% національного виробництва цієї продукції.

Останнім часом набуває популярності продукція компанії «Сіріус-Агро» (Звенигородський район Черкаської області, с. Водяники). Компанія спеціалізується на вирощуванні, фасуванні, заморожуванні плодів і ягід та їх реалізації. Загальна площа полів для вирощування становить 1100 га.

У червні 2008 р. відкрито завод для шокового заморожування фруктів і ягід. Проектна потужність виробничих ліній заморожування продукції становить 5500 т/рік. На сьогодні завод цієї компанії вважається одним із найкращих і найпотужніших у Європі. Його продукцію сертифіковано і підтверджено Центром стандартизації й метрології України.

Основна частина плодоовочевої продукції реалізується в Україні у вигляді заморожених овочевих сумішей. На їх частку (у тому числі й з

добавками м'яса й морепродуктів) припадає не менш ніж 80%, на моноовочі – близько 15%, на фрукти та ягоди – до 5% всієї замороженої продукції.

Українські виробники конкурують як із вітчизняними, так і з зарубіжними компаніями – польськими (торговельні марки Hortex, Hortino, Felco), угорськими (Felco, Globus), французькими (Bonduelle) і бельгійськими (Emborg, Dujardin).

Віднедавна українські компанії освоїли також випуск заморожених овочево-м'ясних та овочево-рибних сумішей, а також ягідної продукції, що ефективно конкурує із закордонною за ціною, при тому ж рівні якості.

30. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБА І ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

Н.О. Стеценко

Національний університет харчових технологій

М.Д. Землінська

Коледж ресторанного господарства

Національного університету харчових технологій

Хліб – один з найбільш уживаних населенням продуктів харчування. Сьогодні на продовольчому ринку України представлено широкий асортимент хліба та хлібобулочних виробів, які випікаються за різноманітними рецептурами й технологіями і тим самим задовольняють смакові вподобання більшості українців. Провідні виробники хлібобулочної продукції піклуються сьогодні не просто про неповторність смакових властивостей хліба, а в першу чергу – про збереження в ньому натуральних компонентів, а також про надання йому певних оздоровчих властивостей.

Світові тенденції в галузі харчування пов'язані зі створенням асортименту функціональних продуктів, які при систематичному вживанні в складі раціону здорового населення сприяють зміцненню його здоров'я та зниженню ризику

розвитку захворювань, пов'язаних з харчуванням. Це досягається завдяки вмісту в цих продуктах харчових функціональних інгредієнтів, що мають властивість чинити позитивний вплив на одну або декілька фізіологічних функцій людини. В основі створення функціональних харчових продуктів лежить принцип модифікації традиційних технологій для забезпечення вмісту в готовому продукті корисних інгредієнтів до рівня, що співвідноситься з фізіологічними нормами їхнього споживання.

В останні роки у світі велика увага приділяється збагаченню хліба різними корисними речовинами, що надають йому лікувальних та профілактичних властивостей. Лікувальний або профілактичний ефект від вживання таких хлібобулочних виробів забезпечується або введенням в рецептуру необхідних додаткових компонентів, або виключенням небажаних, а також зміною технології їх виготовлення.

Аналіз асортиментної політики підприємств хлібопекарської галузі свідчить про те, що практично на всіх підприємствах випускаються вироби, призначені для профілактичного харчування. До нового напрямку, що розвивається за кордоном і зараз в Україні, відноситься виробництво хлібобулочних виробів з використанням диспергованого зерна жита, пшениці, які відрізняються підвищеним вмістом вітамінів групи В, Е, РР і цінних компонентів цільного зерна: вуглеводів, харчових волокон, амінокислот, жирів, мінеральних речовин (заліза, кальцію, фосфору). Такі вироби рекомендуються для профілактики серцево-судинних захворювань, ожиріння, а також для населення регіонів з підвищеним забрудненням навколишнього середовища.

Постійна нестача вітамінів в раціоні харчування значної частини населення України робить доцільним введення ряду найважливіших вітамінів до складу хлібобулочних виробів профілактичного призначення. Вітаміни можуть бути додані у вигляді окремих препаратів, харчового вітамінного концентрату або разом з натуральною сировиною, багатою такими мікронутрієнтами. Регулярне споживання вітамінізованого хліба сприяє підвищенню стійкості організму до несприятливих впливів навколишнього

середовища, прискоренню одужання при різних захворюваннях, підвищенню тонусу при стресових ситуаціях і фізичних навантаженнях.

Сьогодні споживачі прагнуть купувати, в першу чергу, якісний, смачний і корисний хліб. Тому сегмент високоякісних хлібобулочних виробів функціонального призначення буде успішно розвиватися. І важливим моментом у його розвитку є грамотний маркетинг – така продукція повинна бути якісно представлена кінцевому споживачу: наприклад, комплексне наочне уявлення – від барвистої і яскравої упаковки до грамотного і доступного роз'яснення користі продукту.

31. ВИВЧЕННЯ КОНСЕРВУЮЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЕФІРНИХ ОЛІЙ ТРОЯНДИ ТА ГРІНДЕЛІЇ

В.Й. Бондарева

Я.Н. Гоцуляк

А.В.Попова

Національний університет харчових технологій

Жири та жирові компоненти використовуються в косметичних засобах в якості речовин, які живлять шкіру, поповнюють втрату шкіряного жиру при вмиванні, протидіють негативному впливу атмосферних явищ, а також при недостатній діяльності сальних залоз. В сучасних косметичних засобах все частіше використовують фітопрепарати, які представляють велику цінність, оскільки є препаратами сумарної дії та містять комплекс біологічно активних речовин.

Одними з речовин, наявність яких ефективно впливає на стан шкіри, є ефірні олії. Вони пригнічують розмноження мікроорганізмів, мають потужну протизапальну, бактерицидну і фунгіцидну дію, що дозволяє використовувати ефірні олії в якості консервуючих засобів.

Трояндову олію отримують з квітів ефіроолійної троянди

(*Rosadamascena*) перегонкою з водної суспензії пелюсток. Ефірна олія сприяє загоюванню ушкоджень шкіри, регулює роботу сальних залоз, підвищує пружність та еластичність шкіри. При створенні косметичних кремів використовується в якості засобу, що має кератолітичний вплив.

Ефірну олію грінделії отримують з конкreta грінделії шляхом екстрагування та виморожування. Ця олія має сильну антисептичну, протиалергійну, антибактеріальну, седативну, дезінфікуючу та детоксикаційну дію, стимулює кровообіг.

Дана робота спрямована на вивчення бактерицидних та фунгіцидних властивостей ефірних олій троянди та грінделії, а саме на дослідження пригнічуючого впливу цих олій на дріжджі роду *Candida* (*Candidaalbicans*) та дріжджоподібні ліпофільні гриби роду *Malassezia*. Це дозволить використовувати досліджувані ефірні олії в якості консервантів у косметичних емульсіях. Також їх введення в склад косметичних препаратів буде сприяти зменшенню в рецептурі вмісту складних хімічних консервантів.

Була розроблена косметична емульсія з вмістом даних ефірних олій та проведені наступні досліди, які підтверджують консервуючі властивості нативних олій.

1. Було підготовлене поживне середовище для дріжджів (сусло) та грибів (м'ясо-пептонний бульйон) та десять послідовних десятикратних розведень суспензії *Candidaalbicans* та *Malassezia* на поживному середовищі з відомою концентрацією для побудови калібрувального графіка.

2. На фотоелектрокалориметрі КФК-2 визначали оптичну густину для кожного розведення суспензії та будували графік залежності оптичної густини (D) від концентрації (C , КУО/мл – колонієутворюючі одиниці).

3. Раніше підготовлену суспензію дріжджів *Candidaalbicans* та грибів роду *Malassezia* з концентрацією 10^{10} КУО/мл розливали у 5 пробірок (по 3 мл в кожену) з додаванням у пробірки відповідно 1,2,3,4,5 мл емульсії. Інкубацію проводили при 30° С протягом 48 годин. Після цього для кожної проби суспензії вимірювали оптичну густину та за калібрувальним графіком

визначали концентрацію дріжджів та грибів.

На підставі отриманих мікробіологічних даних в ході досліджень було встановлено наступне:

1. Була визначена залежність між значеннями оптичної густини суміші та кількістю мікроорганізмів. Встановлено, що чим більша кількість емульсії, що містить ефірні олії, тим менша оптична густина суміші і, як наслідок, більша кількість знищених колонієутворюючих одиниць.

2. Завдяки своїм специфічним властивостям ефірні олії троянди та грінделії можуть використовуватись у якості консервантів в засобах з обмеженим терміном дії.

3. Використання ефірних олій дозволяє зменшити кількість хімічних консервантів у косметичних засобах.

32.ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЧЕБРЕЦЮ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА З ПРОРОЩЕНОГО ЗЕРНА

Б.О. Кльорик

Н.О. Стеценко

В.Ю. Перепелиця

Д.С. Прокопенко

Національний університет харчових технологій

У багатьох країнах світу відбувається суттєва зміна в структурі харчування населення. У зв'язку з широким впровадженням техніки та зменшенням фізичних навантажень знижуються енерговитрати організму, разом з цим зменшується потреба в їжі. З іншого боку, технічний прогрес у багатьох галузях харчової промисловості призвів до того, що на ринку з'являється все більше високоочищених рафінованих продуктів. У зв'язку з цим перед харчовою промисловістю стає завдання по створенню продуктів, які при невисокій енергетичній цінності містять найбільш важливі в харчовому

відношенні сполуки. До таких сполук відносяться в першу чергу білки, а також харчові волокна, джерелом яких можуть виступати зернові культури.

Перспективним напрямом перероблення зерна пшениці є розроблення технологій цільнозернового хліба та хліба із зерна, підданого пророщуванню. При пророщуванні біодоступність багатьох компонентів підвищується. Проте надмірно висока активність ферментів в пророщеному зерні призводить до того, що споживчі властивості одержаних виробів не завжди відповідають встановленим вимогам. У зв'язку з цим актуальним є вдосконалення технології виробництва зернового хліба з пророщеного зерна.

Насичення зерна водою до необхідної вологості – це один із головних чинників, що призводить до виведення насіння зі стану спокою і викликає пробудження до проростання. Оптимальною для виробництва хліба зернового вважається вологість пророщеного зерна 43-46%. Нами були проведені дослідження динаміки зміни вологості зерна пшениці при замочуванні водою з температурою 20°C. Встановлено, що оптимальна тривалість пророщування пшениці при вибраній температурі становить 26 – 28 годин, оскільки саме за цей час пшениця набуває необхідної вологості. При цьому довжина ростка становить 1,5 мм.

Нами була розглянута можливість внесення до рецептури хліба з пророщеного зерна водного екстракту лікарської рослини чебрецю для надання йому антиоксидантних властивостей. Чебрець широко застосовується в традиційній медицині багатьох країн і народів як цінна лікарська рослина, адже до її складу входять різні біологічно активні речовини: поліфеноли, в тому числі флавоноїди, терпенові сполуки. Завдяки цьому чебрець має дезінфікуючу, протиатеросклеротичну дію, а також виступає сильним антисептиком. Особливий інтерес представляє здатність рослини виявляти антиокислювальні властивості завдяки вмісту в її складі біоантиоксидантів: вітамінів, біофлавоноїдів, дубильних речовин, органічних кислот. Споживання природних антиоксидантів сприяє зниженню інтенсивності вільнорадикальних процесів, які ведуть до виникнення і прогресування великої кількості небезпечних

захворювань, включаючи онкологічні, а також до прискорення процесу старіння.

Використовували водні екстракти чебрецю з гідромодулями 1:15, 1:30, 1:40. Кожен екстракт відзначався досить приємними органолептичними характеристиками, особливо екстракт з гідромодулем 1:15, смак та аромат якого були виражені найбільш яскраво. Цей же екстракт міщував найбільшу кількість сухих речовин.

Визначено, що антиокислювальна активність усіх досліджених екстрактів досить висока. Найбільшою антиокислювальною здатністю, яка складає 175,6 мВ, характеризується екстракт чебрецю із гідромодулем 1:15, при гідромодулі 1:30 цей показник дорівнює 162 мВ, а при гідромодулі 1:40 – 160,9 мВ.

В результаті проведених досліджень встановлено, що в технології зернового хліба доцільно застосовувати екстракт чебрецю, отриманий при гідромодулі 1:15, який забезпечує максимальне вилучення необхідних біологічно активних сполук. Оптимальна кількість цього інгредієнту становить 1% до маси пророщеного зерна. Зерновий хліб з екстрактом чебрецю має антиоксидантні властивості та високі органолептичні якості.

33. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ КОМБІНОВАНОГО МОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

С.П. Красівська

Н.О. Стеценко

Т.А. Мартиненко

Національний університет харчових технологій

Високоякісне харчування населення – це соціально-економічна проблема України. Одним зі шляхів її вирішення є створення та удосконалення технологій якісно нових харчових продуктів з направленою зміною хімічного складу, які відповідають потребам організму людини. До цієї категорії можуть бути віднесені продукти, в яких молочна основа поєднується з добавками

рослинного походження. В якості молочної складової таких комбінованих продуктів ми пропонуємо використовувати сир кисломолочний, як легкозасвоюваний білковий продукт. Рослинними компонентами обрано обліпиху та зернові культури.

Поєднання корисних якостей молочних та злакових продуктів дозволяє отримувати гармонійні за складом та властивостями композиції. В них містяться такі дефіцитні для сучасного раціону харчові речовини, як кальцій та білок, незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, харчові волокна, вітаміни (С, В₁, В₂, В₆, Е, β-каротин), олігосахариди та мінеральні речовини.

Для встановлення оптимального співвідношення між базовим продуктом та збагачувачами були проведені розрахунки вмісту окремих незамінних амінокислот в комбінаціях, де масова частка внесених інгредієнтів змінювалася в межах від 5 до 20%. Встановлено, що при збільшенні кількості злакових компонентів (пшениця, овес) спостерігається зростання коефіцієнта утилітарності білка продукту та зменшення коефіцієнта надлишковості. Це свідчить про покращення рівня засвоюваності білка комбінованого продукту і про підвищення його біологічної цінності. При використанні пшениці коефіцієнт утилітарності збільшився на 6,2%, а при використанні вівса на 5,1%. Наведені дані вказують на доцільність використання злакових культур, зокрема пшениці та вівса, для збагачення сиру кисломолочного.

Слід відзначити, що найвищі показники біологічної цінності були отримані при додаванні 20% злакових компонентів, але результати органолептичних досліджень вказують на те, що при використанні їх в кількості більш ніж 10% погіршуються смакові властивості продукту, зокрема з'являється борошняний присмак. Він більше виражений у зразках з пшеницею, ніж з вівсом. Щоб уникнути цього, запропоновано додати до комбінованого продукту пюре обліпихи, яке не тільки володіє яскраво вираженим приємним смаком, але й дозволяє покращити хімічний склад та біологічну цінність збагаченого продукту. Подальші дослідження проводили зі зразком вівса, який забезпечує кращі органолептичні властивості.

Результати проведених розрахунків показали, що в усіх комбінаціях першою лімітованою незамінною амінокислотою (НАК) залишається метіонін+цистин, але зі збільшенням вмісту вівса її СКОР зростає. Оскільки додавання більш ніж 7% пюре обліпихи викликає значне розрідження системи, пропонується до кисломолочного сиру додавати 10% вівса та 7% пюре обліпихи. При цьому СКОР першої лімітованої НАК збільшується на 5,9%, коефіцієнт утилітарності – на 4,8%, коефіцієнт надлишковості зменшується на 2,9%.

Комбінований кисломолочний продукт має жовтуватий відтінок, його консистенція м'яка з ледь помітними включеннями вівса та обліпихи. Запах – кисломолочний, з відчутним ароматом обліпихи. Смак – притаманний сиру кисломолочному, є кисло-солодкий присмак обліпихового пюре.

Проведені нами розрахунки показують, що вживання 200 г збагаченого сиру кисломолочного на добу задовольняє потребу в білках на 40-50%, жирах – 25%; у мінеральних речовинах, таких як кальцій – на 25%, фосфор – 42%, магній – 27%; у вітамінах, а саме: токоферол – 24%, тіамін – 25%, рибофлавін – 36%; вміст вітаміну С у збагаченому продукті задовольняє добову потребу людини на 38%. Наведені результати розрахунків свідчать про те, що збагачений вівсом та обліпихою сир кисломолочний можна віднести до категорії функціональних продуктів.

34.ВИКОРИСТАННЯ ЛАКТУЛОЗИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БІСКВІТНИХ ТОРТІВ ТА ТІСТЕЧОК ДІЄТИЧНОГО ТА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

А.М. Дорохович

А.В.Мурзін

Г.О.Агейченко

Н.А.Паращина

І.В. Рубан

Національний університет харчових технологій

Стан життя сучасної людини, екологічна ситуація, пов'язана з індустріалізацією суспільства та техногенними катастрофами, обумовлюють підвищення рівня захворювань, які пов'язані з порушенням обміну речовин, найпоширенішим серед яких є цукровий діабет, та з розладами шлунково-кишкового тракту.

Великим попитом серед населення України користуються торти та тістечка, з оздоблювальними напівфабрикатами піноподібної та драгледоподібної структури. Нажаль, таких виробів функціонального та дієтичного призначення промисловість України не виробляє.

Метою нашої роботи було удосконалення технології тортів і тістечок з оздоблювальними напівфабрикатами піноподібної та драгледоподібної структури, які мали б статус «функціональний продукт» за рахунок раціонального використання пребіотика лактулози та статус «дієтичний функціональний продукт» за рахунок використання фруктози та лактулози.

Дисахарид лактулоза в світі визнаний найкращим пребіотиком. Завдяки тому, що в організмі людини відсутні ферменти, які б гідролізували лактулозу до галактози і фруктози, вона проходить через шлунково-кишковий тракт незміненою й доходить до товстої кишки, де сприяє розмноженню мікроорганізмів (кишкової мікрофлори), корисних для здоров'я людини. Використання фруктози і лактулози забезпечує дієтичні і функціональні (оздоровчі) властивості харчових продуктів.

Проведені дослідження і визначено оптимальні дозування лактулози і фруктози при виробництві піноподібних та фруктових-ягідних оздоблювальних напівфабрикатів. Встановлено оптимальне співвідношення оздоблювальних напівфабрикатів та бісквітного напівфабрикату.

Нами запропоновано дозувати лактулозу в оздоблювальні напівфабрикати з розрахунку забезпечення 40 % рекомендованої добової потреби лактулози при вживанні 100 г готового виробу.

Проведені дослідження по визначенню можливості збереження лактулози в напівфабрикатах піноподібної та драгледоподібної структури на протязі всього терміну зберігання. Встановлено, що втрати лактулози в процесі зберігання зразків

піноподібної структури складають: на цукрі – 6,69 %, на фруктозі – 9,56 %. Втрати лактулози в зразках драгледоподібної структури складають: на цукрі – 1 %, на фруктозі – 1,44 %.

Визначено структурно-механічні властивості оздоблювальних напівфабрикатів, вміст вільної та зв'язаної води, сорбційно-десорбційні властивості.

Аналіз отриманих даних показав, що лактулоза послаблює структуру піноподібних напівфабрикатів на цукрі білому кристалічному і зміцнює структуру маси на фруктозі, та практично не змінює структурно-механічні показники оздоблювальних фруктово-ягідних напівфабрикатів на цукрі та на фруктозі.

Дослідження сорбційних, десорбційних властивостей піноподібних мас показали, що лактулоза у зразках на цукрі підвищує рівноважну вологість, а на фруктозі знижує.

Сумісно з кафедрою мікробіології досліджено вплив цукру, фруктози, лактулози на мікробіологічні показники піноподібних і драгледоподібних мас та встановлено, що виявлена мікрофлора більше ніж на 90 % представлена мезофільними аеробними і факультативно-анаеробними мікроорганізмами. БГКП, стафілококи, плісняві гриби та дріжджі не виявлені. Встановлено, що мікробіологічні показники в піноподібних та драгледоподібних зразках не перевищують регламентованих норм протягом всього терміну зберігання.

На основі проведених досліджень розроблено рецептури і технології бісквітних тортів функціонального і дієтичного призначення.

35. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ НАБУХАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ ПРИ РІЗНИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Н.О. Стеценко

А.О. Цільницька

А.Ю. Кутна

Ю.В. Сидоренко

Національний університет харчових технологій

Одним з напрямів підвищення харчової цінності продуктів, зокрема хлібобулочних виробів, є використання в рецептурах добавок біологічно цінної рослинної сировини. Багатим джерелом біологічно активних речовин є насіння льону, лікувальні властивості якого відомі протягом століть і визнані медициною. Насіння льону характеризується наявністю таких функціональних харчових речовин, як білки з повноцінним амінокислотним складом, есенціальні поліненасичені жирні кислоти, особливо ліноленова, харчові волокна. На сьогодні насіння льону використовується, в основному, для виробництва олії. Але кількісний і якісний склад його білків і ліпідів свідчать про перспективність їх використання для підвищення харчової і біологічної цінності хлібобулочних виробів.

Насіння льону відрізняється за своїми технологічними та функціональними властивостями від традиційної сировини хлібопекарської промисловості. Тому важливо проводити наукові дослідження, спрямовані на впровадження такого цінного інгредієнта в технології харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії. Метою досліджень було визначення здатності насіння льону до набухання при різних температурах, розрахунок швидкості та ступеня набухання і встановлення оптимальних параметрів проведення процесу, при яких досягаються максимальні значення граничного ступеня набухання цієї сировини. Досліди проводили в інтервалі температур 20-60 °С.

Для всіх досліджених зразків вигляд кривих набухання має подібний характер, а саме: на початковій ділянці, яка є прямолінійною, спостерігається різке зростання ступеня набухання, що відбувається з постійною швидкістю. При цьому проходить процес гідратації високомолекулярних сполук насіння льону. Далі швидкість набухання зменшується, ступінь набухання зростає повільніше і за певних умов досягає максимального, так званого граничного значення. На цій стадії молекули розчинника дифундують у макромолекули високомолекулярних сполук, полярні молекули розчинника утворюють гідратний шар, відбувається відштовхування однойменних зарядів сольватних оболонок і слабкі зв'язки між макромолекулами розриваються.

Встановлено, що підвищення температури на кожні 20 °С практично вдвічі збільшувало швидкість набухання насіння льону на початковому етапі процесу. Найшвидше процес набухання протікав при температурі 60°C, найповільніше – при 20°C.

Оскільки ефективність процесу набухання краще оцінювати не тільки за швидкістю його протікання, а й за повнотою поглинання низькомолекулярної рідини рослинною сировиною, нами було розраховано граничний ступінь набухання насіння льону при різних температурах, тобто максимальну кількість рідини, що може бути поглинена одиницею маси сировини.

Встановлено, що насіння льону найбільш повно набухає у воді, температура якої 60 °С. Про це свідчить максимальне значення граничного ступеня набухання, яке дорівнює 340%. Це на 35% більше, ніж при температурі 40 °С, коли граничний ступінь набухання складає 305%. При температурі 20 °С ця величина дорівнює 250%. Отже, з підвищенням температури до 60 °С кількість рідини, яка здатна поглинутись наважкою насіння льону, збільшується на 90% порівняно з набуханням, що відбувається при 20 °С.

Важливим є той факт, що час, потрібний для досягнення повного набухання, з підвищенням температури зменшується. Для 20°C він дорівнює 40 хвилин, для 40 °С становить 33 хвилини, а для 60 °С – 22 хвилини. При цьому зростає кількість води, що може бути поглинена одиницею маси рослинної сировини.

Отже, встановлено оптимальні умови проведення процесу набухання насіння льону: температура середовища – 60 °С; тривалість – 22 хвилини. При цьому кількість поглиненої рідини становить 340 % до маси сухої наважки.

36. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, РОЗРОБЛЕНІ ВЧЕНИМИ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

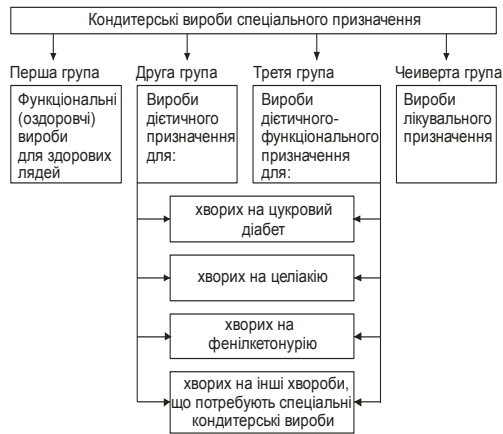
А.М.Дорохович

Національний університет харчових технологій

Кондитерські вироби користуються великим попитом у всіх верств населення, особливо у дітей і підлітків. Тому основне завдання робітників кондитерської галузі виробляти кондитерські вироби не тільки з високими органолептичними показниками, а і спеціальні вироби з оздоровчими властивостями, які враховують вимоги нутріціології до харчування різних груп населення.

В Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (2007 рік) наведена характеристика харчових продуктів спеціального призначення, такі продукти повинні задовольняти «конкретний фізичний чи фізіологічний стан людини та/або специфічну хворобу або розлад і які реалізуються як такі, у тому числі продукти дитячого харчування, харчування спортсменів та осіб похилого віку». Продукти спеціального призначення згідно з підготовленою Міністерством охорони здоров'я України і прийнятою Постановою Кабінету Міністрів України «Про порядок віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних харчових продуктів» поділяють на 5 груп: дієтичні (лікувальні), лікувально-профілактичні, біологічно активні добавки, продукти дитячого харчування, продукти для харчування спортсменів. На думку багатьох вчених України, в тому числі вчених НУХТ наведена класифікація потребує суттєвого удосконалення.

Багаторічний досвід роботи вчених НУХТ по розробленню кондитерських виробів спеціального призначення дозволив запропонувати наступну класифікацію. До першої групи відносяться оздоровчі (функціональні) продукти, які доцільно споживати всім групам здорового населення. В основу характеристики кондитерських виробів першої групи



покладено положення національного стандарту Російської федерації – ГОСТ Р.52349-2005 «Продукты пищевые функциональные». Друга група – дієтичні кондитерські вироби для хворих на цукровий діабет з низьким глікемічним індексом і до їхнього складу повинно входити загального цукру (за винятком фруктози) не більше 7 %; вироби для хворих на целіакію – це безглютенові кондитерські вироби, з вмістом глютену не більше 20 ppm; вироби для хворих на фенілкетонурію, вміст білку повинен бути не більше 1 %, фенілаланіну не більше 50 мг. До третьої групи відносяться кондитерські вироби дієтично-функціональної спрямованості, вони повинні відповідати вимогам, які притаманні кондитерським виробам I та II групи. До четвертої групи відносяться кондитерські вироби лікувального призначення. Вони потребують великої кількості фармакологічних досліджень, призначаються за рекомендацією лікаря і розповсюджуються через аптеки.

В НУХТ проведена велика кількість досліджень по розробленню інноваційних технологій і рецептурних композицій кондитерських виробів I, II, III груп: затяжне, цукрове, здобне печиво, кекси, маффіни, пряники, бісквіти, вафлі, мармелад, цукерки, маршмелоу, торти та тістечка, які захищені патентами України.

Національним університетом харчових технологій (керівник роботи проф. Дорохович А.М.) спільно із ЗАТ «Укркондитер», інститутом гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзеєва розроблено Національний стандарт «Вироби кондитерські борошняні спеціального дієтичного призначення»;

ТУУ15.8.31371590-2011 «Продукти харчові для спеціального дієтичного харчування. Мармелад желейний»; ТУУ15.8.3086522028-011-2011 «Маффіни».

37.РОЛЬ ПЕКТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА

С. А. Христюк

Н.Г. Харітон

О.В. Грабовська

Національний університет харчових технологій

Сучасний розвиток харчової промисловості неможливий без інноваційних технологій та наукового обґрунтування нових видів продукції функціонального призначення. Зокрема, хлібобулочні борошняні вироби, як продукти масового споживання є зручним об'єктом для підвищення харчової цінності раціону харчування. Дослідження багатьох авторів доводять вплив пектиновмісної сировини на технологічні процеси і якість хлібобулочних виробів

В технології хлібовипікання важливими перебувають такі технологічні якості харчових волокон, як набрякання, в'язкість, можливість утворювати гелі, поширювати вологопоглинальну якість, емульгуючі властивості. Все частіше такі інгредієнти з природних компонентів використовують у виробництві продуктів для надання їм функціональних властивостей.

Метою дослідження є вивчення впливу харчових волокон білокачанної капусти на технологічний процес виготовлення хліба та розроблення технології хліба з пшеничного борошна опарним способом, з додаванням зневоднених харчових волокон капустяних овочевих культур.

Харчові волокна капустяних овочів містять білки, вуглеводи, пектинові речовини, целюлозу, вітаміни С, В₁, В₂, В₅, В₆, РР, Е, К, U, якого немає в інших овочах, а також макроелементи калій, кальцій, залізо. Харчові волокна, що містяться в капустяних овочах, сприяють виведенню з організму токсичних речовин і холестерину.

Використання пектиновмісної сировини у хлібовипіканні дозволяє покращити якість хлібу із «слабкої» пшеничного борошна, підвищуючи його об'ємний вихід, формостійкість, а також загальмувати процес черствіння хліба.

У цьому напрямі найбільш перспективними є технології, засновані на збагаченні харчових продуктів харчовими волокнами або пектиновими речовинами рослинної сировини.

Метою нашої роботи є вивчення впливу зневоднених харчових волокон білокачанної капусти з вмістом води 18% на якість пшеничного хлібу, виготовленого опарним способом, та обґрунтування можливості його використання для підвищення харчової і біологічної цінності продукту.

З метою виявлення впливу зневоднених харчових волокон білокачанної капусти на якість хліба і визначення їх оптимального дозування провели пробне випікання хліба опарним способом з внесенням 1%, 3%, 5%, 7% харчових волокон білокачанної капусти шляхом заміни відповідної кількості пшеничного борошна загального призначення.

Отримані експериментальні дані показали, що пектиновмісна сировина, до якої відносяться харчові волокна білокачанної капусти, позитивно впливають на якість хліба. Вплив на хлібопекарські властивості хліба визначали за наступними показниками: вологість, кислотність, пористість, питома вага випеченого хліба.

Виміряно титровану кислотність тіста з харчовими волокнами капусти і без них. Залежно від концентрації харчових волокон капусти (1%, 3%, 5%) кислотність дещо знижувалась порівняно з контролем.

Внесення зневоднених харчових волокон капусти призвело до збільшення вологопоглинальної здатності тіста, виготовленого з пшеничного борошна першого сорту опарним способом порівняно з контролем.

Із проведеного огляду наукових джерел інформації та результатів досліджень можна зазначити, що вміст у межах 3...5% зневоднених харчових волокон капустяних овочів у запропонованій рецептурі хліба має ряд переваг порівняно зі стандартними рецептурами, а саме: збільшення вологості,

пористості, питомого об'єму випеченого хліба, поліпшення структурно-механічних властивостей м'якушу.

38.ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦЕЛІАКІЮ ТА ФЕНІЛКЕТОНУРІЮ

В.В.Дорохович

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день стан здоров'я населення України погіршується, збільшується кількість хворих на цукровий діабет, целіакію, фенілкетонурію, що обумовлює необхідність розроблення борошняних кондитерських виробів спеціального призначення.

Целіакія – це хронічне полісиндромне захворювання, яке характеризується неспецифічним ураженням слизоватої оболонки кішківника глютенном, що порушує харчову адсорбцію на ушкодженій ділянці. Хворим на целіакію рекомендовано безглютенову дієту, яка поступово допоможе відновити ушкоджену частину кишківника. В деяких випадках захворювання цукровим діабетом та целіакією супроводжують один одного. Для забезпечення цієї групи населення борошняними кондитерськими виробами необхідно використовувати аглютенове борошно та низькоглікемічні цукрозамінники.

З застосуванням аглютенового борошна нами розроблено технології печива, кексів бісквітів на цукрі та цукрозамінниках. Досліди показали, що аглютенове борошно суттєво впливає на структуру тіста та готових виробів. Так, величина граничної напруги зсуву у тісті для пісочного печива на аглютеновому борошні більше ніж у тіста на пшеничному борошні. Бісквіт на гречаному борошні мав менший питомий об'єм та погано розрихлену м'якушку, м'якушка бісквіта на кукурудзяному борошні не мала необхідних пружно-еластичних характеристик, була занадто розсипчаста. Реалізувавши

комплекс технологічних заходів, було розроблено рецептури та технології печива, кексів, бісквітів на різних видах аглютенового борошна.

Дослідження по визначенню можливості застосування аглютенового борошна при виробництві вафельних листів показали, що для отримання тіста з аглютенових видів борошна, яке по консистенції наближається до тіста з пшеничного борошна, необхідно коригування вологості тіста.

Нами проведено дослідження по визначенню впливу аглютенового борошна на процес термооброблення борошняних кондитерських виробів. Встановлено, що гречане борошно збільшує тривалість термооброблення (випікання, випікання-сушіння) на 14...17%, кукурудзяне на 5...10%. На рисовому борошні тривалість термооброблення практично така, як на пшеничному борошні.

Розроблення борошняних кондитерських виробів для хворих фенілкетонурією потребує особливих підходів. Фенілкетонурія – спадкове захворювання, яке обумовлено порушенням обміну фенілаланіну, що супроводжується прогресуючим слабоумієм. Відсутність ферменту фенілаланінгідроксилази перешкоджає нормальному перетворенню фенілаланіна в тирозин. При розробленні борошняних кондитерських виробів для хворих на фенілкетонурію необхідно обмежити кількість фенілаланіна таким чином, щоб до організму він поступав тільки у кількості, необхідній для обміну білків.

При розробленні печива для хворих на фенілкетонурію були повністю виключені з рецептурного складу яйцепродукти, кількість пшеничного борошна складає 4...5% до маси готового виробу. За результатами досліджень розроблено два найменування печива, вміст фенілаланіну в яких 49,8 мг та 41,5 мг на 100 г готового продукту, тобто не перевищує дозволених меж.

Грунтуючись на результатах проведених досліджень розроблено та затверджено 20 рецептур на печиво, кекси, бісквіти. Новизна технічних рішень підтверджена 8 патентами України.

Результати роботи було використано під час розроблення Державного стандарту України „Вироби борошняні кондитерські спеціального призначення”

39. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ТВЕРДИХ НОСІЇВ АРОМАТИЧНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАТУРАЛЬНИХ СУХИХ АРОМАТИЗАТОРІВ

Д. Д. Карпутіна

Н.Е. Фролова

Національний університет харчових технологій

Виробництво і споживання порошкоподібних та гранульованих концентратів напоїв на натуральній основі з використанням ароматизаторів є актуальною проблемою в світі. В Україні виробництво порошкоподібних та гранульованих концентрів напоїв стримується відсутністю ефективних технологій виробництва і сучасного апаратурного оформлення.

Використання ароматизаторів обумовлює дотримання наступних основних вимог: стійкість органолептичних характеристик, розчинність всіх компонентів ароматизатора в продукті, економічність.

В результаті аналізу даних стосовно ринку твердих носіїв нами для досліджень було відібрано найперспективніші з них, а саме: крохмаль холодного набрякання Pregeflo 20, концентрат сироваткових білків, гуарову камедь, крохмаль кукурудзяний екструзійний, мальтодекстрин ДЕ 20, мальтодекстрин ДЕ 15, пектин яблучний, сахарозу.

В дослідженнях обраних твердих носіїв було використано наступні критерії порівняння: зернистість, насипна густина та об'єм утруски. Важливим показником якості твердих носіїв при створенні напоїв є їх розчинність, тож досліджувалась розчинність у дистильованій воді, розчині лимонної кислоти та у спиртовому розчині.

За показниками розчинності можна виділити мальтодекстрини, сахарозу. Найкращими за фізико-механічними показниками є такі тверді носії: сахароза, пектин, гуарова камедь, які мають найбільшу насипну густину та найменший об'єм утруски.

Для кількісної оцінки ступеня вловлювання твердими носіями парів ароматичних речовин було розроблено установку. Результати досліджень наведено на рис.1.

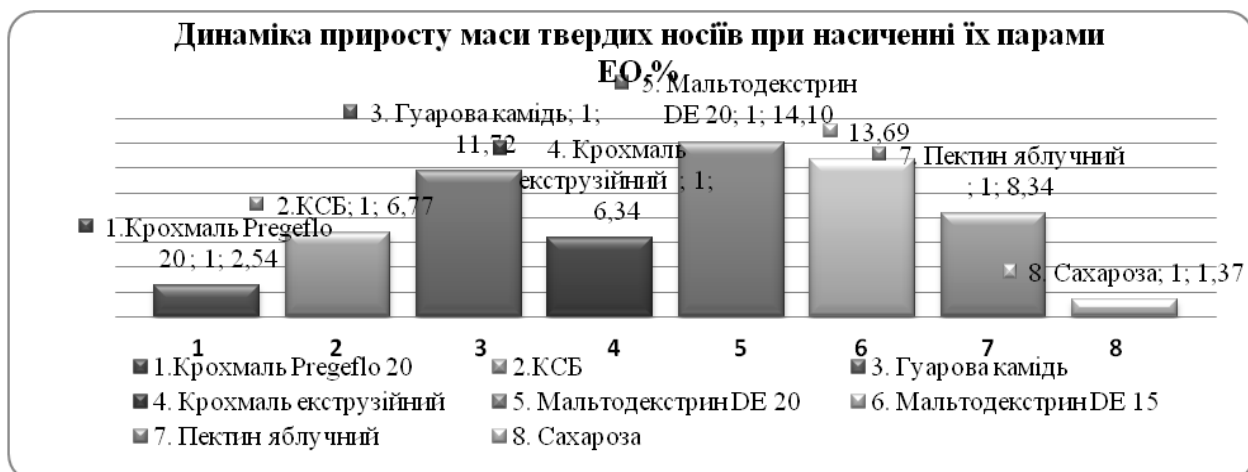


Рис. 1 – Графічне зображення результатів досліджень приросту маси твердих носіїв при насиченні парами ефірної олії.

Отримані в результаті досліджень дані свідчать, що найкращою здатністю вловлювати пари ефірних олій за умовами експерименту володіють мальтодекстрини з декстрозним еквівалентом 20 та 15. Дещо гіршими, однак непоганими властивостями вловлювати пари ефірних олій володіють гуарова камедь та концентрат сироваткових білків. Найгіршим показником приросту маси володіє сахароза.

Таким чином, за результати досліджень показників якості твердих носіїв перспективними для використання у виробництві сухих ароматизаторів для напоїв можна вважати мальтодекстрини, концентрат сироваткових білків, гуарову камедь.

40.ОЦІНКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ СТУДЕНТІВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ФАКУЛЬТЕТІВ НУХТ

Н.П. Івчук

Т.І. Миколів

Ю.В. Смульська

Національний університет харчових технологій

Здоровий народ – національний здобуток і національна безпека будь-якої держави. Здоров'я, працездатність, тривалість життя людини багато в чому залежить від харчування. Фізіологічна потреба у харчових речовинах і характер харчування залежать від віку і статі людини, від її енергетичних витрат на виконання певної роботи, стану центральної нервової системи, функцій залоз внутрішньої секреції, умов довкілля тощо.

Згідно з оцінкою експертів Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), здоров'я громадян на 52...55 % залежить від способу життя, причому раціон і структура харчування є найбільш суттєвими складовими цього фактору.

На сьогодні доведено, що серцево-судинні та онкологічні захворювання, діабет, деякі хвороби нервової системи пов'язані з нераціональним харчуванням. А смертність від цих хвороб для населення України складає: серцево-судинні – 79 %; онкологічні – 12,7 %; травми і отруєння – 10,9 %.

Харчування, що призводить до виникнення наведених захворювань характеризується надмірним споживанням жирів, особливо тваринного походження, рафінованого цукру, солі, алкогольних напоїв та недостатнім надходженням з продуктами харчування харчових волокон (свіжі овочі, фрукти), ненасичених жирних кислот (нерафіновані рослинні олії, горіхи, морська риба), вітамінів, мінеральних речовин.

Стан харчування населення України характеризується недостатньою кількістю продуктів тваринного походження (молоко, м'ясо, риба, яйця), свіжої

рослинної їжі і надмірним споживанням тваринних жирів, рафінованих продуктів (олія, цукор), борошняних кондитерських виробів. Причинами цього є низька купівельна спроможність населення, недостатні знання та низький рівень культури харчування, шкідливі звички, недотримання режиму харчування.

Загалом, для оцінювання ступеню забезпечення раціонів харчування населення України нутрієнтами науковці використовують статистичні дані щодо споживання населенням продуктів харчування, довідкові таблиці хімічного складу харчових продуктів і рекомендації медиків (Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 18 листопада 1999 №272 „Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії”).

Американськими дієтологами в 1992 р. створена «піраміда здорового харчування», основу якої складають хліб та крупи, овочі і фрукти, а частка м'ясних і молочних продуктів, а також жирів і солодоців – знижена. Пропорційна кількість основних груп продуктів в цій піраміді забезпечує близьку до оптимальної харчову цінність харчового раціону. Приблизно 55...60% енергетичної цінності повинно припадати на рослинну їжу (продукти зі злаків, овочі і фрукти), 20 % – на молочні продукти, 15 % – на білкові продукти, включаючи рибу, м'ясо, бобові, яйця та горіхи і до 10 % – насичених жирів.

Метою дослідження було встановлення відповідності раціону харчування студентів третього курсу технологічних спеціальностей «піраміді здорового харчування».

Для реалізації поставленої мети були розроблені анкети щодо споживання студентами основних груп харчових продуктів. В анкетуванні прийняли участь 150 студентів. Анкетування проводили протягом 10 днів. При опрацюванні матеріалів анкет було встановлено, що раціонально, у відповідності з «пірамідою здорового харчування» харчуються менше 20 % студентів. Основними тенденціями в харчуванні є те, що при переважанні в раціоні

молочних продуктів (близько 30 %) спостерігається зниження споживання білкової їжі (8...10 %).

41. РОЗРОБЛЕННЯ МАСЛЯНИХ ПАСТ ІЗ КОМПЛЕКСОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРІЄНТІВ ІЗ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

С.В. Іванов

Т.О. Рашевська

Національний університет харчових технологій

На сьогодні увесь світ переходить на профілактичну медицину. Біологічно активні харчові добавки відносяться до класу натуральних компонентів їжі – мікронутрієнтів, що володіють вираженими фізіологічними і фармакологічними впливами на організм людини.

Фізіологічні функції мікронутрієнтів досить різноманітні. Але до сих пір функції кожного мікронутрієнта розглядають окремо. Акцент на специфічних функціях мікронутрієнтів звузив уявлення щодо їх лікувально-профілактичних властивостей. У харчових речовинах, особливо рослинного походження, одночасно присутні десятки і сотні мікронутрієнтів. Відповідно лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів визначаються не біологічним ефектом окремих мікронутрієнтів, а є результатом комплексної взаємодії між ними. Більшість рослинних мікронутрієнтів мають широкий інгредієнтний склад, тому для них характерні декілька механізмів лікувально-профілактичної дії. Це є принциповою відмінністю мікронутрієнтів від синтетичних фармакологічних препаратів, які, як правило, є однокомпонентними і мають вузьку односторонню дію. Нині все більш очевидною є необхідність комплексної функціональної взаємодії декількох біологічно активних мікронутрієнтів. Відмічається тісний взаємозв'язок між захворюваннями і дефіцитом основних мікронутрієнтів. У шкалі смертності перші місця займають серцево-судинні та онкологічні захворювання, цукровий діабет – третє місце.

Нами розроблено асортимент масляних паст із комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів, які мають лікувально-профілактичні властивості. Молочну основу паст складали із вершкового масла та сухого знежиреного молока. В неї вносили добавку із насіння льону та інулін. Насіння льону є одним із цінних джерел комплексу біологічно активних мікронутрієнтів. Вони містять важливі компоненти рослинної природи, що позитивно впливають на організм людини: ліпіди, вуглеводи, білки, лігнани, вітаміни E, A і C, макро- та мікроелементи P, Mg, K, Na, Fe, Cu, Mn, Zn. Особливий інтерес учені проявляють до олії насіння льону, яка містить поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК): ω -3 і ω -6. Останнім часом ω -3 ПНЖК розглядають в якості одного із основних мікронутрієнтів лікувальної дієти при цукровому діабеті, порушенні мозкової діяльності, профілактиці та лікуванні основних серцево-судинних та онкологічних захворювань. Омега-3 ПНЖК є одним із найголовніших чинників гальмування процесів старіння, сприяє омолодженню. Харчові волокна та лігнан суттєво знижують рівень холестерину в крові. Вказані компоненти слугували основою для створення масляних паст. В пасту антидіабетичного призначення додатково вносили цикорій і фруктозу, які мають лікувально-профілактичні та антидіабетичні властивості. Цикорій рекомендують для лікування цукрового діабету, шлунково-кишкового тракту, печінки та подагри, він регулює обмін речовин, дещо посилює серцеву діяльність. Цикорій є цінним продуктом лікувально-профілактичного призначення. Його також використовують у різних галузях харчової промисловості для надання специфічного запаху, смаку, аромату та забарвлення. Розроблено масляну пасту з комплексом біологічно активних мікронутрієнтів, які використовують для профілактики та лікування серцево-судинних захворювань: сироп із ягід чорниці на фруктозі. Ягоди характеризуються високим вмістом особливого класу біофлавоноїдів: антоціанозидів, які знижують рівень тригліцеридів плазми, запобігають розвитку атеросклерозу, поліпшують мікроциркуляцію та знижують тиск. Масляні пастки мають вишуканий, приємний смак та поліпшені показники структури та консистенції.

Технологія розрахована на використання наявного на заводах серійного обладнання для виробництва масла, вона може бути використана на підприємствах дитячого та громадського харчування та в санаторно-лікувальних закладах.

42. ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ІЗ МОРКВИ ПРИ ЗБАГАЧЕННІ ВЕРШКОВОГО МАСЛА

Т.О. Рашевська

О.М. Вашека

Національний університет харчових технологій

Нині провідні вчені світу відмічають тісний взаємозв'язок між рядом хронічних захворювань та дефіцитом основних мікронутрієнтів у щоденному харчовому раціоні людини. Одним із головних шляхів вирішення актуальних проблем у цьому напрямі є гармонійне поєднання традиційних харчових продуктів із природними рослинними інгредієнтами, які у порівнянні із синтетичними, мають кращу засвоюваність та підвищену біологічну дію на організм людини.

Вершкове масло займає особливе місце серед молочних продуктів. Воно присутнє у раціоні всіх вікових категорій населення країни, входить до ряду дієт, які використовуються у закладах оздоровчого та лікувального призначення, відноситься до продуктів щоденного споживання. Це обумовлює перспективність створення нових видів продуктів на його основі.

Значну увагу при створенні нових видів вершкового масла у якості добавки привертає морква, яка відрізняється значним вмістом каротиноїдів. Відомо, що природні каротиноїди виконують у організмі людини ряд важливих функцій: є джерелом вітаміну А, виступають у ролі радіопротекторів, позитивно впливають на обмінні процеси в організмі, підвищують клітинний імунітет, зменшують агрегацію тромбоцитів, проявляють виражену антиоксидантну дію на

клітини організму, попереджують розвиток атеросклерозу, збільшують активність ферментів антиоксидантної системи, підтримують нормальну роботу органів зору тощо. Саме каротиноїди, як допоміжні речовини, успішно використовують при лікуванні ряду онкологічних та серцево-судинних захворювань.

Враховуючи перспективні напрями розвитку маслоробної галузі та сучасні вимоги до харчових продуктів у Національному університеті харчових технологій розроблено спосіб збагачення вершкового масла поліфункціональними добавками із рослинної сировини, що передбачає введення спеціально підготовленої суспензії добавок під час гомогенізації масла. Перспективність даного способу полягає у можливості виробництва невеликих партій нового виду продукту на обладнанні традиційних маслоробних ліній без додаткового технічного переоснащення. За результатами органолептичних, фізичних та мікроструктурних досліджень порошок із моркви, виготовлених за різними способами сушіння, у якості поліфункціональної добавки для збагачення вершкового масла запропоновано порошок із моркви, отриманий методом холодного розпилення. Встановлено, що оптимальна кількість добавки, що забезпечує високі органолептичні та структурні показники готових продуктів, складає 1,2 % з розміром частинок порошку до 50 мкм та вмістом даної фракції не менше 95 %.

Проведені дослідження властивостей збагаченого вершкового масла довели, що внесення порошку із моркви холодного розпилювального сушіння покращує смакові властивості продукту: надає йому приємного, злегка солодкуватого присмаку, світло-жовтого кольору, надзвичайно однорідної, гомогенної консистенції. За рахунок взаємодії компонентів добавки та складових вершкового масла відбувається формування додаткової просторової сітки, що сприяє покращенню здатності структури масла утримувати рідку фазу жиру та зберігати сталу форму за підвищених температур. При вивченні жирової фази продукту методом диференціальної скануючої калориметрії встановлено, що внесення порошку із моркви холодного розпилювального сушіння збільшує

температури плавлення високо- та середньоплавких гліцеридів на 3-4 °С у свіжовиготовленому вершковому маслі. Дослідження водної фази довели, що під час збагачення вершкового масла збільшується кількість краплин із розміром до 5 мкм у 1,3 рази та одночасно зростає кількості міцнозв'язаної води у 2,2 рази. За результатами аналізу серії знімків мікроструктури збагаченого вершкового масла розроблено графічну інтерпретацію процесу взаємодії частинок порошку із моркви та водної фази у готовому продукті.

43. ДОСЛІДЖЕННЯ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНОВИХ ЕКСТРАКТІВ З ТРИТІКАЛЕ

М.І.Бойко

Національний університет харчових технологій

В умовах ринкової економіки господарський механізм має бути спрямований на посилення режиму економії, оптимізацію витрат усіх видів ресурсів, впровадження у виробництво нетрадиційної сировини, пошук нових технічних рішень та виробництво конкурентоспроможної продукції.

Одним з шляхів вирішення цієї проблеми є організація виробництва зернових екстрактів. Їх технологія передбачає отримання концентрованих розчинів складових зерна, екстрагованих за участю ферментних препаратів (ФП). Технологія зернових екстрактів передбачає використання головним чином амілолітичних ферментних препаратів. Готовий екстракт містить продукти гідролізу крохмалю, а також білки у вигляді амінокислот, вітаміни, органічні кислоти.

Серед переваг застосування зернових екстрактів є те, що очікувана їх собівартість нижча ніж у її аналога – мальтозної патоки за рахунок виключення технологічної стадії виділення крохмалю з відповідної крохмалевмісної

сировини. Виробництво зернових екстрактів можна налагодити як на спиртових заводах, що переробляють зернову сировину, так і на пивоварних заводах.

Перспективною культурою для виробництва зернових екстрактів з подальшим їх використанням як заміника солоду є тритікале. Як відомо, тритікале є гібридом пшениці і жита. За харчовою цінністю й урожайністю він їх перевершує. Тритікале невибагливий та стійкий до несприятливих ґрунтово-кліматичних умов та хвороб, дає високі врожаї впродовж багатьох років після будь-якої культури без застосування добрив. Дуже важливо, що активність амілолітичних, цитолітичних і протеолітичних ферментів вища, ніж у пшениці, жита і ячменю. Якщо порівнювати тритікале і ячмінь, що є основною несолодженою сировиною в пивоварінні, то тритікале перевершує його за загальною кількістю екстракту та білковою розчинністю. Цим і пояснюється його висока харчова цінність. З мінеральних речовин тритікале містить фосфор, калій, магній, кальцій, марганець, залізо, мідь, цинк, мідь, бор, кобальт, фтор та ін. В табл. наведена порівняльна характеристика сусла з ячмінного солоду та зерна тритікале.

Таблиця

Порівняльна характеристика сусла з ячмінного солоду та зерна тритікале

Показник	Сусло з ячмінного солоду	Сусло з зерна тритікале
Масова частка екстрактивних речовин, %	11,0	11,0
Колірність, см ³ р-ну йоду конц. 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ сусла	0,9	0,4
Кислотність, см ³ р-ну гідроксиду натрію конц. 1 моль/дм ³ на 100 см ³ сусла	1,7	1,3
pH	5,0	5,4

Вміст азотистих речовин, мг в 100 см ³ сусла	11,2	16,1
Вміст мальтози, мг в 100 см ³ сусла	6,2	5,0
Повнота оцукрення	Повне оцукрення крохмалю	

Наведені дані свідчать, що при однаковій частці екстрактивних речовин за іншими показниками сусло з тритікале мало певні відмінності від солодового сусла, зокрема колірність та кислотність менше відповідно на 55,5 та 23,5 %; рН більше на 0,4 од.; вміст азотистих речовин більше на 43,7 % мальтози менше на 19,3 %.

44. РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ФРУКТОВО-ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

І.В. Рібцова

В.Д. Іванова

Національний університет харчових технологій

Сучасний етап розвитку харчової промисловості характеризується високим рівнем попиту, як в області якості, так і в області асортименту продукції. Основним пріоритетом є розроблення інноваційних технологій виробництва якісної продукції, що має підвищену харчову цінність.

Метою роботи було розроблення рецептур фруктово-желейного мармеладу функціонального призначення з використанням рослинної сировини для розширення асортименту продукції даного виду.

За основу було взято склад фруктово-желейного мармеладу, до якого входять патока, яблучне пюре, цукор, агар, лимонна кислота, солі-модифікатори, смакові добавки, барвники. Як функціональні добавки обрано пюре топінамбура, сік вишні, екстракт з пагонів чорниці та листя чорної

смородини, використання яких дозволяє не тільки підвищити вміст біологічно активних речовин (БАР), але й зменшити або повністю виключити з рецептури синтетичні інгредієнти (есенції, барвники тощо).

Бульби топінамбура (земляної груші) – цінний дієтичний продукт, що володіє лікувальними властивостями, є цінними завдяки лужним елементам, особливо калію, вміст якого складає 50% усіх мінеральних речовин. У бульбах міститься до 20% інуліну.

Досліджено вплив пюре топінамбура на міцність драглів. Експериментальні зразки мармеладу містили пюре топінамбура в кількості 5%, 10%, 20% до маси рецептурної суміші. Як студнеутворювач використовували агар. Мармелад готували традиційним способом.

Міцність драглів визначали на приладі «Валента» по масі навантаження, необхідного для їх прориву. Показано, що додавання пюре топінамбура збільшує міцність зразків. Найбільше навантаження витримує продукт, що містить пюре топінамбура в кількості 10% від маси рецептурної суміші. Отримані результати свідчать про можливість зменшення кількості драглеутворювача (агару) в рецептурних композиціях із вмістом пюре топінамбура без погіршення міцнісних характеристик готового продукту.

Внесення пюре топінамбура в кількості 10% покращує органолептичні показники виробу: мармелад не тільки має щільну консистенцію та добре зберігає форму, але й набуває приємних смаку, аромату. При збільшенні вмісту пюре топінамбура в рецептурі вироби мали занадто виражений аромат і неприємний післясмак.

Внесення екстракту з лікарських рослин мало на меті збагачення продукту біологічно активними сполуками антиоксидантної дії, притаманними цьому складу сировини. Сік вишні додавали для надання мармеладу різноманітних відтінків забарвлення. Крім того, враховували, що плоди широко використовують у народній медицині як дієтичний продукт, який сприяє поліпшенню апетиту і травлення, має антисептичну, відхаркувальну та проносну дію.

Було проведено дослідження з визначення оптимальної кількості соку в рецептурі мармеладу. Сік вводили в кількості 1-6% від маси композиційної суміші. Оптимальною кількістю соку для внесення в рецептуру мармеладу виявилась 2,5%, при цьому продукт мав гарні органолептичні показники.

Розраховано хімічний склад та харчову цінність нового виду продукту. Показано, що внесення пюре топінамбура, соку вишні та екстракту з лікарських рослин в мармелад обумовлює збільшення вмісту макроелементів (калію, натрію, фосфору), вітамінів (ніацину, тіаміну, аскорбінової кислоти), біологічно активних речовин, що мають антиоксидантну активність (фенольних сполук, зокрема антоціанів).

Готовий продукт має приємний, яскраво виражений смак фруктів, медово-квітковий аромат, насичений колір натурального барвника. Розроблені нові види фруктово-желейного мармеладу дозволяють розширити асортимент продуктів функціонального призначення, що характеризуються покращеними споживчими властивостями.

45. FUNCTIONAL CONFECTIONARY

O.O.Zyatyuk

K.A .Kondaurov

National University of Food Technologies

Enjoyment with a healthy additive is nowadays more in demand than ever before. There is a strong trend in confectionery towards functional products. An obsession with sweets, alongside a seemingly antithetical focus on health and wellness, has led to the evolution of the functional confectionery category, which Euromonitor International segments into three markets: medicated confectionery, fortified/functional gum and fortified/functional chocolate. Globally, these three categories accounted for more than \$11 billion in retail sales in 2011, growing 3% over the previous year, the market researcher claims. Functional/fortified gum

represents 53% market share, while medicated confectionery comprises 45% and functional chocolate makes up the remaining 2%.

Growing in popularity among consumers and product manufacturers, functional gums represent one of the most promising product areas. Xylitol and baking soda are among the most common ingredients in these gums, which are designed to offer oral health benefits.

Sales of sugar-free gum grew more than 7% in 2009, according to NCA. Fortified gums offer energy boost, smoking cessation, breath freshening, tooth whitening and calcium fortification. Concepts include immune defense, weight management, joint health, heart health and energy. According to the company, “Oral care will see an enhanced focus during 2011 as Gumlink, in collaboration with strong partners, will be able to market concepts with a pharmaceutical touch such as chlorhexidine, oral care probiotics, antacids and also a new concept that in terms of efficacy comes quite close to matching the good old toothbrush.”

Delivering health benefits alongside exceptional taste has been a recipe for success in the functional foods market. Chocolate offers a unique opportunity to provide that profitable combination. Chocolate is a natural vehicle for health due to its naturally occurring cocoa flavonols. Dark chocolate is growing at a higher rate than milk chocolate products because consumers have learned there are higher flavonol levels in dark than milk. According to NCA, dark chocolate sales increased 9% in 2010 and will continue to grow, but at a slower pace than in previous years.

Regular consumption of the cocoa flavonols found in Acticoa can help strengthen the body’s natural resistance to environmental stressors; maintain cardiovascular health, including helping to maintain blood pressure, blood circulation and cholesterol at healthy levels; help maintain skin health, including increased skin elasticity and hydration as well as protection from the harmful effects of ultraviolet (UV) radiation caused by regular exposure to the sun. Companies are also adding protein and fiber to chocolate in order to satisfy consumer cravings for healthier products. For example, Mars’ Snickers brand

launched its Marathon Protein Bar in October 2010. Caramel Nut Rush (20 grams of protein) and Chocolatey Nut Burst (21 grams of protein) are both an “excellent source” of fiber (10 grams) and are low glycemic (index is 26).

Looking to add value to their confectionery products, many companies have started using real fruit or fruit juice ingredients as well as trendy superfruits. For example, Jelly Belly Superfruit Mix Jelly Beans feature Acai Berry, Barbados Cherry, Cranberry, Blueberry and Pomegranate flavors. According to the company, the products are “naturally sweetened” with evaporated cane juice and tapioca syrup and are an “excellent source” of vitamin C. The product is fat-free, gluten-free and each jellybean contains 4 calories. Various fruit powders and retail fruit products were obtained and analyzed for antioxidant capacity. Among the various powders that were tested, cocoa powder was the most concentrated source of ORAC and TF, according to researchers. Similarly, dark chocolate was a significantly more concentrated source of ORAC and TF than the fruit juices, the study concluded. While a high antioxidant content serves chocolate well, its high calorie and fat content has been an obstacle in the functional food market. As manufacturers look to minimize unhealthiness in their products, alternative plant-based sweeteners are gaining importance.

The functional confectionery segment is one with strong potential. Since the idea of adding ingredients with tangible benefits has already been brought to consumers' attention through functional foods in general, functional confectionery products do not require strong consumer education. Thus, the market is ripe for more innovative products.

46. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК З Р-ВІТАМІННОЮ АКТИВНІСТЮ

О.В. Грабовська

С.П. Бондаренко

О.С. Парняков

Національний університет харчових технологій

При моделюванні складу їжі збагачення продуктів біологічно активними речовинами є актуальною проблемою. Особливий інтерес викликають похідні кисневмісних гетероциклів, які є одним з найпоширеніших класів природних сполук – флавоноїдів. Низька токсичність флавоноїдних сполук, поряд із вибірковою фармакологічною дією на організм людини, дає змогу широко залучати їх для створення нових лікарських препаратів. У якості лікарських засобів практичне застосування мають флавоноли рутин та кверцетин, які відносяться до групи вітаміну Р. Маючи антиоксидантні властивості, кверцетин захищає мембрани клітин, гальмує процес їх старіння.

На сьогодні в світі актуальним є пошук природних сорбентів, які, не змінюючи смак та будучи нейтральними щодо фізіологічного впливу на організм, були б здатні утримувати певні низькомолекулярні речовини та виявляти щодо них захисну дію. Підвищення розчинності біологічно активних сполук шляхом інкапсулювання всередині структурних одиниць природних високополімерів відкриває широкі перспективи щодо створення на їх основі добавок оздоровчої дії для харчових та косметичних продуктів. У якості інертного матеріалу для створення комплексів включення з органічними низькомолекулярними сполуками в світі використовують природні полісахариди – крохмаль, пектин та їх модифікації.

Метою роботи є розроблення технологій інкапсулювання природних сполук з використанням полісахаридів рослинного походження та створення біологічно активних добавок для харчової та косметичної промисловості.

Дослідна робота складалась з чотирьох етапів: отримання модифікованого крохмалю, синтез кверцетину та рутину, дослідження їх взаємодії з крохмалем та вивчення фізико-хімічних властивостей отриманих продуктів.

Чистота отриманих зразків рутину та кверцетину перевірена методом ЯМР. Оскільки практично неможливо отримати істинний розчин продукту сорбції кверцетину на крохмалі в органічних розчинниках, нами був використаний пристрій для вимірювання відбитого світла від твердого зразка. Порівнюючи отримані спектри *uv-vis* крохмалю, кверцетину та продукту сорбції кверцетину на крохмалі, можна спостерігати зсув максимуму поглинання кверцетину з 420 нм до 375 нм в продукті сорбції, що свідчить про хімічну взаємодію між молекулами крохмалю та кверцетину (рис.1).

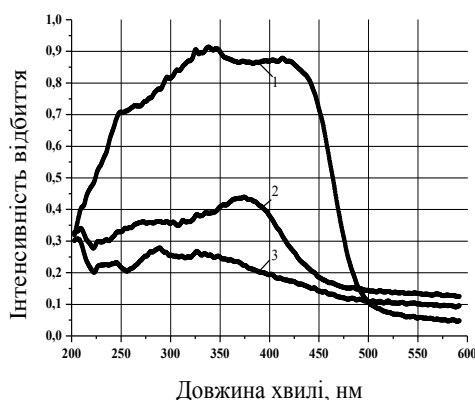


Рис. 1. Спектри дифузного відбиття: 1 – кверцетин; 2 – кукурудзяний крохмаль з кверцетином; 3 – кукурудзяний крохмаль

Також нами був використаний метод термогравіметрії для визначення термічної стійкості отриманих речовин. Початок деструкції у досліджених матеріалів різний, що може бути підтвердженням факту отримання нового матеріалу з іншими фізико-хімічними властивостями.

Досліди з кверцетином показали, що дана речовина добре адсорбується на крохмалі, утворюючи хімічні зв'язки за типом хемосорбції. Ступінь її утримування крохмалем високий. Чистий кверцетин не розчиняється у воді і тому важко засвоюється організмом. Таким чином, проведені дослідження

довели можливість утворення розчинних вітамінних комплексів із крохмалем, що відкриває перспективи створення на їх основі харчових добавок оздоровчої дії.

47. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ, ЯКА МІСТИТЬ БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ РЕЧОВИНИ

О.Г.Макаренко

О.В.Грабовська

С.П.Бондаренко

Національний університет харчових технологій

З сивої давнини людина використовує рослини не лише для харчування, але і як невичерпне джерело для приготування лікарських препаратів. Інколи відкреслити чітку межу між першою та другою групою буває майже неможливо. Наприклад, чай — це і продукт харчування, але і рослина, яка містить біологічно активні речовини: кофеїн та його похідні, флавоноїди, таніни. Із інших рослин можна привести як приклад перець (капсаїцин), мак (алкалоїди), гірчиця (ефірне масло). Відомі рослини своїм використанням і в народній медицині.

В часи становлення медичної науки ботаніка фактично була її одним із головних підрозділів. Тоді і з'явилися перші спроби виділити із рослинної сировини речовини, які мають терапевтичну активність. Однак в минулому столітті спостерігалась загальна тенденція заміни лікарських препаратів на основі рослинної сировини на синтетичні аналоги. Лише наприкінці його знову повернувся інтерес до рослин, але не лише як до приготування готових ліків, але і як джерела пошуку нових лікарських засобів. Щороку великі фармацевтичні компанії вкладають значні кошти для пошуку та дослідження в рослинах біологічно активних речовин, за допомогою модифікації їх та створення синтетичних аналогів розроблюються нові лікарські препарати для

боротьби з такими хворобами, як рак та СНІД.

В цих умовах актуально постає питання стандартизації рослинної сировини, яка використовується у фармацевтичній промисловості. Міжнародними контролюючими органами розроблено чіткі правила та вимоги щодо формування документації на лікарські рослинні препарати, щодо розробки аналітичних методів контролю та встановлення параметрів безпеки до рослинної лікарської сировини. Однак підходи до розробки аналітичної нормативної документації у цьому випадку можуть мати певні труднощі, що викликано складністю об'єкта дослідження.

До загальних правил можна віднести такі вимоги: контрольні тести кінцевого продукту повинні бути обрані таким чином, щоб проводити якісне та кількісне визначення активних інгредієнтів; якщо відома терапевтична активність відповідних компонентів, вони повинні регламентуватися і кількісно визначатися; якщо зазначені вимоги виконати неможливо, специфікація повинна бути заснована на визначенні маркерів (хімічно визначені компоненти або групи компонентів рослинної субстанції, рослинного препарату або рослинних лікарських засобів, які становлять інтерес для цілей контролю, незалежно від того, чи є у них терапевтична активність); якщо для кінцевих продуктів або препаратів, котрі є сумішшю різної рослинної сировини, і при цьому в кінцевому продукті визначити кожен активний інгредієнт неможливо, повинен визначатися сумарний вміст різних активних інгредієнтів. Необхідність такого підходу в кожному випадку повинна бути підтверджена.

В Україні активно розвивається інтерес до лікарської рослинної сировини, що підтверджується випуском значної кількості фармацевтичних препаратів на базі провідних фармацевтичних підприємств України. Застосовуються сучасні методи контролю з використанням таких інструментальних засобів, як ВЕРХ (високоєфективна рідинна хроматографія), ГРХ (газорідинна хроматографія), ТШХ (тонкошарова хроматографія), ВЕТШХ (високоєфективна тонкошарова хроматографія). Україна стала постійним членом Європейської Фармакопеї, що свідчить про авторитет нашої фармацевтичної науки у світі. Українські

контролюючі та регулюючі органи постійно співпрацюють з міжнародними організаціями у сфері контролю якості фармацевтичної продукції, в тому числі на основі рослинної сировини, щодо гармонізації і вдосконалення правової та нормативної бази.

48. КИСЛОМОЛОЧНІ НАПОЇ – ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ

О.В.Подобій

О.М. Мірошников

Національний університет харчових технологій

Кисломолочні напої – це кисломолочні продукти рідкої консистенції, отримані сквашуванням молока або вершків чистими культурами молочнокислих бактерій або заквашувальних препаратів. Кисломолочні напої виготовляють з додаванням наповнювачів та харчосмакових добавок.

Завдяки лікувальним та дієтичним властивостям молочнокислі продукти широко використовуються в харчуванні людей. Ці продукти значно швидше засвоюються організмом і не потребують обробки шлунковим соком, що покращує їх засвоєння організмом людини. Дієтичні та лікувальні властивості молочнокислих продуктів в основному обумовлені наявністю в них молочної кислоти, а також наявністю антибіотичних речовин, що пригнічують патогенну мікрофлору кишківника.

Метою даної роботи було встановлення взаємозв'язку між складом наповнювачів кисломолочних напоїв та їх фізико-хімічними властивостями. В роботі було досліджено кефіри, закваски та йогурти різних торгових марок.

Виміряна величина поверхневого натягу, побудовано ізотерми поверхневого натягу, розраховано та побудовано ізотерми адсорбції. Експериментальні дані по вивченню величини поверхневої активності кисломолочних напоїв (заквасок) наведено на рис.1.

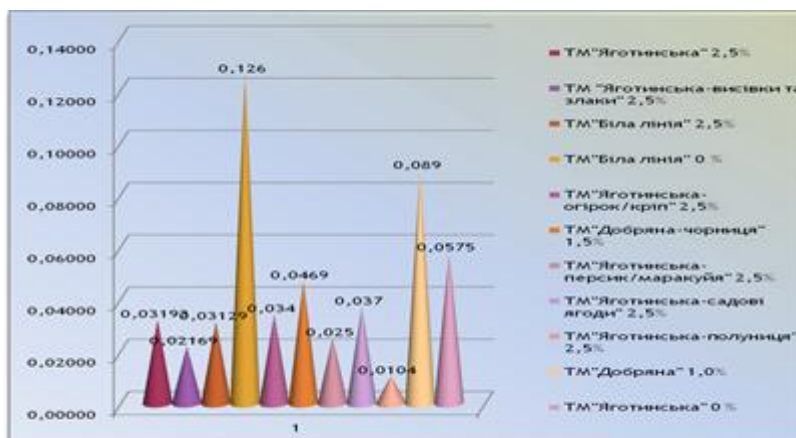


Рис. 1 Залежність поверхневої активності від концентрації різної заквасок жирності

Згідно з отриманими даними, найбільшу поверхневу активність в межах ТМ «Яготинська» 2,5% має закваска з наповнювачем ««Яготинська – Садові ягоди» 2,5%. Найбільше зниження поверхневого натягу для зразків з наповнювачами спостерігається для марки «Яготинська огірок-кріп» 2,5% . У інших зразках ТМ «Яготинська» ця величина коливається в межах 0,01 – 0,034. Якщо ж аналізувати цю величину в межах різних концентрацій (0%, 1,5% та 2,5%), то для різних торгових марок її значення знижується приблизно в 1,5–2 рази при зменшенні вмісту жиру. Отже, поверхнева активність залежить від складу наповнювачів заквасок та вмісту молочного жиру. Згідно з отриманими експериментальними даними найбільше значення величини поверхневої активності має закваска "Біла лінія" 0% – 0,126. Поверхнева активність заквасок інших досліджених марок знаходиться в межах від 0,02 до 0,05. Аналіз експериментальних даних показав, що в межах концентрації закваски 2,5% поверхнева активність практично однакова, оскільки переважний вплив справляє саме склад молочного жиру.

В межах різних концентрацій значення поверхневої активності змінюється. Це пояснюється тим, що у складі заквасок з жирністю 0% та 1 % відсутні наповнювачі, тобто не відбувається процес взаємодії і утворення нових зв'язків. Коли у заквасках є наповнювачі, вони викликають зменшення величини поверхневої активності. Дану залежність можна пояснити складом молочного жиру, в якому наявні насичені та ненасичені жирні кислоти, кожна з яких має свою сорбційну здатність та відповідну поверхневу активність, а також складом наповнювача.

Можна зробити висновок про те, що вид наповнювачів, які використовуються в сучасній промисловості визначає фізико-хімічні властивості напою та впливає на функціональність харчових продуктів.

Подальша робота буде спрямована на пошук шляхів збагачення кисломолочних напоїв шляхом введенням різноманітних наповнювачів функціональної дії.

49. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОГО ПЕКТИНУ З КАРТОПЛЯНОЇ МЕЗГИ

О.В. Грабовська

Г.С. Пастух

Н.Г. Харитон

Національний університет харчових технологій

Україна належить до країн з важкою екологічною ситуацією, це зокрема пов'язано із аварією на ЧАЕС, наслідки якої відбиваються на здоров'ї населення. Значна кількість важких металів потрапляє в організм людини, що призводить до інтоксикації і провокує розвиток ракових захворювань.

Відомо, що пектин здатний виводити важкі метали з організму людини, знижувати рівень холестерину в крові, а також він належить до біологічно активних харчових добавок з унікальними властивостями, серед яких комплексоутворююча (утворює комплекси з важкими металами), драглеутворююча, емульгуюча та стабілізуюча здатність. На сьогодні попит на пектин, як харчову добавку збільшується. У зв'язку з цим, актуальним є розроблення технології переробки рослинної сировини на пектин та пектинопродукти.

Значна частина рослинної сировини при виготовленні харчових продуктів іде на відходи, зокрема, картопляна мезга, відхід виробництва крохмалю, яка

містить значну частину біологічно активних речовин, включаючи пектин (вміст 2-5,4 %).

З аналізу літературних джерел відомо, що гідроліз картопляної сировини слід проводити в присутності каталізатора лимонної кислоти за рН 3, температури 60 °С протягом 10 год. Такий тривалий процес на виробництвах досить енерговитратний і економічно недоцільний.

Метою досліджень було визначення найбільш ефективного екстрагенту та параметрів екстрагування пектину з картопляної мезги.

У роботі використовували картопляну мезгу, попередньо промиту від крохмалю та оброблену ферментним препаратом бактеріальної α -амілази, для гідролізу зв'язаного крохмалю. У зразках визначали масову частку сухих речовин рефрактометричним методом, кислотність середовища рН-метром, вміст пектину титрометричним методом.

На глибину гідролізу та ступінь вилучення пектину впливають наступні чинники: 1) гідромодуль; 2) вид та концентрація гідролізуючого агенту; 3) температура; 4) тривалість гідролізу.

Було проведено серію досліджень кінетики процесу екстрагування пектину з використанням у якості гідролізуючого агенту щавлевої та хлоридної кислот концентрацією відповідно 3 та 1,4 % за гідромодуля 1:2 при температурі 75 °С. З дослідних даних випливає, що ефективніше накопичення пектинових речовин у гідролізатах відбувається при використанні для гідролізу хлоридної кислоти.

Дослідили фізико-хімічні властивості отриманих зразків титрометричним методом (табл.).

Фізико-хімічні властивості картопляного пектину

Фізико-хімічні показники	Зразок №1 (щавле ва кислота)	Зразок №2 (хлорид на кислота)
1. Масова частка баластних сполук, %	13,6	13,6

2. Вміст вільних карбоксильних груп, %	2,4	1,75
3. Вміст етерифікованих карбоксильних груп, %	5,38	5,2
4. Загальний вміст карбоксильних груп, %	7,78	6,95
5. Вміст чистого пектину, %	31,85	28,8
6. Вміст чистого пектину, враховуючи баластні сполуки, %	27,5	24,86
7. Ступінь етерифікації, %	69,15	74,82

З даних таблиці видно, що зразки пектину, отримані за різних умов гідролізу, мають подібні показники. Більш висока чистота продукту (уронідна складова) спостерігається при використанні щавлевої кислоти, а більш висока швидкість процесу екстрагування – за умови використання хлоридної кислоти.

50. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ МОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Н.О.Гойко

І.Ю.Гойко

Національний університет харчових технологій

Аналіз структури харчового раціону населення України показує, що у більшості людей він незбалансований: надлишок жирів і простих цукрів, нестача повноцінного тваринного білка, мінеральних речовин та харчових волокон. Все це призводить до таких «хвороб цивілізації», як ожиріння, авітаміноз, цукровий діабет, гастрит, а також до підвищення рівня холестерину в крові, анемії тощо. Тому актуальним стає розроблення функціональних продуктів, які, володіючи високими органолептичними показниками, також надають і профілактичний ефект. Перспективним напрямком в цій галузі є

створення функціональних солодких страв (десертів) на основі молока, що є джерелом повноцінного білка, комплексу вітамінів і мінеральних речовин.

Молоко та молочні продукти є одними з найбільш цінних продуктів харчування населення завдяки їх смаковим якостям, високій харчовій та біологічній цінності. Особливо велика їх роль у забезпеченні організму людини кальцієм і фосфором, які містяться в молоці в значній кількості і в добре збалансованому стані.

Серед молочних продуктів, на сьогоднішній день, одними з найбільш популярних в Україні є молочні десерти. На відміну від інших продуктів (фрукти, соки) молочні десерти вживаються населенням досить стабільно протягом усього року, тобто дана категорія продуктів не схильна до сезонних коливань і це є позитивним економічним чинником. У виробництві десертів використовують широкий спектр смакових добавок, наповнювачів, ароматизаторів. У зв'язку з тим, що молочні десерти широко використовуються у харчуванні, необхідно розширювати їх асортимент.

Для розроблення рецептури молочного десерту підвищеної харчової цінності ми обрали рецептуру традиційного десерту, а саме: молоко цільне жирністю 3,2% – 68,4%; молоко сухе знежирене – 15,5%; джем абрикосовий – 12%; абрикосовий аромат – 0,006%; закваска на знежиреному молоці – 5%.

За допомогою формули матеріального балансу було розраховано вміст окремих нутрієнтів в базовому продукті. Проаналізувавши отримані дані, можна говорити про те, що в ньому не витримуються основні нормативні співвідношення між макро- та мікронутрієнтами, зокрема, спостерігається нестача жирів та вуглеводів. Вживання 100 г десерту дозволяє забезпечити добову потребу дорослої людини в білках на 17,3%; в жирах – на 3,7%; у вуглеводах – на 2,17%. Отримані значення свідчать про незбалансованість основних харчових речовин в десерті.

Також було розраховано загальну кількість білку та вміст кожної незамінної амінокислоти в продукті. Встановлено, що даний продукт не є збалансованим за вмістом незамінних амінокислот. Співвідношення тріади

НАК (триптофан, лізин, метіонін) склало 1:5,1:0,5, тоді як нормативне значення становить 1:3:3. Це свідчить про дефіцит метіоніну та триптофану в продукті. Лімітування спостерігається за всіма незамінними амінокислотами. Першою лімітованою НАК в десерті є метіонін, амінокислотний скор якого становить 69%. Коефіцієнт утилітарності білка дорівнює 0,64, коефіцієнт надлишковості білка – 19,9%.

Для підвищення біологічної цінності молочного десерту в якості збагачувачів нами було обрано інгредієнти, які характеризуються високим вмістом метіоніну та триптофану – манна крупа та яблука. В результаті проведених розрахунків встановлено масові частки нових складників рецептури молочного десерту, які дозволили збільшити коефіцієнт утилітарності білку на 7% та зменшити коефіцієнт його надлишковості на 5%.

Отримані результати показують, що новий молочний десерт має вищу біологічну та харчову цінність, він краще засвоюється організмом, а також характеризується високими органолептичними показниками.

51. ВИВЧЕННЯ ДЕЯКИХ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МЕДУ РІЗНОГО ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ

Є.І. Ковалевська

Л.С. Воловик

І.М. Максимова

Н.О. Ковалевська

Національний університет харчових технологій

Поживні і лікувальні властивості меду обумовлені в першу чергу вмістом в ньому моносахаридів: глюкози і фруктози (75 – 85%), які легко засвоюються організмом людини без додаткового розщеплення. Так як сахарози в ньому міститься набагато менше (1,5 – 5%), то мед застосовують замість цукру в раціональному, лікувально-профілактичному та дієтичному харчуванні. Крім

цього він містить воду (16 – 21%); вітаміни: B₁, B₂, B₆, E, C, каротин; органічні кислоти: лимонну, яблучну, молочну; ферменти: каталазу, амілазу, пероксидазу; всі мікроелементи, які входять до складу крові людини: Al, Cr, Cu, Ni, Pb, Zn, Sn, Ag, S, тощо. Всі складові меду приймають активну участь у вуглеводному і білковому обміні організму людини, проявляють протизапальний і тонізуючий ефекти, мають зміцнюючу дію.

Енергетична цінність меду значно вища, ніж у зернистої ікри, м'яса, риби і становить 1272 кДж.

Не дивлячись на те, що мед широко використовується як продукт харчування і як лікувальний засіб від багатьох хвороб, в літературі практично відсутні дані детального вивчення фізико-хімічних властивостей меду. Нами проведено комплекс досліджень якості чотирьох зразків меду: гречаного, соняшникового, квіткового, білої акації з використанням фізико-хімічних та органолептичних методів аналізу.

Визначили масову частку відновлюючих сахарів і води, кислотність K, рН, електропровідність, в'язкість, колір, аромат, смак, наявність механічних домішок, паді і ознак бродіння. Одержані експериментальні результати порівнювали з нормами національних стандартів України. Всі досліджувані зразки меду мають кисле середовище: найбільше – у гречаного меду (рН = 3,94; K = 22), найменше – у акацієвого (рН = 4,27; K = 5,7). За здатністю проводити електричний струм розчини меду можна розташувати в ряд (за спаданням): гречаний – квітковий – соняшниковий – акацієвий, що співпадає з даними по кислотності. Всі зразки меду мали приємний смак і аромат, були прозорі.

Структурно-механічні властивості різних видів меду, що досліджувалися, визначали на ротаційному віскозиметрі типу «Реостат - 2» в системі співвісних циліндрів S/S₃ за температури 20°C та градієнта деформації 3 – 730 с⁻¹. Експериментальні данні показують, що у всіх чотирьох систем утворюються надмолекулярні структури коагуляційного типу. Для гречаного і квіткового меду міжмолекулярні зв'язки між частками значно більш міцні, ніж для соняшникового і акацієвого. Міцність структури характеризується ($\eta_0 - \eta_m$) і

дорівнює для гречаного – 109,6, квіткового – 101,7, соняшникового – 72,3 і акацієвого – 66,8 Па·с. Всі утворені структури відносяться до псевдопластичних твердоподібних тіл з явно вираженою тиксотропією. З підвищенням напруження зсуву чи температури в системах відбувається руйнування структури і в заданому діапазоні навантажень надмолекулярна структура соняшникового і акацієвого меду майже повністю зруйнована і в'язкість досягає мінімального значення, відповідно 19,8 і 5,9 Па·с. Для гречаного і квіткового меду за цих умов має місце подальше руйнування структурованого каркасу, що ще раз вказує на утворення більш міцної надмолекулярної структури.

Таким чином, всі чотири зразки меду за органолептичними і фізико-хімічними властивостями відносяться до вищого гатунку і відповідають вимогам ДСТУ – 4497: 2005 «Мед натуральний».

52. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Т.П. Прядко

Т.Я. Харітон

Національний університет харчових технологій

Завданням щодо поліпшення структури харчування населення є збільшення виробництва продуктів масового споживання з високою харчовою та біологічною цінністю, які б не лише задовольняли фізіологічні потреби організму людини в харчових речовинах та енергії, але й виконували профілактичні і лікувальні функції, були абсолютно безпечними.

У цьому напрямку перспективними є нові технології, засновані на високотемпературних режимах обробки сировини, у першу чергу, – екструзійні технології.

Екструзійна технологія, завдяки своїй універсальності, швидко завойовує стабільне місце у виробництві широкого спектру харчових продуктів на зерновій основі. Вивчення специфіки процесів, що відбуваються в основних компонентах сировини, дає можливість отримувати екструдати не тільки у вигляді безпосередніх продуктів харчування, а й у вигляді збагачувачів або замінників основної сировини.

Оскільки основним компонентом зернової сировини є крохмаль, то під час екструзійної обробки змінюються його фізико-хімічні властивості.

Щодо білку, то під дією тиску, тепла, вологи він піддається процесу денатурації. Молекули білків при екструзії структурно розгортаються, м'яко денатурують, відбувається збільшення кількості пептидів і вільних амінокислот і, як наслідок, збільшується їх перетравлюваність. Встановлено, що екструзійна обробка білків рослинного походження підвищує їхню харчову цінність і подовжує термін придатності, оскільки відбувається часткова інактивація ферментів, які погіршують смак і знижують якість продукту під час зберігання.

Саме тому метою нашої роботи є проведення аналізу існуючого вітчизняного асортименту зернових продуктів, отриманих на основі екструзійної технології, та обґрунтування можливості їх використання для підвищення харчової, біологічної цінності і збагачення нутрієнтами традиційних харчових продуктів, а саме – кондитерських виробів.

Проведення пробних випікань здобного печива та визначення вологості готового продукту показало, що зразок із вмістом текстурату 20 % не відповідає вимогам стандарту (ГОСТ 5900-73).

Дослідження впливу текстурованого борошна на вміст клейковини у борошняній композиції показало, що найбільш придатними для виробництва здобного печива є зразки із масовою часткою текстурату 5 і 10 %, оскільки в даній технології використовують борошно зі слабкою клейковиною (кількість якої знаходиться в межах 27 – 38 %).

Використання у складі кондитерських виробів текстурованого житнього борошна дає можливість підвищити в готових продуктах вміст харчових

волокон, мінеральних речовин, підвищити рівень засвоюваності організмом людини крохмалю та білка.

Білок зерна жита містить більше, в порівнянні із пшеничним, таких життєвоважливих незамінних амінокислот, як: лізин, аргінін, треонін, метіонін, валін та триптофан.

Борошно житнє текстуроване зберігає всі корисні речовини (вітамін Е, вітаміни групи В, незамінні амінокислоти, макро- і мікронутрієнти). Це порошкоподібний продукт світло-коричневого кольору з нейтральним запахом, відрізняється від борошна житнього необробленого більш крупним помелом (розмір частинок 0,5 мм). Текстурування борошна житнього супроводжується незначною зміною хімічного складу продукту, пов'язаного із зменшенням масової частки білка і жиру, підвищенням частки мінеральних речовин.

Розрахувавши харчову цінність готового виробу та відсоток забезпечення добової потреби в нутрієнтах, вдалося встановити, що 10% житнього текстурованого борошна у рецептурі є оптимальним варіантом для збагачення здобного печива вітамінами В₁, Е, Р, Mg, Fe в порівнянні з базовим продуктом.

53. ПРОДУКТИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ, ЗБАГАЧЕНІ МІНЕРАЛЬНИМИ РЕЧОВИНАМИ, ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ МІКРОЕЛЕМЕНТОЗІВ

Т.І. Миколів

Г.О. Сімахіна

Національний університет харчових технологій

Аналіз структури харчування населення України свідчить, що найбільші порушення в харчовому статусі пов'язані з дефіцитом макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон, повноцінних тваринних білків. Раціони харчування характеризуються недостатнім надходженням багатьох

мікроелементів, зокрема йоду, заліза, кальцію, селену, магнію, фтору, міді, кобальту, цинку.

Серед заходів, спрямованих на профілактику та лікування мікроелементозів, важливим є розвиток виробництва продуктів з високою харчовою і біологічною цінністю, збагачених мікроелементами. Хлібобулочні і макаронні вироби, крупи є важливими і найбільш доступними харчовими продуктами, а частка зернових в раціоні харчування населення України складає в середньому 40...45 %. Не дивлячись на значне використання різноманітних зернових продуктів, їх харчова і біологічна цінність потребує збалансування за основними харчовими речовинами, саме тому активно ведуться роботи по створенню нових харчових продуктів на зерновій основі.

Збагачення насіння зернових культур мінеральними речовинами ми пропонуємо здійснювати шляхом пророщування його зі штучних живильних середовищ – розчинів солей металів, які беруть участь у ферментативних реакціях під час пророщування. Мікроелементи необхідні для рослин в незначних кількостях, особливе значення для їхнього нормального розвитку має бор, мідь, марганець, молібден, цинк. Елементи мінерального живлення забезпечують у рослинній клітині структурну і каталітичну функції. У значній кількості іони елементів мінерального живлення входять до складу органічних сполук рослинної клітини.

Загалом, для життєдіяльності рослинного організму одним з визначальних є процес поглинання та засвоєння з навколишнього середовища хімічних елементів. На здатність зерна до вбирання води і розчинів мінеральних солей істотний вплив має будова оболонки зерна та її складових. Катіонообмінна здатність зерна, як і процес поглинання зерном іонів із живильних середовищ, визначається співвідношенням біохімічних компонентів клітинної оболонки, і перш за все – пектинових речовин та геміцелюлози, які неоднакові для різних видів рослин. В ряді зернових культур проводили визначення загального вмісту клітковини, що дало можливість прогнозувати ефект поглинання клітинними оболонками цих культур певних

мікроелементів в процесі їх біонакопичення зі штучних живильних середовищ. Найкращі показники у таких культур: овес – 10,6 ... 12,6 %, гречка – 9,8 ... 14,4 %, рис – 8,5 ... 10,8 %, просо – 8,4 ... 10,8 %, у порівнянні з пшеницею – 2,8 ... 3,6 %, ячменем – 3,1 ... 7,2 %, кукурудзою – 1,7 .. 3,9 %.

Технологічний процес виробництва сумішей із зерна, збагаченого мікроелементами, складається з таких стадій: підготовки зернової сировини (зерно вівса, ячменю, жита, пшениці), підготовки композиційного розчину суміші неорганічних солей мікроелементів (Mo, Mn, Cu, Co, Zn), короткотривалого (протягом 24...48 год.) замочування зерна, заморожування зерна рідким азотом до температури -35...-40 °С з наступним вакуум-сублімаційним висушуванням, подрібнення і фасування зернової суміші. Сублімовані суміші із зерна, збагаченого мікроелементами, можна використовувати різноманітними способами: споживати у вигляді порошку, гранулювати, використовувати для виготовлення круп'яних виробів, додавати до пшеничного та житнього борошна з метою його збагачення для отримання широкого спектру хлібобулочних виробів, використовувати у виробництві кисломолочних напоїв тощо.

Збагачення продуктів хлібопекарської, круп'яної, молочної промисловостей мікроелементами з використанням їх нових джерел – в органічно зв'язаній формі, є оптимальним шляхом подолання мікроелементозів.

54. ГАРАНТІЇ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ СУХИХ МОЛОЧНИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

А.І. Чорна

Національний університет харчових технологій

У сучасній концепції здорового вигодовування дітей першого року життя природному вигодовуванню відводиться пріоритетна роль. В багатьох випадках через різні причини малюки залишаються без їжі, яку визначила для них сама

природа. У таких випадках, унікальне за своїми характеристиками грудне вигодовування доводиться замінювати штучним. Штучне годування дітей – це одна з надзвичайно актуальних проблем. Постійно збільшується кількість молодих матерів, які не можуть годувати своїх дітей через відсутність або недостатню кількість материнського молока. У зв'язку з цим виникла необхідність розробки та виробництва науково обґрунтованих повноцінних замінників материнського молока [1].

Висока якість та безпека сухих молочних продуктів дитячого харчування є одним з найголовніших критеріїв оцінки їх конкурентоспроможності. Виробник повинен постійно шукати нові шляхи і методи підвищення якості своєї продукції. Формування якості сухих молочних продуктів дитячого харчування за кордоном починається з розробки рецептури. Потім протягом всього виробничого процесу відбувається жорсткий контроль за дотриманням його основних параметрів, а сучасне обладнання дає можливість оперативно реагувати на зміни і коригувати фізико-хімічні показники продукту.

В Україні унаслідок нестабільності економічного становища, відсутності чітко сформованої нормативної бази, новітніх технологій та високоякісної сировини проблеми якості і безпеки сухих молочних продуктів для дітей є досить актуальними. Сухі молочні продукти, що виробляються вітчизняною промисловістю не задовольняють на сьогоднішній день потреби дітей раннього віку. Проблема задоволення потреб дітей першого року життя в продуктах їхнього асортименту може бути вирішена лише при розробці нових видів сухої адаптованої продукції на молочній основі. Крім того, існуючі на вітчизняних підприємствах-виробниках засоби контролю якості не можуть гарантувати її належну безпеку. Вхідний контроль якості сировини є недостатнім для забезпечення її безпеки. Новітні відкриття в галузі хімії передбачають проведення чутливих, але складних випробувань з використанням коштовного устаткування та реактивів. Вирішення проблеми забезпечення вітчизняних виробників екологічно чистою сировиною можливо лише за фінансової підтримки держави, шляхом встановлення державних субсидій

сільськогосподарським товаровиробникам за виробництво екологічно чистої сировини для виготовлення продуктів дитячого харчування [2].

Вітчизняні підприємства повинні переоснащувати та розвивати дослідницьку базу випробувального контролю та удосконалювати безпосередньо контроль якості сировини, особливо за показниками безпеки. Для забезпечення якості продуктів під час технологічного процесу виробництва на підприємстві повинен бути налагоджений поетапний контроль якості напівфабрикатів та кінцевий контроль готової продукції. Незважаючи на економічні труднощі, потрібно впроваджувати на підприємствах-виробниках дитячого харчування атестацію виробництва, а також сертифікацію систем якості, яка б гарантувала належну якість зазначених продуктів під час їх виробництва [3].

Література

1. Кунець Т. Продукти для дітей // Харчова і переробна промисловість, 2000. – №4. – С. 12-13.
2. Продукти сухі молочні для дітей першого року життя. Застосування адаптованої молочної суміші Нутрилон та Нутри-Сол в комплексі лікування дітей раннього віку / Чайковська Г. С., Бошп А. С., Микичак І. В., Кутельмах І. Ю. // Матеріали Львівської обласної науково-практичної конференції. 2000. – №6 – С. 24-28.
3. Андреев Л. Г. Технохимический контроль производства детских молочных продуктов // Молочная промышленность, 2001. – №1 – С.25-27.

З СЕКЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ І ФОРМИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

Голова секції: доц. Басюк Д.І.

Секретар: доц. Сологуб Ю.І.

1. ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС У СТРУКТУРІ СОЦІАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ: ІНВЕСТИЦІЙНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ

Г.П. Скляр

В.Г. Шкарупа

Полтавський університет економіки і торгівлі

Світовий досвід розвитку туризму дає можливість характеризувати останній як соціально-економічний феномен, властивий господарській діяльності людства на всіх континентах планети, на всій її поверхні і в навколоземному просторі. Участь у туристичній діяльності властива практично для всіх прошарків сучасного суспільства, відрізняючись лише різними рівнями охоплення цими процесами. Туризм дозволяє людині пізнавати об'єкти живої і неживої природи, надбання культури в широкому значенні цього терміну. Туризм і туристичний бізнес відіграють значну роль в економіці окремих країн. При цьому туристична галузь присутня в господарстві як розвинутих країн, так і країн, що розвиваються. Таким чином, туристичний бізнес є важливою і перспективною галуззю господарства будь-якої країни, що на нашу думку, актуалізує дослідження інвестиційних аспектів його розвитку.

Соціальна економіка повинна слугувати сутнісному розвитку людини, яка самореалізується в процесі усвідомленого господарювання як виробництва життя (Г.В. Задорожній). На нашу думку, принцип служіння економіки людині, а не навпаки, відповідає соціальній направленості

туристичного бізнесу, визначає його місце у структурі соціальної економіки, а також соціально-відповідальну поведінку інвесторів.

В умовах перехідної економіки в Україні склалося розуміння необхідності підтримки туристичного бізнесу на національному і регіональному рівнях, дістали розвитку відповідні економіко-правові відносини, створена законодавча основа для здійснення туристичної та інвестиційної діяльності, зокрема прийняті Закони України "Про туризм" і "Про інвестиційну діяльність". Економічний аналіз проблем функціонування розвитку туристичного бізнесу дозволяє стверджувати, що інвестиції є однією з найважливіших умов формування туристичного продукту та інфраструктури туризму. При цьому важливим є людинорозмірний підхід до управління інвестиціями, врахування інтересів і потреб споживачів туристичних послуг, інтегрального характеру туристичної галузі. Проведені наукові дослідження показали, що вказана галузь включає не тільки туроператорів і турагентів, але також підприємства готельного і ресторанного бізнесу, транспорту, торгівлі, побутових послуг, заклади культури тощо. Зазначені підприємства складають інфраструктуру туристичного бізнесу, яка, в широкому розумінні, складає об'єкт інвестування. Особливістю інвестування туристичного бізнесу є розробка туристичного продукту, що передбачає взаємодію різних форм і видів інвестицій, оборот форм капіталу. Тобто, основними об'єктами інвестування в туристичному бізнесі є формування туристичного продукту і туристичної інфраструктури. Важливим напрямом інвестування туристичної інфраструктури має стати створення умов в сільських домогосподарствах для розвитку зеленого туризму, агротуризму, екотуризму, асиміляційного туризму тощо.

Таким чином, методологічною особливістю аналізу інвестиційних аспектів розвитку туристичного бізнесу у структурі соціальної економіки нами визнано: людинорозмірність туристичного комплексу; інтегральний характер інфраструктури туризму; наявність позаекономічних чинників мотивації інвестування. Інвестиції мають стати засобом подолання кризових явищ та

досягнення позитивних структурних зрушень в туристичному бізнесі, покращення якісних показників господарської діяльності на макро-, мезо- та мікрорівнях. Активізація інвестиційного процесу є вирішальною умовою розвитку туристичного бізнесу.

2. ТЕХНОЛОГО-ГІГІЄНИЧНА СПРЯМОВАНІСТЬ ХАРЧУВАННЯ І ВОДНО-СОЛЬОВОГО РЕЖИМУ ТУРИСТІВ

В.Р. Давидова

*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

Т.А. Вихованець

Донецький національний медичний університет імені Максима Горького

У засвоєнні їжі суттєву роль виконує режим харчування, який, крім травної, впливає і на інші функції організму під час туристичної діяльності.

Перед важкими походами сніданок повинен містити легкозасвоювані джерела енергії, оскільки в період м'язової роботи утруднена функція органів травлення. У туристичних установах необхідно дотримуватися триразового режиму харчування. Сніданок може складати 35% добового раціону, обід – 40%. Слід зазначити, що менш рухомий спосіб життя ведуть літні люди, тому вечеря для цієї категорії осіб повинна складати не більш 20% добового раціону, збільшивши при цьому частку сніданку.

При дальніх походах, у разі організації дворазового гарячого харчування, рекомендується 10-20% добового раціону вживати на привалі, при цьому калорійність сніданку і обіду повинні бути приблизно рівними.

При плануванні далеких лижних походів сніданок повинен складати близько 30-40%, обід – 20-25%, а вечеря – 30% калорійності добового раціону. Під час переходів рекомендується видавати продукти, що містять легкозасвоювані вуглеводи, вітаміни.

При підготовці до гірничо-пішохідних походів, при акліматизації, тренуваннях режим харчування повинен бути звичним. Гаряче харчування повинне подаватися вранці і при зупинці на нічліг. Сніданок повинен бути збагачений білками, вуглеводами, мінеральними речовинами, при цьому слід зменшити зміст баластних речовин. Доречне включення тонізуючих напоїв (міцний чай, кава, какао), гарячий шоколад. Рекомендована калорійність (у % від добового раціону) на 1-й прийом їжі повинна складати приблизно 30, на 2-й – 10, на 3-й – 20, на 4-й – 10, на 5-й – 30.

Для дітей розподіл калорійності за прийомами їжі рекомендується наступний: сніданок – 25-30%, обід – 45-50%, полудень – 15%, вечеря – 15-20%.

Під час туристичної діяльності в організмі збільшуються втрати води і мінеральних речовин. Тому дуже важливо дотримувати питний режим. Поява відчуття спраги при сухості слизистої оболонки порожнини рота і дихальних шляхів не відображає істинної потреби організму у воді. При помилковій спразі необхідно прополоскати рот і горло водою, прийняти кислі льодяники, які посилюють зволоження за рахунок стимуляції слиновиділення.

Для позбавлення відчуття спраги можна прийняти кислі соки, молочнокислі напої, відвари з ягід і фруктів, зелений чай без цукру, газовану або злегка підсолону воду. Заповнити втрату вітамінів і мінеральних речовин можна свіжими рослинними продуктами.

Згідно питному режиму, за 30 хвилин до сніданку необхідно випити 1 склянку зеленого чаю кімнатної температури. Під час сніданку – ще 1 склянку такого чаю до повного угамування спраги і до обіду більше нічого не пити, або прийняти ще 1 склянку холодного зеленого чаю (відвару сухофруктів) маленькими ковтками, затримуючи рідину в роті декілька секунд. Під час обіду рекомендується пити фруктові відвари, чай до повного угамування спраги, а в другій половині дня утриматися від уживання рідини.

Перед тривалим походом в гори необхідно збільшити потребу в куховарській солі, яка затримає воду в організмі. Вранці необхідно випити чай,

навіть якщо немає спраги, вдень – обмежити прийом рідини, увечері – пити рідину без обмежень маленькими ковтками протягом 10-15 хвилин. Додатково рекомендується вживати вітамін С і 10 міліграм вітаміну В₁ на добу.

Таким чином, шляхом раціонального підходу до організації харчування і питного режиму можна задовольнити потребу в енергії, харчових речовинами відповідно до фізичного навантаження, статі, віку, кліматичних умов.

3. ЕКОНОМІКО-ЕКОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ТЕРИТОРІАЛЬНИХ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ

А.М. Іванов

*Миколаївська філія Київського національного університету культури і
мистецтв*

Необхідною умовою створення ефективної системи управління розвитком ТРК (територіально-рекреаційного комплексу) є розробка комплексу взаємозалежних принципів управління, що відповідає системній природі об'єкта управління. Одна з основних причин прогресуючого погіршення екологічного оточення, зниження якості навколишнього середовища регіонів, у тому числі рекреаційних територій, полягає в недосконалої системи й методів управління та впливі на господарюючі суб'єкти рекреаційної спрямованості, результати діяльності яких щодо вилучення природних ресурсів, їх використання, перетворення природних ландшафтів, приводять до порушення зв'язків між компонентами природного середовища та інтенсивного його забруднення.

У навчальній і науковій літературі відсутні розгорнуті класифікації принципів управління розвитком територіальних рекреаційних комплексів, серед яких можуть бути виділені загальні й часткові принципи. До основних

економіко-екологічних принципів управління розвитком ТРК пропонуємо віднести наступні:

1. Принцип пріоритетності керуючих впливів, спрямованих на запобігання деградації рекреаційних ресурсів і негативних наслідків антропогенної діяльності.

2. Принцип досягнення збалансованості, динамічної рівноваги між підсистемами, що складають ТРК: економічної, соціальної й екологічної.

3. Принцип недопущення необоротних змін у навколишньому природному середовищі, природозбереження, пильного підходу до екосистеми, принцип природозбереження під час всіх видів рекреаційної діяльності.

5. Принцип оптимального використання рекреаційних ресурсів і самоочищувальній здатності природного середовища в процесі здійснення управлінських впливів для загальноспрямованого досягнення, необхідного рівня розвитку ТРК.

6. Принцип ефективного використання ринкових відносин і чітке визначення їхнього місця й ролі в управлінській діяльності, раціонального поєднання ринкового й централізованого регулювання в сфері управління розвитком ТРК.

7. Вибір територіальних і адміністративних структур управління з погляду максимального врахування специфіки, просторової цінності, ієрархічної будови природного середовища й регіонального характеру прояву проблем розвитку ТРК.

8. Принцип максимальної соціальної орієнтації системи управління розвитком ТРК і якістю навколишнього природного середовища, захист людини від негативних впливів антропогенної діяльності, включаючи в число першочергових наслідків вплив виробничої діяльності на населення регіону.

9. Принцип забезпечення екологічної безпеки й управління ризиком виникнення непередбачених екологічних ситуацій, небезпечних для населення регіону, природного середовища, рекреаційних об'єктів і ресурсів.

Все більше значення в процесі управління розвитком ТРК набуває принцип попередження погіршення якості й деградації рекреаційних ресурсів, поряд із заходами щодо ліквідації й компенсації наслідків забруднення, негативного впливу на середовище. До заходів попереджувального характеру варто відносити інноваційні технології освоєння рекреаційних ресурсів, впровадження ресурсозберігаючих технологій, територіальне комплексоутворення й кооперація виробництва рекреаційних послуг, оптимальне розміщення з погляду екологічного фактору рекреаційних і господарських об'єктів та ін.

4. РАЗРАБОТКА СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА НА ОСНОВЕ ПРОЦЕДУРНОГО ПОДХОДА

Е.В. Жуков

Харьковский торгово-экономический институт КНТЭУ

Высшее руководство современных организаций, осуществляющих свою коммерческую деятельность в сфере услуг, может по тем или иным причинам принять стратегическое решение о разработке, документировании, внедрении и поддержании в рабочем состоянии Систем менеджмента. К таким причинам, в соответствии с текстом п. 0.1 Международного стандарта ISO 9001:2008(R) «Системы менеджмента качества. Требования», принято относить следующие (нижеприведенный перечень не является исчерпывающим):

- бизнес-среда, изменения или риски, связанные с этой средой;
- изменяющиеся потребности;
- конкретные цели;

- выпускаемая продукция;
- применяемые процессы.

Существенным элементом Системы менеджмента качества по ISO 9001:2008 является план качества. Термину «План качества» в Международном стандарте ISO 9000:2005(E) «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь» присвоено значение «Документ, определяющий, какие процедуры и соответствующие ресурсы, кем и когда должны применяться к конкретному проекту, продукции, процессу или контракту». Это документ оперативного планирования, целью которого является установление способов предоставления услуг. Если сервисная организация на оперативном уровне планирования использует подробные методики и инструкции, то такой подход требует разработки особого документа, именуемого «Процедура».

В соответствии с текстом п. 3.4.5 Международного стандарта ISO 9000:2005(E) «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь», под процедурой понимается установленный способ осуществления деятельности или процесса. Выгоды от использования документированных (письменных) процедур очевидны в условиях сервисных организаций:

- они могут быть использованы каждым, кто умеет читать;
- не требуется никакого обучения или достаточно небольшого тренажа;
- строгое соблюдение процедур обеспечивает малый разброс показателей, по которым оценивается качество сервиса;
- предусмотрены пошаговые инструкции по выполнению работ.

Между тем следует отметить, что организации индустрии гостеприимства занимают особое место среди сервисных организаций. Особенность их бизнеса связана с функциями, которые они реализуют при обслуживании Гостя:

- средства размещения предлагают основные и дополнительные услуги;
- предприятия ресторанного бизнеса, являющиеся неотъемлемой частью цивилизованного средства размещения, выпускают продукцию собственного производства (блюда, напитки, мучные кондитерские и кулинарные изделия различной степени готовности), реализуют эту продукцию и покупные товары,

організують потреблення кушаний і напйтков, а також можуть предлагати послуги по організації отдыха і досуга Гостей.

В этих условиях со всей очевидностью могут проявиться недостатки подхода, основанного на документированных процедурах:

- не учитывается уровень знаний исполнителей;
- нет гибкости, характерной для ориентированного на Гостя сервиса – во всех случаях требуется строгое исполнение установленных процедур;
- требуется многочисленный контролирующий персонал;
- требуется большое число менеджеров для управления документацией.

Поэтому вполне разумной можно считать рекомендацию организациям индустрии гостеприимства разрабатывать системы менеджмента вдумчиво, учитывая характерные индивидуальные особенности каждой организации.

5. АНАЛІЗ МЕТОДІВ ОЦІНКИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ

О.В. Куценко

*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

Одним з пріоритетних напрямків діяльності готельного підприємства є отримання максимального прибутку. Зацікавленість готельних підприємств в комерційному успіху посилює необхідність підвищення конкурентоспроможності пропонуванйх послуг, що вимагає вдосконалення роботи всіх служб і підрозділів готелю.

Для виживання в конкурентній боротьбі та досягнення поставлених цілей необхідно вибрати оптимальний метод оцінки конкурентоспроможності підприємства на ринку, постійно досліджувати та аналізувати внутрішнє та зовнішнє середовище, вдосконалювати процес управління конкурентоспроможністю підприємства.

Вивчення конкурентів та умов конкуренції в галузі необхідне підприємству, щоб визначити сильні та слабкі сторони, приховані потенційні можливості і, відповідно до цього, зробити висновки для вироблення успішної конкурентної стратегії та підтримання конкурентних переваг.

Аналіз існуючих у сучасній літературі джерел свідчить про відсутність єдиного підходу до оцінки конкурентоспроможності готельних підприємств.

У даний час автори пропонують різноманітні підходи до розрахунку конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу, кожен з яких має свої методичні особливості. Серед багатьох методів оцінки конкурентоспроможності науковці виділяють декілька, які найкраще враховують особливості діяльності, умови функціонування та тенденції розвитку галузі.

Так, виділяють наступні основні методи оцінювання конкурентоспроможності готельних підприємств:

1. Метод рангів – дозволяє дати оцінку місць підприємств-конкурентів шляхом ранжирування значень основних показників, виявити сильні і слабкі сторони їх діяльності, може містити будь-яку кількість показників.

2. Метод різниць – передбачає порівняння і визначення відхилень окремих оцінних показників підприємств відносно показників лише одного конкурента.

3. Метод балів – дозволяє отримати узагальнену кількісну оцінку стану підприємства в конкурентній боротьбі в порівнянні з декількома конкурентами.

4. Метод порівняльних переваг – базується на наявності у підприємства порівняльних переваг, які дають змогу забезпечити відносно нижчі витрати виробництва. найбільш поширений та простий у розрахунках.

5. Метод, заснований на теорії ефективної конкуренції – передбачає вивчення виробничого потенціалу і стану підприємства на ринку, порівняння показників, що характеризують різні напрями діяльності з аналогічними показниками конкурентів. достатньо глибокий аналіз внутрішнього стану.

6. Метод оцінки досягнення точки рівноваги – аналіз діяльності підприємства і визначення, наскільки об'єм наданих ним послуг відхиляється від рівноважного, при якому воно оптимізує свою діяльність.

7. Метод, заснований на визначенні ринкової долі – дає оцінку конкурентних позицій підприємства з точки зору освоєного ним ринкового потенціалу.

8. Матричний метод – дозволяє визначити конкурентну позицію підприємства на ринку відносно інших учасників у динаміці. головним інструментом дослідження цього методу є матриця.

9. Метод оцінки шляхом складання стратегічних карт – дозволяє, уточнити який із сегментів ринку можна вибрати цільовим; визначити пріоритети при розробці плану по підвищенню конкурентоспроможності підприємства.

Таким чином, застосування різних методів дозволить отримати більш достовірну оцінку конкурентоспроможності готельних підприємств.

6. ГЛОБАЛІСТИЧНИЙ ФОРМАТ У ВИКЛАДАННІ БРИТАНСЬКИХ БАКАЛАВРСЬКИХ, МАГІСТЕРСЬКИХ ПРОГРАМ У ГАЛУЗЯХ: «ТУРИСТИЧНИЙ\ ГОТЕЛЬНИЙ\ РЕКРЕАЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ»

Г.С. Воронка

Тернопільський комерційний інститут

У 2010-11 н.р., у «Метрополітан»-університеті у м. Лідсі, у відділі міжнародних відносин (Leslie Silver International Faculty) - упроваджено бакалаврські програми у сфері «готельний менеджмент»: 1) «Готельний менеджмент: інтенсивний курс» (академтермін - 2-річний, академрежим – «класичний стаціонарний») \ “BA – Hospitality Business Management; Accelerated Degree”; 2) «Готельний менеджмент: лідерські функції» (академтерміни \

режими: 3-річний, «стаціонарний»; 5\6-річний, «продовжено-стаціонарний»; 4-річний, «сандвіч»- режим: «виробниче працевлаштування» + «навчальний процес»; 48-тижневий виробничий курс у готельних інституціях на території Сполучено-о королівства або екстериторіально)\ “BSc – Hospitality Leadership & Mana-gement”; 3) «Готельний, клубний, казино-менеджмент» (терміни \ режими:

1-річний, «стаціонарний»)\ «класичний стаціонарний» «C\ KC»; 2-річний, «продовжено-стаціонарний» «PC»)\ “BA – Hospitality Business with Club & Casino Management”; 4) «Готельний менеджмент: глобалізаційний аспект» (терміни \ режими: 1-річний, «KC»; 2-річний, «PC»)\ “BA – Managing International Hospitality”; 5) «Курортний менеджмент» (терміни \ режими: 1-річний, «KC»; 2-річний, «PC»)\ “BA: Resort Management”; 6) «Менеджмент: студентський готельний фонд» (терміни \ режими: 1-річний, «C»; 2\ 3-річний, «PC»)\ “Student Hospitality”; 7) «Менеджмент у готельній бізнес-індустрії»;

перелік питань: а) обслуговування у ресторанах, інклюзивних структурних підрозділах (inclusive resorts); б) спеціалізоване обслуговування (food venues); в) логістичні операції (catering operations); виробничий курс: 48-тижневий у готельних інституціях на території СК або екстериторіально; терміни\ режими: 2-річний, «C»; 4-річний, «PC»; 3-річний, «сандвіч»-режим (комбінаційний)\

“HND: Hospitality Business Management”; 8) «Сервісний сектор: управління приватним підприємством» (терміни – «індивідуально-змінні»; режими: «KC»)\ «PC»)\ “Cert HE\ Dip HE\ BA: Service Sector Enterprise”.

Інструктивні методи, які використовують у викладанні програмових матеріалів: «кейс-стаді»- аналіз, формування інформаційно-тематичних «порт-фоліо», звітний \ презентаційний \ екзаменаційний виклад. Освітні документи \ академічні ступені, які видають \ надають у результаті реалізації програми: «Сертифікати» (Cert), «Дипломи» (D\ Dip), «Бакалавр наук»\ «Бакалавр гуманітарних наук» (BSc)\ (BA). 90% спеціалістів-бакалаврів (у результаті здобуття бакалаврських ступенів) займають виробничі позиції у 6-місячний

пост-академічний період. Кар'єрні перспективи – глобалізаційні: управлінські позиції у готельних інституціях на території СК, країн-членів ЄС, не європейських країн.

У 2011\ 2012 н.р., у Вестмінстерському ун-ті, у відділі юридичних наук (University of Westminster, Department of Law) - упроваджено магістерську програму: «Рекреаційний менеджмент: законодавство» (“Entertainment Law – LLM” [LLM – «магістр юридичних наук»]). Програмовий зміст – модульні курси («базові»): 1) «Рекреаційне законодавство: дисертаційне дослідження \ проект»; 2) «Рекреаційні контракти»; 3) «Інтелектуальна власність»; 4) «Дослідницькі процеси: теоретичний, практичний аспекти»; \ модульні курси («елективні» \ «факультативні»): 1) «Цензурування, рекреаційні продукти, контролінг-процеси щодо креативних показників»; 2) «Продаж рекреаційних продуктів»; 3) «Законодавство у сфері спортивних відносин»; 4) «Законодавство у сфері технологічних ноу-хау»; 5) «ЗМІ, авторські права, контролінг, регулювання». Терміни \ режими у реалізації програми: 1-річний, «С»; 2-річний, «ПС». Спеціалісти-магістри займатимуть позиції юристів-консультантів у туристичних \ рекреаційних агентствах, готельних інституціях. У «відділі туристичного обслуговування» (Department of Tourism) – упроваджено магістерську програму: «Конференції, заходи: менеджмент» (“Conference and Events Management – MA”). Модульні курси (регламентаційні): 1) «Конференції, заходи: планування»; 2) Дисертаційне дослідження; 3) «Конференції, заходи – як індустрія»; 4) «Офіційні заходи, готельне влаштування \ облаштування – менеджмент». Модульні курси (рекомендаційні) (обрання 3-ох із 5-ти): 1) «Авіатуризм і менеджмент»; 2) «Бізнес-туризм»; 3) «Рекреаційний туризм»; 4) «Тривалий туристичний розвиток»; 5) «Урбаністичний туризм». Терміни\ режими у реалізації програми: 1-річний, «С»; 2-річний, «ПС». Спеціалісти здобувають ступені – «Магістр гуманітарних наук» (“MA”). Спеціалісти-магістри займають управлінські позиції у туристичних організаціях, рекреаційних бюро; виконують управлінські функції в організації конференційних \ рекреаційних заходів.

1. Британські бакалаврські, магістерські програми у сферах: «туристичний, готельний, рекреаційний менеджмент» викладають у системі: «регулятивно-законодавчий аспект – прикладний менеджмент-аспект».

2. Раціональні методи у викладанні бакалаврських, магістерських програм: селекціювання програмових матеріалів, формування «меню» елективних модульних курсів, викладання «сандвіч»- курсів (виробничо-університетських).

7. СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ТРАКТУВАННЯ ПОНЯТТЯ «МЕНЕДЖЕР» ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Л.Є. Калініна

*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

Останнім часом спостерігається тенденція щодо зменшення на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу кількості працівників виробництва, що пояснюється використанням сучасної високопродуктивної та багатофункціональної техніки. Зворотній же зв'язок спостерігається з кількістю управлінських кадрів, роль яких на підприємстві зростає з кожним роком. Тому вважаємо доцільним визначення сутності поняття «менеджер».

Визначено, що на сьогоднішній день немає єдиного визначення дефініції «менеджер». Одні автори (Мескон М., Кнорринг В.І. та ін.) розглядають менеджерів як кваліфікованих керуючих: «менеджер - це професійний керуючий, людина, що володіє спеціальними знаннями, талантом і певними навичками в галузі організації виробництва та управління».

Частина авторів (Г.Л.Чайка, А.Г. Поршневу, Балабанова Л.В., Сардак О.В. та ін.) визначають персонал як основну штатну одиницю підприємства, що здійснює керівництво людьми: «член організації, який здійснює керівництво

людьми, визначає цілі, організовує роботу, розробляє та приймає рішення щодо ефективної взаємодії людей з метою досягнення поставлених цілей ...». При цьому основний акцент робиться на те, що менеджери є найманими кадрами управління на підприємстві, які володіють необхідним рівнем професійних знань.

Малик Ф. вказує на «менеджера» як професію, направлену на результат; Терещенко В.І. розглядає «менеджера» як керівника, що приймає управлінські рішення; Друкер П. говорить про «менеджера» як відповідального керуючого; Джон Адаїр вказує, що успішний менеджер це, в першу чергу, лідер та мотиватор тощо. Крім того, Джон Адаїр, один зі спеціалістів з питань організації праці менеджерів, називає їх «гуру». Однак входження до цього класу потребує найвищої кваліфікації, значного досвіду та розуміння відповідальності за дії інших. Представники цього класу, тобто менеджери, мають усвідомлювати, що вони несуть велику відповідальність за свою діяльність перед суспільством, країною та її майбутнім.

У ХХІ ст., як зазначають всесвітньо відомі спеціалісти з управління, менеджмент буде повністю залежати від своїх фундаментальних основ, тобто лідерства, процесів та організацій. «Сучасний менеджмент, - пише П. Друкер у книзі «Задачі менеджменту у ХХІ ст.», - повинен усвідомити, що фундаментом його діяльності є цінність, яка сприймається споживачем. Менеджмент має бути оперативним, орієнтуватися на результат і ефективність на всіх етапах економічного ланцюжка. Заради результатів, яких організація досягає у зовнішньому середовищі, й існує менеджмент». Тому весь світ нині залежить від компетентності, вмінь, відповідальності менеджерів і менеджменту.

Таким чином, узагальнення наведених вище визначень та сучасних підходів до поняття «менеджер» обумовило необхідність удосконалення дефініції цієї категорії. Отже, менеджер підприємств готельного бізнесу – це необхідна штатна одиниця, що здійснює керівництво людьми, є лідером та спроможна забезпечити максимальну прибутковість підприємства готельного бізнесу, завдяки властивій їй компетентності, вмінь, відповідальності, вмінню швидко реагувати на зміни та приймати оптимальні управлінські рішення.

8. АНАЛІТИЧНИЙ РОЗГЛЯД АДАПТИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТУРИСТИЧНИХ ОБ'ЄКТІВ НА ПРИКЛАДІ ТЕНТОВИХ ПОКРИТТІВ

О.В. Кардаш

І.О.Русаков

Національний авіаційний університет

Розглянуто основні вимоги до регулярних дизайн - об'єктів тентових покриттів для туризму. Визначено адаптивні чинники, які впливають на забезпечення комфортності життєдіяльності людини у туристичних подорожах.

Проблема відпочинку людини стає нагальною у теперішній час. Цьому, безумовно, сприяє така чудова можливість, яка стає невід'ємною частиною життя людини, як туризм. Зростання мобільності людства пов'язано також з створенням легких конструкцій та споруд для створення комфортних умов проживання.

Забезпечення умов життєдіяльності людини, пов'язаних з туризмом є, беззаперечно, головною тезою сьогодення, при цьому, цей різновид діяльності також пов'язаний з економічними, соціальними, виробничими і іншими питаннями, у тому числі у сфері надання послуг.

Проблемою забезпечення людини засобами комфортного існування займалося багато дослідників. Головними є праці з туризму, в яких віддано належне засобам забезпечення життєдіяльності людини в певних умовах, серед яких розглядаються туристичні намети та інші споруди. Однак цей розгляд стосується тільки загальних умов.

Метою дослідження є систематизація вимог щодо туристичних наметів та тентових споруд з огляду на умови адаптивності людини та залучення для цього системних підходів.

На основі проведеного аналізу відповідно до матеріалів, сформульовані основні експлуатаційні та споживчі вимоги щодо умов адаптованості людини:

стійкість матеріалу намету до розтягування; формостабільність поверхні намету; міцність швів та матеріалів; вітростійкість; вологостійкість швів та матеріалу намету (водонепроникність); волого відштовхуючі властивості матеріалу; можливість вентиляції – наявність отворів та їх оформлення (заглушки); надання зручності користуванням - наявність тамбура певного типу і його функціональність; надійність матеріалу підлоги та її конструктивне визначення; оптимальність кріплення каркасу та форма його деталей; наявність москітної сітки; надійний різновид закріплення дверей; надійність та безпечність користування; стійкість матеріалу до ультрафіолету; можливість нейтралізації інсоляції і нагрівання – відбивні властивості матеріалу поверхні; оптимальність відстані між внутрішнім наметом і зовнішнім тентом; теплоізоляція - можливість утеплення; стійкість до вогню; сухість у внутрішньому просторі; мінімальна вага – 1,5-2, максимум 3 кг; герметичність застібок «блискавка», їх антикорозійна або проти обмерзання (силіконова) змазка; компактність упаковки; гігроскопічність, паро-повітря проникливість тканини внутрішнього намету; геометричні розміри намету повинні забезпечити дорослій людині лежати і сидіти в наметі; місткість 2+1-призначення для двох чоловік, з розміщенням третього – за умови збереження вимог комфорту; естетичне оздоблення як інтер'єру, так і екстер'єру, його адаптивність до вимог людини.

Визначено, що практичні здобутки у виробництві тентових покриттів для потреб туризму вимагають наукового обґрунтування, особливо це стосується умов адаптованості цих виробів щодо забезпечення життєдіяльності людини.

9. ІННОВАЦІЙНІ ЗМІНИ В ТУРИЗМІ ЯК ПЕРЕДУМОВИ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ КРАЇНИ

І.Я. Антоненко

Київський національний торговельно-економічний університет

Подальший соціально - економічний розвиток України можливий за умови розширення внутрішнього ринку і підвищення конкурентоспроможності національної економіки, її окремих виробництв та галузей. Одним з пріоритетних напрямів такого розвитку країни є туризм. Туризм, охоплюючи широкий спектр видів економічної діяльності, вважається найпотужнішою індустрією світу, яка за обсягами прибутків від експорту випередила такі галузі, як автомобілебудування і хімічна промисловість.

Україна має всі об'єктивні передумови, щоб стати однією з розвинених туристських держав світу. Саме туризм здатний подолати розбіжності в розвитку окремих регіонів країни, які значно посилилися останнім часом. Туризм перетворюється на комплексну галузь, кластер, де беруть участь органи влади, бізнес, громадські організації, окремі громадяни, наука і освіта.

Одним з головних напрямів інноваційних змін є розвиток сталого туризму. Дестинації (туристські місцевості) починають створювати системи управління туристськими ресурсами і використовувати їх при плануванні територіального розвитку.

Екологічні чинники інноваційних змін в туризмі - це зміни клімату, скорочення територій з незайманою природою. Негативні тенденції в цій області роблять чисте довкілля великою цінністю в громадській думці, що впливає на туристський вибір. Головним трендом інновацій в цій області є впровадження екологічного менеджменту як на рівні підприємств, так і на рівні окремих територій.

Технологічні чинники, що впливають на інноваційні зміни в туризмі, це, передусім, розвиток інформаційних і комунікаційних технологій, нові можливості транспортування. Електронний туризм - інший магістральний напрям інноваційних змін. З розвитком інформаційних і комунікаційних технологій мінятиметься увесь туристський бізнес, від функцій і процесів, до форм підприємств і продуктів (електронний туризм: on-line – турагентства, просування через Інтернет, віртуальні тури, підприємницькі мережі і мережі

туристського досвіду). Інтернет трансформує функції національних і регіональних урядових організацій по туризму, туристичних професійних асоціацій. Вони все ширше беруть участь в електронному маркетингу країни, її туристських ресурсів, DESTINACIЙ, подій, а також беруть участь в інтегрованих системах управління стосунками із споживачем.

Система управління туризмом змінюється від індустріальної до постіндустріальної, а туризм - від масового до індивідуального. З цим пов'язана сегментація ринку, де відбувається пристосування туристської інфраструктури, будівель і устаткування до потреб нових, зростаючих груп туристів: дітей, пенсіонерів, інвалідів.

До економічних чинників інноваційних змін в туризмі відносять підвищення рівня освіти в суспільстві. Все більше людей з ростом добробуту можуть дозволити собі подорожувати. В Інтернеті збільшується кількість сайтів і блогів, де туристи висловлюють свої враженнями, розміщують фотографії і відео ролики, і до них звертається все більша кількість людей на стадії споживчого вибору. Економічні чинники впливають на зростання вимог до якості туристського продукту, тому на підприємствах туризму, містах, курортах все ширше впроваджуються комплексні системи управління якістю.

Конкурентоспроможність українського туризму багато в чому залежатиме від впровадження комплексних систем інноваційного управління туристськими ресурсами, що є світовою тенденцією, умовою глобальних перетворень.

10. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МІЖНАРОДНИХ СТУДЕНТСЬКИХ ТУРИСТИЧНИХ КАРТОК ISIC В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

І.П. Подмаркова

Є.В. Залозна

Донецький інститут туристичного бізнесу

Подорож за кордон, зокрема в Європу - це задоволення не найдешевше. Але подорожувати можна й економно. Головне - по максимуму використовувати можливі пільги, бонуси і знижки, про які багато людей часто не знають, за допомогою міжнародно визнаних документів, що можуть полегшити туристичне життя за кордоном молодому мандрівникові.

Міжнародний Студентський Квиток (International Student Identity Card) - це єдине офіційно визнане у всьому світі посвідчення особи (Student ID), яке існує з 1968 року і служить для отримання знижок у всіх сферах життя - від квитків на літак до входу в нічний клуб.

Основне завдання ISIC - сприяти міжнародному спілкуванню молоді та розвитку студентських програм обміну шляхом надання всіляких знижок на проїзд, відвідування музеїв і виставок, кафе і ресторанів, магазинів і нічних клубів та інших цікавих місць.

ЮНЕСКО визнає ISIC як єдиний у світі документ, що підтверджують статус студента. ISIC визнається в 120 країнах світу і дає право на отримання понад 42 000 знижок і пільг її власником у всьому світі, щорічно її оформляють понад 4,5 млн. студентів. В Україні за ISIC надається близько 5 000 знижок і ця цифра постійно зростає. На сьогоднішній день студентська картка ISIC не має аналогів в кількості надаваних знижок і пільг на: розміщення в готелях і хостелах; авіа- та залізничні білеті за спеціальними тарифами ISIC; відвідування музеїв, театрів, кінотеатрів і виставок; покупки в брендових магазинах; спорт і фітнес, навчання, туризм, страховки, карту доступу до безкоштовної Цілодобової Лінії Екстреної Допомоги „Help Line”, доступ до міжнародної пільгової системи телекомунікацій ISICConnect. Завдяки ISIC, можна отримати знижки: 2-3% - на туристичні програми; 3% - молодіжні тури; 2% - розмовні курси; безкоштовну консультацію та бронювання авіаквитків.

Власниками такої карти можуть бути школярі від 12 років, студенти, аспіранти очних денних і вечірніх відділень державних і комерційних закладів.

Термін дії карти фіксований: з вересня поточного року по грудень наступного року (тобто термін дії картки ISIC не повинен перевищувати 16 місяців з дня оформлення).

Для того, щоб оформити таку корисну картку ISIC, буде потрібний зовсім невеликий пакет документів: студентський або учнівський квиток (або довідка з навчального закладу); одна фотографія 3 на 4; закордонний паспорт (або загальногромадянський паспорт або свідоцтво про народження); квитанція про оплату вартості самої картки (близько 10 доларів США). Отримати картку можна в представництві Асоціації ISIC, зокрема, в Києве, а також оформити за допомогою ряду туристичних фірм.

Асоціація ISIC є «міжнародною некомерційною членською асоціацією Міжнародної Студентської Туристичної Конфедерації» (International Student Travel Конфедерація). За даними цієї організації з початку 60-х років минулого століття було видано понад 45 мільйонів карт.

Усю додаткову інформацію про знижки, офіційних представників ISIC в Україні та оформленні можна отримати на офіційному сайті: <http://www.isic.org.ua>.

Основна перевага ISIC в тому, що цей документ замінює студенту по всьому світу паспорт. Він є таким же визнаним в усьому світі посвідченням особи, як закордонний паспорт або водійські права.

Поки карти ISIC ще не одержали достатнього розповсюдження серед українських студентів, що обумовлено, по-перше, недостатньо високими доходами студентів та їх родин, що не дозволяє багатьом з них здійснювати подорожі за кордон; а, по-друге, недостатньою інформованістю студентів про ISIC - картки, їхні переваги та можливості придбання.

11. КОНЦЕПЦІЯ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ НЕРУХОМОСТІ В ПРОЕКТУВАННІ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ

Ю.В. Миць

Д. І. Басюк

Готельний бізнес - одна з більш інноваційних, енергоємних і постійно удосконалюються галузей. Успіх розвитку готельного бізнесу, на прикладі окремо взятого готелю або готельного комплексу, залежить від наступних складових: комфортабельності, грамотної організації внутрішньої інфраструктури та рівня технічної оснащеності будівлі.

Мабуть, в питанні підвищення комфортабельності готелю, лідируюче місце займає рівень технічної оснащеності будівлі і можливість подальшого застосування інноваційних технологій.

Однією з таких технологій є «Розумний готель» - це абсолютно новий підхід до обслуговування інженерних систем, а так само великим фактором є комплексне поліпшення обслуговування проживаючих. За допомогою новітніх систем автоматизації вирішується багато питань на перший погляд простими, такими як: оптимізація прибирання номерного; статус DON `T; оптимізація витрат електроенергії; застосування централізованого програмного забезпечення дозволяє суттєво економити на кількості персоналу.

Система «Розумний готель» характеризується безпосереднім управлінням всього готельного обладнання, об'єднаного глобальною комп'ютерною мережею. Новітня технологія передбачає рішення для готельних номерів, які будуються на основі принципів енергозбереження та інтуїтивно-зрозумілого контролю. Здійснюється різна логіка інтелектуальної ID ідентифікації по картці власника або обслуговуючого персоналу.

Управління освітленням створює приємне відчуття комфорту за допомогою перемикачів та панелей. Безпека забезпечується шляхом поінформованості покоївки про виникнення надзвичайної ситуації в готельному номері. Енергозбереження всередині системи контролюється за рахунок малого споживання кількості енергії і температури за допомогою панелі і перемикачів. Датчик руху виконує функції безпеки та енергозбереження: людина підходить - світло включається; людина йде - світло автоматично вимикається. Мережевим управлінням за допомогою ПЗ легко перевіряється знаходження когось в

номері, запитується час на розрахунок по закінченні терміну перебування; відправляється на ресепшн клієнтський запит про розрахунок після закінчення терміну перебування.

Також мережеве управління за допомогою ПЗ дозволяє: визначати статус обслуговуючого персоналу, здійснювати віддалений контроль за системами функціонування, аналізувати моніторинг несправностей. Централізований контроль номерів базується на основі мережевого протоколу TCP / IP і дає більшу стабільність і зручність в управлінні всім готелем.

Застосування автоматизованої системи управління дозволить знизити на 20% щомісячні комунальні платежі за рахунок роботи систем в найбільш економному режимі і автоматичного переключення інженерної будівлі з денного в нічний режим роботи, а також дана система дозволяє скоротити в 3 рази витрати на службу експлуатації, оскільки більшість систем працює в автоматичному режимі, що знижує витрати на ремонт або заміну дорогого устаткування. Встановлення системи «Розумний готель» варіюється від 500 до 1900 доларів за номер, але дані витрати повністю окупаються на 3-5 рік експлуатації, далі технологія приносить прибуток у розмірі 5-7% від експлуатаційних витрат. Таким чином, технологія «Розумного готелю» здатна не тільки забезпечувати оптимальні комфортні умови для гостей, але також дозволяє підвищувати безпеку і знижувати виробничі витрати.

12. РОЛЬ БЕНЧМАРКІНГОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ В ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ

Р.В. Матюшенко

Національний університет харчових технологій

У сучасних умовах туризм як унікальне соціальне явище доступний широким верстам населення, він виступає засобом оздоровлення та забезпечення відповідного комфорту населення. Туристична індустрія в

економіці багатьох країн світу займає вирішальне місце. На частку туризму припадає 6 % світового національного продукту, 7% світових інвестицій і близько 11% усіх світових споживчих витрат. Всесвітня туристична організація прогнозує, що до 2020 року кількість поїздок становитиме 1560 млн., а прибутковість туризму зросте до 1,1 трлн. дол. Згідно з означенням ВТО, туризм – це не лише економічне, але одночасно соціальне, культурне, екологічне і політичне явище.

Туристичні компанії відносяться до закладів ризику, це заклади які швидко можуть збанкрутувати, так як, що найменше від інших пристосовані до ринкових відносин. В зв'язку з цим, таким компаніям необхідно освоювати методи і техніку управління в умовах ринкових відносин щоб уникнути банкрутства, а також звернути увагу і орієнтуватися на такий стратегічний напрям сучасного маркетингу як бенчмаркінг.

Бенчмаркінг – це дослідницько-аналітичний вид діяльності, який полягає в знаходженні й вивченні найкращих з відомих методів ведення бізнесу, що допомагає швидко і з найменшими витратами вдосконалювати процеси бізнесу. Основою цього напрямлення в туризмі повинно бути порівняння турпродукту конкурента, з турпродуктом компанії яка проводить аналіз своєї діяльності з метою підвищення своєї конкурентоспроможності.

Це є діяльність по довгостроковому обдумуванню конкурентної стратегії, що ґрунтується на кращому міжнаціональному досвіді турфірм.

Мета бенчмаркінгу полягає в підвищенні ефективності власної діяльності і завоюванні лідерства в конкурентній боротьбі.

Головним принципом бенчмаркінгу є «від кращого до кращого». Результати бенчмаркінгу використовуються при виробленні цілей і стратегій діяльності туристичних компаній. Завдяки чому, як показали міжнародні дослідження, було повернуто до життя багато туристичних компаній Японії, США та Західної Європи.

Предметом бенчмаркінгу є технологія, виробничі процеси, методи компанії виробництва та обслуговування, просування і продажу турпродукту.

Процес бенчмаркінгу в туристичних компаніях повинен складатися з таких етапів:

- *визначення об'єкту бенчмаркінгу* (встановлюються потреби компанії в змінах, проводиться оцінка діяльності, визначаються основні операції які впливають на результат діяльності, встановлюють наскільки глибоким повинен бути бенчмаркінг);
- *вибір партнера по бенчмаркінгу* (визначається зовнішнім чи внутрішнім буде бенчмаркінг; проводиться пошук тур фірм які є еталонними; встановлюються контакти з цими компаніями; формулюються критерії, за якими відбуваються оцінювання і аналіз);
- *пошук інформації* (збирання інформації про власну туркомпанію і партнерів)
- *аналіз* (отримана інформація класифікується, систематизується, вибирається метод аналізу, оцінюється ступінь досягнення мети й чинники, що визначають результат);
- *впровадження* (розробляється план впровадження, процедури контролю, оцінюється і аналізується процес впровадження).

Таким чином, бенчмаркінг у туристичній сфері є одним з найважливіших напрямів орієнтованих досліджень, які в сфері індустрії туризму забезпечують стійке конкурентно-спроможне функціонування і розвиток суб'єктів маркетингової системи на ринку турпродуктів з урахуванням стану внутрішнього і зовнішнього середовища.

13. ПОДІЄВИЙ (EVENT) ТУРИЗМ В УКРАЇНІ

Т.В. Влодарчик

Національний університет харчових технологій

Подієвий туризм - молодий і надзвичайно цікавий напрям. Унікальні тури, які поєднують в собі традиційний відпочинок та участь у видовищних

заходах планети або всередині країни, поступово завойовують все більшу популярність серед різних груп відпочиваючих.

Походження подієвого туризму стало областю серйозних наукових досліджень порівняно недавно. Незважаючи на те, що цей різновид відпочинку існує з найдавніших часів, в особливу галузь туріндустрії він трансформувався в післявоєнні роки, а особливою популярністю став користуватися в 1970-х рр.. Саме в цей час стали очевидними потенційні можливості різноманітних подій, що сприяли розвитку економіки, суспільства, культури, міжнародних відносин та екології.

Частково, популярності подієвого туризму сприяв і розвиток такої сфери діяльності, як івент-менеджмент. Міжнародні семінари та конференції, Олімпійські ігри і невеликі фестивалі характерні тільки для певної місцевості – все це невід’ємні складові подієвого туризму.

Подієвий туризм – це вид туризму орієнтований на відвідування місцевості в певний час, пов’язаний з якою-небудь подією. Під подією слід розуміти сукупність явищ, що виділяються своєю неоднозначністю, значимістю для даного суспільства чи людства в цілому, для малих груп або індивідуумів. Вона може мати вид разового неповторного явища або періодичного, спостережуваного щорічно або в певні періоди часу.

Туристичний бізнес завжди активно використовує події для формування туристичного продукту і залучення туристів саме на подію. Якщо в житті туристичного об’єкта немає події сформованої історично як традиції, її придумують навмисно. Отже, має місце проведення кампанії по просуванню туристичного продукту, орієнтованого на подію, залучення маси відвідувачів, а отже отримання доходу від туристів бажаючих відвідати місцевість не тільки з метою огляду визначних пам’яток, але й з метою взяти участь у святкуванні разом з місцевими жителями і розділити їх емоції. Головна особливість подієвого туризму – безліч яскравих неповторних моментів.

Класифікувати подієвий туризм можна за тематикою та масштабом події. Існує кілька тематичних видів подієвого туризму:

- громадські (гастрономічні фестивалі, фестивалі та виставки квітів);
- мистецькі (музичні та театральні фестивалі і конкурси, кінофестивалі, фольклорні обряди, свята і фестивалі);
- спортивні (спортивні змагання, фестивалі, ралі, перегони і регати);
- культурно-історичні (театралізовані шоу, національні фестивалі і свята, карнавали);
- економічні і політичні (аукціони, покази мод, ярмарки і виставки, автомобільні й авіаційні салони, політичні й економічні форуми);
- релігійні (релігійні свята, і події).

Історія подієвого туризму в нашій країні тільки зароджується, а от в країнах Заходу він вже давно і міцно закріпився в списках найбільш перспективних і рентабельних видів бізнесу.

Звичайно, дану сферу важко віднести до типового виду швидкоокупного бізнесу з невеликими вкладеннями. Тут доведеться зачекати прибутку деякий час після старту. Але, враховуючи перспективи розвитку подієвого туризму в нашій країні, яка являє собою унікальний комплекс історичних, культурних та мистецьких пам'яток, традицій, подій, можна припустити, що зовсім скоро ця, вільна на сьогодні, ніша ведення бізнесу стане відмінним джерелом доходу і підніме туристичну індустрію України.

Варто зазначити, що подієвий туризм є унікальним видом туризму, оскільки він невичерпний за змістом. Експерти вважають, що в найближчому майбутньому число учасників подієвих турів значно перевищить число учасників екскурсійних турів.

14. ДІАГНОСТИКА ВИКОРИСТАННЯ РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ

О.Г. Розметова

Національний університет харчових технологій

Діагностика використання рекреаційно-туристичного потенціалу регіональних ринків туристичних послуг дає можливість виявити основні диспропорції та недоліки в управлінні ними. Результати такої діагностики можуть бути використані для формування державної політики управління регіональними ринками рекреаційно-туристичних послуг, прогнозування їх подальшого розвитку та формування стратегії диверсифікованого використання наявного потенціалу.

При діагностиці використання певного потенціалу доцільне порівняння його реальних обсягів та можливостей з фактично використаними. Оцінка реальних обсягів та можливостей рекреаційно-туристичного потенціалу ускладнюється через багатогранність цього поняття, що потребує комплексної оцінки потенціалу у всіх його смислових аспектах: сукупність об'єктів, властивостей, відношень. Це, в свою чергу, створює проблеми несумісності одиниць виміру окремих оціночних показників. У зв'язку з цим, доцільно поділити показники оцінки використання на окремі групи за сумісністю, що спростить процес порівняння остаточних результатів. Прогнозна величина попиту і пропозиції рекреаційно-туристичних послуг, співвідношення між ними є основною формою функціонування рекреаційно-туристичного потенціалу певного регіону. Результатом реалізації потенціалу ринку рекреаційно-туристичних послуг є ступінь задоволення попиту населення в даному виді послуг у певному туристичному регіоні чи рекреаційно-туристичному центрі.

Визначальною характеристикою рекреаційно-туристичного потенціалу виступає категорія *ємності ринку рекреаційно-туристичних послуг*, яку можна представити як певну кількість або вартість послуг, що може поглинути ринок за певних умов у визначений проміжок часу, та як своєрідну єдність попиту і пропозиції рекреаційно-туристичних послуг. Дослідження ємності можливо здійснювати в межах всього туристичного регіону або локальних ринків рекреаційно-туристичних послуг, територіальною основою яких виступають окремі рекреаційно-туристичні центри. При вивченні ємності локального ринку рекреаційно-туристичних послуг доцільним вважається визначення

рекреаційно-туристичної ємності території певних центрів, оскільки вона виступає матеріальною детермінантою, певним обмежуючим фактором задоволення попиту різноманітних груп споживачів на комплекс рекреаційно-туристичних послуг. Існує ряд наукових підходів щодо оцінки ємності певної території, які варто враховувати при розрахунку рекреаційно-туристичної ємності території певних центрів та узгоджувати з існуючими нормативними вимоги і обмеженнями. Отже, максимальну рекреаційно-туристичну ємність певної території можна визначити як максимальну кількість людей, які можуть одночасно використовувати цю територію в рекреаційно-туристичних цілях, при умові відповідного інфраструктурного забезпечення, не викликаючи деградації екосистеми і не відчуваючи психофізіологічного дискомфорту.

Для визначення ступеню використання рекреаційно-туристичного потенціалу певної території можна використати коефіцієнт (Квп), який характеризує відношення ємності ринку рекреаційно-туристичних послуг в межах певного центру (Єр) до максимальної рекреаційно-туристичної ємності території (Єтер) цього центру.

$$\text{Квп} = \text{Єр} / \text{Єтер}, \quad (1)$$

Розрахунок коефіцієнту використання рекреаційно-туристичного потенціалу дозволить визначити невикористані можливості рекреаційно-туристичних центрів ($\text{Квп} < 1$) та випадки перенавантаження окремих центрів рекреаційно-туристичним попитом ($\text{Квик} > 1$). На основі цього розрахунку можна формувати стратегію подальшого розвитку та диверсифікованого використання рекреаційно-туристичного потенціалу певної території.

15. ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ТУРИСТИЧНОГО КРАЄЗНАВСТВА У РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНИХ ФОРМ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

К.О. Верес

Національний університет харчових технологій

Краєзнавство як наука має глибокі коріння. Про те більш широкого розвитку набули географічний, історичний та етнографічний напрямки краєзнавства. Сучасний темп життя вимагає від краєзнавства додаткових об'єктів дослідження, а саме дослідження туристично-рекреаційного потенціалу території, рекреаційно-туристичного комплексу рідного краю для всебічної розбудови туристичної індустрії. Це власне і стало підґрунтям для розвитку туристичне краєзнавство як науки.

Проте на сьогодні туристичне краєзнавство носить здебільше методологічний характер: формування наукової фактологічної бази географії, історії, етнографії, дидактики, поповнення музейних експозицій, змістовного насичення наукових та популярних видань, тощо.

Сьогоденний попит на туристичному ринку вимагає переорієнтації туристичного краєзнавства до прикладного напрямку. Саме за допомогою дослідження туристичного краєзнавства можлива розробка інноваційних напрямків туризму в Україні.

Останнім часом на українському туристичному ринку все більш широко представлені пропозиції, пов'язані з подієвим туризмом: міжнародні фестивалі, конкурси, змагання, реконструкції, футбольні матчі тощо. Подієвий туризм виступає одним з перспективних сегментом вітчизняного туризму.

Однією з основних форм подієвого туризму є театралізація, яка сприяє створенню цілісної системи подієвого туризму. Особливої уваги заслуговують театралізовані свята, приурочені, як правило, до календарних свят як місцевого так і більш ширшого значення. Саме в цьому напрямку і слід застосовувати прикладне туристичне краєзнавство.

Головною перевагою театралізованої події перед звичайною екскурсією є активна та обов'язкова участь учасників у подіях, які безпосередньо відбуваються за їхньою участю, так звана інтерактивна дія.

Таким чином театралізація є особливим видом соціально-культурної діяльності туристичного краєзнавства. Попит на яку постійно зростає з огляду на постійний розвиток вибагливості туристів.

Серед основних прийомів залучення учасників для театралізованої події слід виділити: костюмування, колективна імпровізація, різні форми змагань у вигляді ігрового конкурсу, ритуальні дії, які спираються на народні традиції, створення історичного фону за допомогою особливостей місця проведення свята (архітектурні, географічні, ландшафтні тощо).

Як приклад розглянемо театралізовану програму з етнографічним колоритом - святкування Масляниці в тематичному дендропарку «Мамаєва Слобода», яка відбувається вже три роки поспіль. Крім місцевих мешканців воно набуває популярності серед іноземних туристів, що є яскравим прикладом використання подієвих факторів для залучення туристів у «низький сезон».

На сьогодні подієвий, з елементами етнографічного, туризм тільки починає розвиватися як окремий сегмент на туристичному ринку України. Перспективи розвитку даного виду туризму, на думку автора, вбачаються саме у прикладному застосуванні туристично-краєзнавчих досліджень, так як український етнос є неповторним та унікальним.

16. INNOVATIONS IN UKRAINIAN HOSPITALITY INDUSTRY

G. G. Lukyanets

National University of Food Technologies

Being developed for centuries, Hotel Industry in the world has been in its maturity period for a long time. Confronted with fierce competition and the current global economic crisis, it becomes a hot topic in Hotel Industry how to maintain and raise revenues. By shifting focus from „Goods-Dominant Logic” to „Service-Dominant Logic”, Service Science presents a new perspective on value creation and service experience.

Ukrainian hospitality industry also has its long-lasting tradition of „Quality over Service” approach, but now being under the pressure of European all-consuming „Service-Dominant Logic”, it implements new ideas in what seems to be already

well-working. In this new perspective, value is co-created by various roles, experienced and evaluated by customers. However, the problem is how to implement theories in a specific industry taking into account all economic roles engaged in the industry (hotels, IT system providers, local businesses and customers, food suppliers, etc.) and relationships among them (from a linear model to a netlike model).

Service sector has dominated the world's economy. In most countries, services nowadays contribute to more economic values than agriculture, raw materials and manufacturing all together. Service economies dominant position is more apparent in developed countries. Up to three-quarters of the wealth and 85% of employment are generated by services (Tidd and Hull, 2003), and most new job growth comes from services. The importance of service has been recognized by corporations, institutes and governments, and related research is ongoing. Within various aspects and disciplines of Service Science, service innovation therefore becomes one central part due to its critical role. Since Goods-Dominant Logic has been mainstream logic for a long time, as far as innovation is concerned, the experience from manufacturing will be reminded to most corporations and customers firstly. However, there are essential distinctions between service innovation and manufacturing or high tech innovation in Ukraine. With the shift from Goods-Dominant Logic to Service-Dominant Logic, the innovation concept and process need also shift from traditional perspective to a new service perspective. As suggested by Edvardsson (2005), "service is a perspective on value creation rather than a category of market offerings. The focus is on value through the lens of the customer, and co-creation of value with customers is key and the interactive, processual, experiential, and relational nature form the basis for characterizing service."

Similarly, customer centred and processual idea can also be perceived in one of the definitions of service innovation from TEKES, a Finland's research Agency. "Service innovation is a new or significantly improved service concept that is taken into practice. It can be for example a new customer interaction channel, a distribution system or a technological concept or a combination of them. A service innovation always includes replicable elements that can be identified and systematically

reproduced in other cases or environments. The replicable element can be the service outcome or the service process as such or a part of them. A service innovation benefits both the service producer and customers and it improves its developer's competitive edge.”

The model above shows a clear customer centered perspective in Service-Dominant Logic, where value is co-created by customers, and companies provide prerequisites to help customers to create, experience and evaluate services. It has great perspectives and can be implemented in any country of the world, as no national stereotyped or mentality features are taken into consideration.

From the above analysis of service innovation classification, it could be concluded that the innovative activities in Ukraine within service could occur in various levels and areas. As a result, the service innovation processes also vary in different situations with more or less operant and operand resources. However, there are still common elements and steps exist in all or most service innovative activities, as some scholars suggested.

17. ВИННІ ШЛЯХИ ГРУЗІЇ, ЯК ПРИКЛАД ОРГАНІЗАЦІЇ ВИННИХ ТУРІВ

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Одним з найбільш малоосвоєних напрямків винного туризму досі залишається регіон Грузії. У той же час Закавказзя здавна відоме як своїми виноробними традиціями, так і своєрідною гостинністю. Примітно, що останнім часом грузинські вина стали відкривати для себе навіть французи.

В середньому за рік Грузія пропонує на ринок 1 млн. гл. вина.

Один з найбільш відомих винних турів Грузії - це семиденний «Винний шлях Грузії». Його маршрут розпочинається в Тбілісі і проходить через Мцхету - Давид Гареджі - Бодбе - Сігнагі - Телаві - Цинандалі - Телаві - Напареулі -

Кварелі - Гурджаані - Боржомі.

У Тбілісі туристи відвідують завод шампанських вин «Багратіоні 1882».

У Сігнагі, старовинному містечку, розташованому на одній з гірських вершин Алазанської долини, відбувається відвідування винного льоху, дегустація різних сортів вина.

Після прибуття в Телаві, туристів частують смачними кахетинським стравами і грузинським вином домашнього виробництва.

У Гурджаані можна не тільки насолодитися напоями знаменитого місцевого винного льоху, але й надається можливість спробувати вино прямо з квеври (великого глиняного глечика).

Найзнаменитішим білим сухим грузинським вином є «Цинандалі». Назва походить від містечка в Кахетії, де особлива мікрозона. Виготовляється з винограду Ркацелі. Серед білих кахетинських вин також добре відомі напівсухе «Тбілісурі», сухе «Кахеті» (назва - від місцевості), сухе «Мцване» (від сорту винограду), напівсолодке «Твіші» (місцевість у Західній Грузії).

Найбільш знаменитими серед грузинських є червоні напівсолодкі вина. Такі назви, як «Кіндзмараулі» і «Хванчкара», сьогодні представлені в асортименті більшості виробників у відповідних регіонах.

Деякі з марок вина бувають і червоними, і білими. Наприклад, «Старий Тбілісі», «Алазанська долина».

Серйозні виробники зазвичай мають також ексклюзивні марки, які можуть виготовлятися лише на одному заводі з винограду, вирощеного на одній специфічній земельній ділянці. Іноді такі назви теж походять від місцевості («Теліані», «Рача»), іноді - мають певний номер («Сапераві № 5», «Напареулі № 28»).

Винні тури в Грузії - це особливий розділ туристичної індустрії, який у світі зустрічається далеко не скрізь.

Найпопулярніший напрям - це Кахетія. Сортів вина там багато, виноробні райони розташовуються густо, а крім того кахетинський тур цілком укладається в один день. Зазвичай туристів возять в Телавський і Гурджаанський райони.

Винний тур в Грузії зазвичай проходить за наступною схемою: приїзд на виноградник (як правило сільська місцевість), показ виноробні, розгляд технології виробництва, дегустація .

Замість села може пропонуватися відвідування винного заводу. Винні заводи мають один істотний плюс: у них можуть бути вина різних сортів. В селах подають як правило 1-2 сорти. Зазвичай це Сапераві і Ркацителі.

З кахетинських винних заводів найдревніший і найзнаменитіший розташований в селі Цинандалі. Ще один дуже старий є в селі Зегаані.

Проводяться винні тури і в західну частину країни, наприклад, в Амбролаурський район, де виготовляються місцеві напівсолодкі вина, з яких найвідомішим є Хванчкара. Амбролаурські тури дорожчі і довші - це зазвичай дводенні поїздки.

Винні тури набувають особливої чарівливості в період збору винограду, який в Грузії носить назву «твелі». У різних районах ртвелі проходить в різний час, так що можна встигнути прийняти участь в нім кілька разів. Винний ртвелі-тур віднімає дещо більше часу.

18. ВИННИЙ ТУРИЗМ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМОК ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ

Д.І.Басюк

Національний університет харчових технологій

Одним з перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг є винний туризм - спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання алкогольних напоїв у певному регіоні та дегустацією алкогольних напоїв безпосередньо у виробника, а також відвідування спеціальних закладів та заходів, як дегустаційні зали, винні підвали, винні виставки, конкурси, фестивалі, тощо.

Вино і подорожі завжди були тісно взаємопов'язаними, адже пригостання гостей національними напоями, в першу чергу вином, є елементом гостинності практично у всіх народів світу. Фахівців - виноробів і організаторів туристичного бізнесу об'єднує і той фактор, що вино – це мистецтво, яке по праву можна вважати культурною спадщиною і необхідно зберігати для наступних поколінь.

Справедливим також є те, що винна промисловість і туризм знаходяться у різних сферах економічної діяльності, значно відрізняються за мікроекономічними характеристиками, є суттєві відмінності у технології, організації та управлінні виробництвом, механізмах економічної діяльності, нормативній базі і т. ін. Винне виробництво значною мірою залежить від сировинної бази, спеціалізується на випуску стандартизованої однорідної продукції, прибуток створюється за рахунок додаткової вартості та зростання обсягів. Туризм як галузь сфери послуг характеризується перш за все орієнтацією на задоволення споживачів, комплексною взаємодією різноманітних підприємств та диференційованою ціновою політикою. Проте, через широкий діапазон економічних, технічних, культурних, соціальних, професійних та маркетингових факторів ці дві галузі економіки поєднуються у винному туризмі із взаємною користю та значними вигодами для регіонів та країн.

Розуміння переваг такої інтеграції визначає проблематику досліджень та практичної діяльності у напрямку винного туризму. За повідомленнями світових інформаційних агентств популярність винного туризму зростає. На сьогоднішній день тільки в Італії налічується приблизно п'ять мільйонів активних винних туристів, прибутковість цього бізнесу - близько 2.5 мільярдів євро на рік. Експерти вважають, що винний туризм використовує тільки 20% потенціалу і може легко подвоїти обороти в найближчому майбутньому.

На сьогодні у всіх виноробних регіонах світу вважають доцільним розвивати і підтримувати цей вид тематичного туризму відповідно, рекламувати продукцію місцевих виробників алкогольних напоїв та просувати

місцевий туристичний продукт, одержуючи додаткові економічні та соціальні вигоди від туристів - поціновувачів вина. Це стосується в першу чергу, відомих європейських виноробних регіонів - Італії, Франції, Іспанії, Португалії, Угорщини, а також країн "Нового Світу вина" таких як Австралія, Аргентина, Чилі, США та Південна Африка, де винний туризм відіграє важливу роль в популяризації місцевої продукції виноробства.

Ідеї винного туризму швидко набирають оберти в Україні. у всіх виноробних регіонах країни – Криму, Закарпатті, Одеській і Херсонській областях – все більшу популярність отримують винні тури, формуються спеціалізовані винні маршрути, відкриваються дегустаційні зали та екскурсійні маршрути з відвідуванням виноробних виробництв. Особливо актуальні ідеї винного туризму для невеликих винзаводів, яким фактично недоступні інші способи реалізації своєї продукції. Важливість розвитку винного туризму в Криму усвідомлюють і великі підприємства виноробної промисловості. Вони готові фінансувати масштабні проекти в цьому напрямку, що характеризуються будівництвом винних комплексів з виноградниками, дегустаційними залами, ресторанами, готелями, парками, зонами для відпочинку, винними підвалами, санаторно-профілактичних закладів для проведення лікування і оздоровлення людини за допомогою вина і виноматеріалів. Головна ідея таких комплексів – продемонструвати велике значення вина для здоров'я і позитивного настрою людини, підвищення культури споживання вина та популяризація місцевих товаровиробників, убезпечення населення від споживання неякісних, фальсифікованих продуктів виноробства.

Важливим в розвитку винного туризму є те, що і великі і малі виноробні підприємства можуть ефективно використовувати винні тури для підвищення лояльності до своєї торгової марки, підвищення ефективності маркетингового комплексу, просування продукції власного виробництва на вітчизняному та міжнародному ринках, збільшення обсягів реалізації вина.

У Національному університеті харчових технологій вперше започатковано підготовку бакалаврів за напрямом «Туризм» зі спеціалізацією

«Винний туризм», розроблено модель підготовки фахівців для винного туризму, які б забезпечили якісне розроблення та організацію винних турів з метою підвищення культури споживання вина, ознайомлення з якісною натуральною продукцією місцевих виробників, ознайомлення з історико-культурною спадщиною нашої держави.

19. СУЧАСНИЙ СТАН ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В УКРАЇНІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ РОЗВИТКУ

Б.В. Засєкіна,

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Світова криза, наслідки якої торкнулися України набагато більше, ніж країн-сусідів, довела, що багато секторів української економіки вичерпали свій потенціал. Країні необхідні нові точки економічного зростання, які стануть основою наповнення бюджету та створення робочих місць. На думку багатьох експертів, туризм є тим сектором української економіки, потенціал якого не реалізовано, і який може продемонструвати випереджальне зростання в найближчій перспективі. У багатьох державах світу туризм розвивається як соціально-економічна система, яка надає всі можливості для ознайомлення з історією, культурою, звичаями, духовними і релігійними цінностями даної країни та її народу, і дає прибуток в скарбницю. Крім досить суттєвого прибутку туризм, є ще і одним з могутніх факторів підвищення престижу країни, зростання її значення в очах світової спільноти і пересічних громадян.

Україна має великий туристичний потенціал завдяки унікальному географічному розташуванню і наявності різноманітних туристичних зон: від лижних курортів Карпат до чорноморських пляжів із відомим музичним фестивалем «Казантип». Проте цей потенціал поки ще не реалізується. Близько 21 мільйона іноземців перетинають український кордон щорічно. При цьому

їхні середні витрати на території України становлять 200 доларів США на людину, а це удвічі менше, ніж у Росії, й утричі менше, ніж у Польщі. Якщо Україна вийде на рівень Росії, це забезпечить їй додатковий дохід у розмірі 4 мільярдів доларів США.

Організація «Міжнародний економічний форум» представила рейтинг туристичної конкурентоспроможності країн світу. У цьому році оцінювалися 139 країн. Україна серед них посіла 85 місце, та опустилася на вісім позицій, порівняно з 2009 роком. Правда, тоді оцінювалися 133 країни. У європейському регіоні Україна випередила тільки Вірменію, Боснію і Герцеговину та Молдову. Враховуючи їх слабкий розвиток, ці країни потребують значних інвестицій для модернізації інфраструктури, необхідної для підтримки сфери туризму і подорожей. Законодавство, що регулює туристичну галузь, не дало нашій країні піднятися вище 64 місця по цій позиції. Ще гірше йдуть справи з безпекою (82 місце). Міжнародні експерти розвіяли ілюзії і з приводу багатого людського, культурного і природного потенціалу нашої країни. За цим показником Україна сто вісімнадцята.

Автори рейтингу трохи підсолодили пігулку, виставивши Україні високий бал за таким показником як «здоров'я та гігієна» (17 місце) і «доступність ринків» (20). При цьому справи на митниці бажають кращого. Україна потрапила в другу сотню як по ефективності роботи митниці, так і по прозорості діяльності прикордонників.

На нашу думку, основними завданнями туристичної політики є

- розробка національних та регіональних програм розвитку туристично-готельної галузі, удосконалення національного законодавства у сфері туризму, гармонізація його з міжнародними нормативними документами;
- відпрацювання механізмів створення сприятливих умов для залучення інвестицій, спрямованих насамперед на будівництво нових та реконструкцію діючих об'єктів туристської та курортно-рекреаційної сфер, спрощення процедури узгодження інвестиційних проектів;

реалізація комплексу заходів для розвитку масового внутрішнього туризму, насамперед соціального туризму, як чинника підвищення якості життя громадян України; сприяння розвитку дитячого, молодіжного, сільського туризму в Україні;

підтримка заходів, спрямованих на відновлення та бережне використання пам'яток культурної і природної спадщини, охорону довкілля, збереження природних і культурних автентичних ландшафтів;

розбудова туристської інфраструктури за напрямками національної мережі міжнародних транспортних коридорів та системи безпеки туристів;

популяризація туристичного потенціалу України за кордоном, створення ефективної системи маркетингових комунікацій для просування українського туристичного продукту.

20. ОСНОВНІ НАПРЯМИ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ У ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ

Ю. М. Коваленко

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Впровадження інновацій в туризмі значною мірою залежить від економічної ситуації в країні, соціального стану суспільства, національного законодавства, а також наявності ратифікованих міжурядових та міжнародних угод. Тому передумови та причини появи інновацій в туристичній діяльності в кожній країні відрізняються та мають свою специфіку. Великий вплив на інноваційні процеси в туризмі здійснюють різноманітні фактори, такі як:

- нові напрямки розвитку науки і техніки, поява нових технологій;
- економічна і політична ситуація в країнах світу;
- нововведення міжнародних організацій, правила економічних взаємовідносин, нові форми співпраці, рішення, прийняті міжнародними та

регіональними туристичними організаціями, нові знання про туристичні ресурси в різних куточках світу;

- державні закони та правові акти, які визначають економічні і політичні принципи функціонування туристичних підприємств, розробка державних концепцій розвитку туризму,

- зміна ситуації на ринку туристичних послуг: поява нових туристичних маршрутів, невідповідність запропонованих послуг потребам туристів, зміна структури попиту, поява нових вимог до якості туристичного продукту;

- впровадження інновацій в діяльність виробничих підприємств, які тісно пов'язані з туристичним бізнесом (транспортні компанії, готелі, оздоровчі заклади, засоби зв'язку та ін.);

- прагнення туристичних компаній закріпитись на ринку, боротьба за виживання;

- неочікувані події: екологічні та техногенні катастрофи, терористичні акти та ін.

В туристичній індустрії інноваційна діяльність розвивається по трьом основним напрямкам:

1. Впровадження інновацій (організаційні інновації), які пов'язані з розвитком підприємництва і туристичного бізнесу в системі та структурі управління, в тому числі реорганізацією, поглинанням конкуруючих суб'єктів на основі нової техніки та передових технологій, кадрової політики (оновлення та заміна кадрового складу, система підвищення кваліфікації, перепідготовка та стимулювання працівників), раціональної економічної та фінансової діяльності (впровадження нових форм обліку та звітності);

2. Маркетингові інновації, які дозволяють задовольнити потреби цільових споживачів, або привабити нових клієнтів;

3. Періодичні інновації (продуктові інновації), які спрямовані на зміну споживчих якостей туристичного продукту, його позиціонування на ринку.

До інновацій в туризмі слід відносити перш за все ті нововведення, які супроводжуються: відновленням і розвитком духовних та фізичних сил

туристів; якісно новими змінами турпродукту; підвищенням ефективності функціонування інфраструктури туризму; підвищенням ефективності управління стійким функціонуванням і розвитком туристичної сфери в країні; підвищенням ефективності процесів формування, позиціонування та споживання туристичних послуг; прогресивними змінами факторів виробництва (наприклад, скорочення терміну транспортування за рахунок впровадження нових швидкісних видів транспорту, покращення умов праці працівників туріндустрії, впровадження нових прогресивних методів (механізмів) перетворення факторів виробництва в послуги і т.п.); підвищенням іміджу і конкурентоздатності підприємств туріндустрії.

Отже, інноваційний процес – комплексний процес створення, поширення та використання нового практичного засобу (нововведення) для нової або для поліпшення задоволення уже відомої потреби людей; водночас це процес пов'язаних із запровадженням нововведення змін у тому соціальному й речовому середовищі, де здійснюється його життєвий цикл.

Основними принципами інновацій в туризмі є:

1. *Принцип науковості* полягає в використанні наукових знань і методів для реалізації інновацій, які відповідають потребам туристів.

2. *Принцип системності*. Стратегія інноваційного розвитку туристичної галузі країни повинна враховувати фактори і умови необхідні для задоволення потреб людини у відпочинку, ресурсні можливості регіону (економічні, фінансові, кадрові та ін.), соціальний вплив на суспільство, фактори зовнішнього середовища.

3. *Принцип відповідності інновацій потребам туристів*.

4. *Принцип позитивного результату* полягає в запобіганні нерозумного, непродуманого створення і впровадження нововведень, які несуть небезпеку як для туриста, так і для біосфери та суспільства загалом.

5. *Принцип іманентності інвестиційним процесам*. Для проведення необхідних досліджень, розробки та матеріалізації інновацій використовуються інвестиційні ресурси, ефективність яких визначається

ступенем важливості та масштабності нововведення. Після закінчення комерційної реалізації засоби повертаються інвестору і в подальшому знову можуть бути інвестовані в інноваційний процес.

6. Відповідність інноваційної діяльності та її результатів рівню розвитку суспільства. Нововведення, які для певного суспільства не відповідають конкретному етапу розвитку не можуть принести користь та бути в попиті.

7. Принцип зв'язності. Інноваційний процес закінчується появою на ринку товару, який на певному етапі свого життєвого циклу повинен викликати потребу (стимулювати ідею) створення наступної інновації і забезпечити фінансову підтримку цього процесу.

8. Принцип безпеки. Будь-яка інновація повинна гарантувати безпеку людині та оточуючому середовищу. Організація процесу передбачає вірогідність нанесення шкоди та заходи по усуненню негативних впливів.

21. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ ВИД ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

В.І. Локиза

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Харчування — природна потреба будь-якої людини. Крім звичайної і невід'ємної потреби, харчування в туризмі розглядається і як важливий елемент розваги, і пізнання місцевої культури. Тому останнім часом все більшою популярністю користуються гастрономічні тури. Національна кухня являє собою важливий елемент культури народу, несе чіткі відмітні риси, є елементом пізнання і способом одержання задоволення. Харчування різних народів і навіть місцевостей має своєрідні, часто привабливі особливості. Крім того, добре погостувати бажаного гостя — приємна традиція, властива

практично всім народам. Для багатьох туристів національна кухня є дуже цікавим елементом програми туру. Саме тому виникло таке поняття як гастрономічний туризм - спеціальні тури для гурманів, в своїй основі становлять систематизоване відвідування різних ресторанів національної кухні, вивчення принципів гастрономії і приготування особливих страв, дегустація продуктів, відвідування винних, пивоварних і ковбасних заводів та ін.

Гастрономічний туризм — це різновид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу. Гастрономічні тури добре розвинуті та організовані у Європейських країнах (Чехії, Угорщині, Шотландії, Франції, Італії, Іспанії) там де існує розвинена мережа турів національних ресторацій.

Гастрономічні тури мають екзотичний характер. Туристи, особливо іноземні, досить вибагливі в їжі. У кожній країні в силу географічних, культурних, релігійних, історичних й інших факторів і традицій склалися певні смаки і культура споживання їжі. Роками харчуючись у наших національних традиціях, люди звикли до певної кількості спецій, прянощів, жирів, солі, до певного балансу рідкої і твердої їжі, до прийнятих вже їм напоїв і т.д. Потрапивши в незвичне кулінарне середовище, організм піддається додатковим стресам. Наприклад, надлишок спецій може викликати розлад шлунку, велика кількість солі - посприяти підвищенню артеріального тиску, а безконтрольне поглинання занадто жирної їжі швидко призведе до появи зайвих кілограмів. Якщо ж подорожувати організовано, то національні особливості харчування можна передбачити, а неприємності звести до мінімуму.

Гастрономічні тури – це спеціально розроблені професіоналами тематичні програми. Наприклад, для цінителів віскі це тури в Шотландію з відвідуванням провідних будинків віскі. Для любителів вина - маршрути по Франції, Іспанії, Португалії, Аргентині чи Чилі. Для шанувальників національних традицій в кулінарії – італійські, британські, французькі та іспанські провінції.

Виникненню феномену гастротуризму сприяло безліч чинників. Просто похід у ресторан перестав здаватися чимось незвичайним. Екрани телевізорів

заповнили кулінарні програми. Шеф-кухарі відомих ресторанів стали справжніми зірками, як актори та політики. У тому, що стосується їжі, публіка стала набагато більш обізнаною. Багато гастрономічних закладів, що знаходяться у віддалених регіонах, в яких-небудь гірських або степових селах, сприяють підтримці економіки цієї місцевості і розширенню туристичних маршрутів країни. Адже багато туристів приїжджають сюди саме для відвідування гарного ресторану. Тому в багатьох регіонах для залучення клієнтів побудовано готелі при ресторанах.

Гастрономічні тури бувають різних видів. Найпоширеніший варіант - економ-класу, в якому дегустації проходять в перервах між екскурсійною програмою і зупинками в готелях 3*. Пізнавальний гастрономічний тур - знайомство з кухнею країни в білому фартусі, пліч-о-пліч із шеф-кухарем, або, можливо, на його майстер-класах. Для гурманів-професіоналів: карту подорожі складає сам «турист», знаючи наперед, що і де він буде пробувати і чому вчитися. Крім того, учасники гастрономічних турів можуть брати участь у тематичних фестивалях, виставках, конференціях, аукціонах тощо.

22. РОЗВИТОК ВИННОГО ТУРИЗМУ НА ЗАКАРПАТТІ

О.В. Скорченко

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Винний туризм — спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю вина безпосередньо у виробника. Винний туризм досить нове явище на ринку туристичних послуг України. У Законі України «Про туризм» (стаття 4), винний туризм поки що не виділений як окремий вид, хоча судячи за популярністю, цей вид туризму має попит і активно розвивається.

Виноробство в Закарпатті зародилося близько 2000 років тому. Існують дані, що виноград у цьому краї вирощували вже у II столітті, це пов'язано з тим що край входив в контактну зону з давньоримськими провінціями Верхня Дакія та Панонія. Племена угорців, які прийшли на початку X століття в Дунайську улоговину, завезли середньоазіатські пізні столові сорти винограду, такі як Шасла, Чауш, Бакатор. Але розквітом промислового виноградарства та виноробства вважається XIII століття, коли угорський король Бейла IV для заселення спустошеної монголами місцевості запросив німецьких та італійських виноградарів і виноробів (вінцлерів). Потім традицію виноробства гідно продовжили монахи з середньовічних монастирів. були освоєні майже всі південні схили вулканічних горбів від Токаю, через Ужгород, Середнє, Мукачево, Берегове, Виноградове і далі до Хуста.

Закарпатська область славиться своєю родючістю. Площа виноградних насаджень Закарпаття становить 5,0% від загальної площі насаджень в Україні.

Виноградарями Закарпаття в 2010 році вирощено 20, 3 тис. т. винограду, Виноробними підприємства вироблено виноматеріалів 197,3 тис. дол, що складає 0,6% загальноукраїнського обсягу виробництва. Найбільш популярними закарпатськими виробниками "Леанка" та "Чизай", їх фірмові напої "Трамінер" — елітне вино, виготовлене з однойменного винограду європейського сорту, "Троянда Закарпаття" "Ріслінг рейнський", "Ріслінг італійський", "Леанка", "Мюллер Тургау". Що відносяться до білих вин, а також червоні сорти - "Каберне Совіньйон", "Мерло".

Сьогодні Закарпаття має у своєму розпорядженні великі туристичні можливості та ресурси для організації тематичних турів по мікрорегіонах, пов'язаних з культурою вирощування винограду і виробництвом вина. У програму винного туристичного шляху Закарпаття входить екскурсія про історію виноробства та виноградарства, що містить численні легенди про вина та особливості культури їх споживання, проживання в заміських садибах, участь у мальовничому і яскравому святкуванні збору першого врожаю винограду, безпосередня присутність на всіх регіональних фестивалях вина, а

також різні дегустації, в Закарпатті нараховується близько 50 дегустаційних залів, з наступною покупкою вин, що сподобалися гостям.

Протягом останніх років у Закарпатському краї започатковано і проводяться численні винні фестивалі: «Червоне вино» (м. Мукачеве, січень), «Біле вино» (м. Берегове, квітень), «Сонячний напій» (м. Берегове, травень) та фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (м. Ужгород, жовтень) і фестиваль «Угочаська лоза» (м. Виноградів, червень).

У 2007 році за ініціативи приватних виноробів Закарпаття було створено «Асоціація приватних виноградарів та виноробів Закарпаття». Наразі ця громадська організація об'єднала 34 виноградарів та виноробів із Ужгородського, Мукачівського, Берегівського, Виноградівського та Іршавського районів. З метою розвитку потенціалу приватних виноробів на регулярній основі здійснюється робота по організації курсів підвищення кваліфікації. Організовано курси по спеціальності екскурсовод по винному туризмі.

Винний туризм у Закарпатті стає дедалі популярнішим серед туристів, свідченням цього є опитування експертів, проведенні у січні 2010 р. в м. Ужгороді. Доцільно розробляти нові маршрути пов'язані з винним туризмом, проводити винні фестивалі, готувати цікаві пропозиції для виходу на світовий ринок туристичних послуг.

23. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТУРИСТИЧНОГО МАРКЕТИНГУ

А.В. Антоненко

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Туризм є однією з найприбутковіших та найдинамічніших галузей світової економіки. Надання туристичних послуг необхідне перш за все

країнам, які стали на шлях ринкових перетворень. Саме таким способом досягли значних успіхів у розвитку туризму Греція, Єгипет, Туреччина, Іспанія. Світова тенденція до зростання сфери туристичних послуг свідчить про те, що туризм доцільно проголосити пріоритетною галуззю в Україні.

Проте в даний час ринок українського туризму розвивається вкрай нерівномірно. Об'єм виїзного туризму переважає над в'їзним, обсяг туристичного ринку не відповідає своїм потенційним можливостям. Рівень використання внутрішніх рекреаційних ресурсів України становить лише близько 8% .

Це зумовлено наступними чинниками: низький рівень життя населення; недосконала державна політика в галузі туризму; незадовільна діяльність самих туристичних фірм.

Комплексне покращення цих факторів позитивно відобразиться і на туристичному бізнесі в нашій країні. Зокрема, прийняття ефективних управлінських рішень туристичними фірмами, проведення ними комплексу маркетингових заходів, популяризація і пропаганда туризму можуть дати позитивні результати вже у короткостроковому періоді.

В умовах конкурентного ринкового середовища кожна фірма, незалежно від її розмірів та напрямку діяльності, використовує визначені інструменти маркетингу з метою успішного функціонування, задоволення попиту ринку та досягнення прибутковості. Маркетинг – це вид людської діяльності, спрямований на задоволення нестатків і потреб ринку.

Маркетинг в індустрії туризму покликаний виявити потреби туристів, створити привабливі для них туристичні послуги, ознайомити потенційних туристів з доступними для них туристичними продуктами, поінформувати їх про місце, де можна ці послуги придбати. Як показала практика маркетингової діяльності провідних туристичних фірм світу, доцільно слідувати стандартній послідовності семи маркетингових заходів, котрі отримали назву “Сім Р туристичного продукту ”: продукт (product); планування (planning); місце (place); люди (people); ціни (prices); просування (promotion); процес (process).

Тобто це буде продукт, розроблений у відповідності із вивченням попиту на основі стратегічного планування діяльності фірми, запропонований у потрібному місці, адресно спрямований конкретним сегментам споживачів, по привабливих цінах, грамотно представлений і реалізований з якісним обслуговуванням.

Управління маркетингом в індустрії туризму – це досягнення наступних маркетингових цілей: визначення можливостей ринку та ресурсів компанії; планування та здійснення маркетингової діяльності, яка є необхідною для досягнення цілей фірми.

Одним із центральних елементів маркетингової діяльності туристичних фірм є проведення рекламних кампаній. Реклама в туризмі виступає як форма непрямого зв'язку між туристичним продуктом і споживачем. Вона здійснює значний психологічний та соціокультурний вплив на споживачів послуг, спонукаючи їх до тих чи інших дій.

Реклама допомагає туристичним підприємствам освоювати нові ринки збуту, розширювати об'єми продаж, збільшувати доходи та забезпечувати належну оплату праці персоналу і сприятливий морально-психологічний клімат в колективі. Велике значення реклами і у встановленні зворотного зв'язку туристичної фірми з ринком.

Варто підкреслити, що реклама в туризмі повинна враховувати особливості регіону, країни, традиції та звички потенційних споживачів.

Таким чином, маркетинг є важливою складовою діяльності будь-якої фірми. Особливо гостро питання маркетингової діяльності стоять для фірм туристичної галузі, оскільки ринок туристичних послуг є надзвичайно мінливим і динамічним.

24. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ОЦІНКИ ЯКОСТІ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ

К.А. Бузмакова

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Проблема забезпечення якості продукції носить у сучасному світі універсальний характер. Однак показники якості, а також проблеми, пов'язані з випуском якісної продукції, специфічні для кожної галузі, в тому числі і для сфери туризму.

Поняття якості як категорії унормована і визначається стандартами. Стандарт - нормативний документ, розроблений на основі угоди більшості зацікавлених сторін і прийнятий визнаним органом або затверджений підприємством, в якому встановлені для загального та багаторазового використання правила, загальні принципи, характеристики, вимоги та методи, що стосуються певних об'єктів стандартизації, і який спрямований на досягнення оптимальної ступеня упорядкування в певній галузі.

Відповідно до визначення Міжнародної організації зі стандартизації (ISO) якість - це сукупність властивостей і характеристик продукту, які надають йому здатність задовольняти обумовлені чи передбачувані потреби.

Кожне підприємство розробляє свою стратегію обслуговування - план дій, який визначає, як воно буде конкурувати на відповідному ринковому просторі.

Стратегія обслуговування - це генеральний план дій, що визначає пріоритети стратегічних цілей в обслуговуванні, досягнення яких служить формуванню позитивного іміджу туристичної фірми, постійної клієнтури і стійкої фінансової позиції на ринку.

Якість і культура обслуговування, інформованість, насиченість програм, ненав'язливість сервісу і так далі - це один з напрямків обслуговування.

Індустрія туризму характеризується тим, що основна увага в ній при створенні системи якості продукту приділяється якості обслуговування (сервісу). Якість сервісу - ключ до комерційного успіху. Умовами якісного сервісу в туризмі є:

1. Дотримання основних та найбільш важливих для сфери туризму принципів сучасного сервісу: відповідність послуг вимогам споживачів та характеру споживання; нерозривний зв'язок обслуговування з маркетингом; спрямованість сервісу на врахування мінливих вимог ринку.

2. Створення необхідних умов для персоналу, який має забезпечити якісний сервіс. До них належать: ергономічність робочих місць; чітке формулювання правил, обов'язкових для виконання кожним співробітником; чітка система оцінки якості роботи кожного співробітника; мотивація персоналу; система підвищення кваліфікації персоналу.

3. Оптимізація організаційної структури управління підприємства, яке надає туристичні послуги. Оптимальною вважається така організаційна структура управління, де кількість елементів гранично мала (але не ушкоджує високих вимог якості обслуговування).

4. Повний, об'єктивний та безперервний контроль якості сервісу: участь гостя в оцінці якості і контролю за нею; створення методик і критеріїв, які дозволяють співвіднести вимоги стандартів з фактичним станом справ; постійна робота з групами якості; використання якісних критеріїв оцінки якості наданих послуг; участь персоналу в створенні критеріїв якості; застосування технічних засобів контролю якості і т.д.

Система контролю якості сервісу має забезпечувати контроль на всіх етапах технологічного циклу. Функція контролю має забезпечувати пряму гнучкість і коригування всіх інших дій по забезпеченню якості послуг. Таким чином, можна виділити два основних критерії системи якості: вона повинна забезпечувати високий рівень якості, його відповідність стандартам і потребам

туриста, а також служити інструментом для створення спеціальних технологій з раціонального управління підприємством.

25. КРУЇЗНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ

І.В. Вовк

Т.В. Влодарчик

Національний університет харчових технологій

В кінці ХХ в. круїзна індустрія стала одним з тих секторів туристичної індустрії, що розвивається найбільш стрімкими темпами. Круїзний туризм відноситься до спеціальних видів туризму, оскільки являє собою досить трудомісний, капіталомісний вид туризму, що поєднує в собі декілька видів туризму - рекреаційний, спортивний, лікувально-оздоровчий, пізнавальний.

Під *круїзом* слід розуміти подорож на водних видах транспорту, включаючи берегові екскурсії, огляд визначних місць портових міст, а також різноманітні розваги на борту морських та річкових лайнерів.

Аналіз світового ринку морського туризму показує, що існує тенденція щорічного збільшення туристів, охочих зробити морські подорожі на 10 %.

Проте розвитку круїзного туризму в Україні заважає відсутність законодавчої бази і нерозвинутість інфраструктури. В Законі України «Про туризм» не враховується специфіка прийому океанських лайнерів. В ньому навіть не вказано, що тільки два порти країни – Одеський та Ялтинський – можуть приймати круїзні морські судна.

Яскравим прикладом проблеми чинного законодавства України в сфері туризму є ситуація, яка склалася з Ялтинським портом. Міністерство інфраструктури України планувало залучити міжнародну круїзну компанію Royal Caribbean до модернізації портів Ялти і Севастополя на умовах концесії.

Ще у 2010 році український Мін Транс (зараз міністерство інфраструктури) підписав протокол про співпрацю з компанією Royal Caribbean, згідно якому інвестор зобов'язувався збільшити потужності порту для прийняття чотирьох круїзних суден довжиною більше 200 метрів і місткістю більше 1,5 тис. чоловік одночасно, а також збільшити пасажиропотік до 450 тис. чоловік на рік.

Проте виникли певні проблеми, пов'язані з законодавством, а саме: згідно з ним, порти в Україні не можуть передаватися у концесію. Саме тому процес співпраці з компанією Royal Caribbean затягується.

Круїзний туризм - це не тільки морські подорожі. В умовах нашої країни круїз по Дніпру – це чудовий привід побачити всю Україну, подорожуючи на комфортабельному лайнері. Однак вартість такого туру, який триватиме два тижні, досить висока. Круїз по Дніпру з виходом у Чорне море за маршрутом Київ - Севастополь - Одеса на борту чотирипалубному теплохода «Принцеса Дніпра» обійдеться приблизно 8160-9760 гривень на людину.

Річковий транспорт не тільки не набув у країні значного розвитку, а й занепадає. Він посідає одне з останніх місць в Україні за пасажирообігом. Загальна довжина судноплавних річкових шляхів за останні роки скоротилася і становить лише 2175 км. Судноплавними в Україні є Дніпро, Дунай, Прип'ять, окремі ділянки Десни, Дністра і Південного Бугу, незначна частина Сіверського Дінця, Горині, Самари, Інгульця та деяких інших річок.

На даному етапі, на мою думку, розвитку даного виду туризму в Україні сприятиме чемпіонат Євро-2012. Адже саме зараз відбувається вихід України на міжнародний ринок.

Отже, в Україні круїзний туризм, на жаль, розвивається дуже повільно. Причин цьому може бути маса: слабо розвинена інфраструктура, недосконала законодавча база митної і прикордонної служби (саме цей параметр значно гальмує розвиток і вітчизняного круїзного туризму). Також нагальною потребою є модернізація, переоснащення чи, навіть, перебудування морських портів, пристосування їх до прийняття великих лайнерів. При цьому необхідно

враховувати, що для туристів, які прибудуть на лайнерах до берегів України, слід організовувати й екскурсії по містах, в які вони прибули. А для цього необхідне фінансування. Виходить, що проблема розвитку круїзного туризму – це комплексна проблема.

Враховуючи всі ці фактори, необхідно будувати певну стратегію розвитку круїзного туризму, оскільки з кожним роком цей напрям буде набирати обертів і зацікавленість туристів буде зростати. Саме тому Україна має бути готовою до швидких темпів розвитку індустрії туризму й вчасно реагувати на зміни інтересів споживачів.

26. РОЗВИТОК МОЛОДІЖНОГО ТА ДИТЯЧОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

А.В Горкун

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

У сучасних умовах в кожній галузі відбувається пошук нових шляхів і методів виробництва, здійснюється аналіз сучасного стану, окреслюються перспективи на майбутнє. Ці процеси характерні і для туристичної галузі, яка спрямована на отримання прибутку через задоволення туристичних потреб населення, надання йому різноманітних туристичних послуг.

Історія туризму в Україні, й особливо молодіжного, з початку його зародження і до сьогодення вивчена вкрай недостатньо.

Розвиток молодіжного та дитячого туризму в Україні сьогодні особливо актуальний, оскільки саме цей вид туризму має патріотично - виховне значення, дає змогу в юному віці не тільки пізнати свою країну і весь світ, але й реалізувати конституційне право кожної дитини на відпочинок.

Упродовж останніх років в Україні зберігається тенденція до погіршення стану здоров'я молоді, яка зумовлена негативними факторами соціально-економічного, екологічного та психоемоційного характеру.

Конвенцією ООН про права дитини, ратифікованою Верховною Радою України, проголошено, що діти мають не тільки особливі потреби, а й громадські, політичні, соціальні, культурні та економічні права.

Одним із найважливіших стратегічних завдань нашої держави в забезпеченні соціального захисту дитинства є реалізація їх права на оздоровлення та відпочинок.

Згідно з законом України "Про туризм" держава проголошує туризм одним з пріоритетних напрямів розвитку економіки та культури і створює умови для туристичної діяльності.

Серед основних цілей державного регулювання в галузі туризму є забезпечення доступності туризму та екскурсійних відвідувань для дітей, молоді, людей похилого віку, інвалідів та малозабезпечених громадян шляхом запровадження пільг стосовно цих категорій.

Відмінною рисою молодіжного туризму є те, що молодь є самою невибагливою соціально-демографічною групою. Її в меншому ступені цікавить якість продуктів і рівень обслуговування.

Інтерес молоді до різних видів туризму пояснюється тим, що кожна окрема людина може вибрати для себе ту область туристичної діяльності, у якій найбільше можуть задовольнитися його інтереси. Такі види туризму, як спортивний та пізнавальний є найбільш популярними серед цієї вікової категорії.

В теперішній час розгорнулась широка мережа добре обґрунтованих молодіжних туристичних баз, тимчасових турбаз, кемпінгів і туристичних станцій.

Нині в світі функціонує понад 300 організацій туризму молоді, студентів і підлітків, у т. ч. близько 30 організацій міжнародного молодіжного туризму.

Щорічно до міжнародного молодіжного туристського обміну долучаються понад 25 млн юнаків, дівчат, підлітків.

Ринок молодіжного туризму найбільш представлений у таких країнах як Австралія, Нова Зеландія, Нідерланди, Чехія, Угорщина, Франція, США.

Останнім часом державна підтримка дитячого та молодіжного туризму стала більш відчутніша. Так, "Укрзалізниця" надає дітям під час канікул можливість безплатного проїзду до місць відпочинку й оздоровлення.

На жаль, державній політиці у цій сфері властива певна непослідовність. З одного боку, дітям надають безкоштовний проїзд, а, з другого, виставляють неймовірну ціну за проживання в готелі. Як наслідок, ознайомлюючись із величними пам'ятками світової та української культури, діти мусять жити в умовах, досить далеких від поняття "цивілізовані".

У зв'язку з цим конче потрібні координація діяльності всіх міністерств і відомств, проведення протекціоністської (передусім фінансової) політики з боку держави.

27. ІННОВАЦІЙНІ МАРКЕТИНГОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОСУВАННЯ ГОТЕЛЬНОГО ПРОДУКТУ

А.А.Іванова

О.Г. Розметова

Національний університет харчових технологій

На сьогодні необхідною складовою успіху будь-якого підприємства є вивчення ринку, а саме вивчення споживачів, конкурентів, умов функціонування, цін на товари та послуги та ін. В готелі цією діяльністю займається відділ продажів та маркетингу. В даний час все частіше готелі займаються пошуком клієнта, а не клієнт шукає собі номер, що значно збільшило роль просування послуг в останні роки.

Бурхливий розвиток сфери послуг готелів в Україну в останнє десятиліття сприяло формуванню системи просування сервісних і туристських послуг і, зокрема, створення рекламного ринку. В ринкових умовах підприємства сервісу повинні якісно задовольняти потреби населення в послугах і при цьому отримувати прибуток. Це можливо тільки при правильній маркетинговій і рекламній політиці, яку реалізує підприємство.

В основу сучасної концепції маркетингу покладені ідеї задоволення потреб споживачів. Маркетинг - це система торгово-виробничої діяльності, спрямована на задоволення індивідуальних потреб кожного споживача на основі виявлення і вивчення споживчого попиту і з метою одержання максимального прибутку.

Стимулювання збуту являє собою короткострокові стимулюючі і спонукальні впливи, які спрямовані на заохочення продажів товарів і послуг. За оцінками експертів закордонні туроператори близько половини рекламного бюджету витрачають на програми по стимулюванню продажів. Реклама - це один з видів передачі інформації та один з елементів комплексу маркетингу готелю, а також будь-яка оплачена форма неперсонального представлення і просування ідей та послуг готелем-рекламодавцем.

Маркетинг - гра, яка відбувається у свідомості потенційного клієнта.

У світі, переповненому інформацією, люди особливо цінують прості ідеї. Коли ви завантажені фактами про вашому власному продукт, послугу або компанії, ви не зможете встати на місце потенційного клієнта. Ідеально, якщо ви виходите на лінію фронту, не знаючи нічого про продукт або послугу. Таким чином, ви зможете об'єктивно оцінити ситуацію.

Бажання зростання - головна причина проблем для багатьох компаній. Зростання повинен бути побічним продуктом гарної роботи компанії. Але сам зростання як такої - це не та мета, до якої варто прагнути.

Система по просуванню і продажу послуг продумана з моменту входу клієнта в готель (ефект першого враження), до останнього дня його перебування. Досвід показав, що економія на системі заходів просування -

недоречна. Необхідно шукати все нові способи, щоб саме твоє заклад вигідно виділялося серед маси інших, щоб про нього дізнавалися з різних джерел. При цьому недостатньо створити (придбати, доставити) продукт, щоб його продати.

Необхідно також повідомити потенційному покупцеві про існування продукту, переконати його в доцільності покупки, а іноді навіть навіяти йому існування його потреби, про яку він навіть не підозрював. Для цього призначені заходи, пов'язані з просуванням.

Для покращення роботи готелю, виявлення негативних тенденцій в розвитку та усунення їх, працівниками відділу маркетингу постійно розробляються анкети. Під час опитування є можливість виділити ряд суттєвих недоліків таких, як повільне обслуговування в ресторані, а також робота рум-сервісу, повільний зв'язок з Інтернет в бізнес-центрі, поганий сервіс, недостатнє володіння персоналу іноземними мовами та багато іншого. Потрібно провести навчання персоналу для підвищення рівня та якості обслуговування.

Всі ці заходи дозволять зробити перебування гостей у готелі більш комфортним, а це, у свою чергу зробить його більш популярним та конкурентоспроможним серед готелів аналогічної категорії на ринку.

28. ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

В.І. Карпчук

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Одним з перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм - вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, є синтезом екології, культури і виробництва.

Цілі та методи гастрономічного туризму повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомого чинника «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду і традицій.

Гастротури бувають сільські ("зелені") і міські.

Представники туристичних компаній, вирушаючи в такі тури, також переслідують свої професійні цілі: розширити свій бізнес і почати продавати гастрономічні тури.

Різновиди гастрономічних турів:

1. Екскурсійні тури як відпочинок для гурманів - тури з дегустацією страв і напоїв, під час яких Вам не тільки розкажуть про особливості місцевої кухні, а й продемонструють технологію приготування страв і продуктів.

2. Спеціалізовані поїздки - гастрономічні тури по навчанню дегустації або приготування різних блюд.

3. Відвідування гастрономічних фестивалів - справжнє свято для гурмана, унікальна можливість покуштувати різноманіття продуктів в одному місці.

Гастрономічні подорожі дуже популярні в усьому світі. Найрозвиненішу систему гастротурів має Франція

Ще однієї Меккою гастрономічних подорожей є Італія. Обіди й вечері в містах Ломбардія й Тоскана дадуть можливість оцінити італійську кухню вищого класу.

Туристам, що відвідали Японію, пропонується під керівництвом гастрогіда купити продукти харчування для суші, які приготують найкращі кухарі на очах туриста.

Для ласунок будуть цікаві тури на шоколадні фабрики Флоренції або Франції (Bernachon) з обов'язковою дегустацією.

Українська національна культура відзначається багатими кулінарними традиціями.

Західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської; вплив турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську і російської на

кухню Слобідської України не підлягає сумніву; найбільшою різноманітністю відрізняється кухня Центральної України, особливо областей центра Правобережжя.

В рамках ознайомлення туристів з традиціями, обрядами, устроєм життя побутом і ремеслами населення різних регіонах України зазвичай передбачається відвідування етноресторанів – закладів харчування що презентують традиційну українську або іншу етнічну кухню народів, що проживають в Україні.

Декілька гастрономічних музеїв відкрито у м. Львові. Це музей пива при пивоварні та музей сала.

Практика останніх років свідчить. Що туристичні потоки зростають у тих регіонах де на основі самобутніх традицій формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – фестивалі, народні свята.

Все більше і більше відкриваються нові гастрономічні фестивалі в Україні щороку. Більша частина яких проходить на теренах західного регіону.

Серед них: Міжнародний фестиваль вин в Берегові, Фестиваль-ярмарка "Золотий гуляш", Фестиваль "Медовий Спас", Фестиваль Борщу "Борщ-їв", Свято Хліба у Львові, Короп Фест 2010, Фестиваль дерунів у Коростені і багато інших.

29. ЕФЕКТИВНІСТЬ ПРОСУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ ЗА ДОПОМОГОЮ WEB-САЙТІВ

О.В.Собін,

О.Г. Розметова

Національний університет харчових технологій

Історія просування послуг готельного господарства за допомогою web-сайтів заглиблюється корінням фактично у виникнення світової мережі.

Основною перевагою просування готельних послуг за допомогою сайту – можливість в процесі роботи оцінити та змінити ефективність ресурсу. Перевага сайту – це інформація, котра є доступною всім користувачам: актуальні ціни та пропозиції, послуги, меню, фото, новини, опис заходів, невеликі статті та репортажі тощо. В той же час, сайт – це відмінне доповнення до традиційних каналів комунікації.» - таку думку висловила Тетяна Литвишкова, керівник готельно-ресторанного комплексу «Баден-Баден» (м. Харків).

Ще однією перевагою використання сайту являється можливість залучення нових клієнтів. Мова йде ось про що: більшість молодих людей віком 18–35 років, котрі являються прямою цільовою аудиторією готелів (як на період відпочинку, так і в розрізі ділового туризму), вкрай рідко користуються іншими джерелами інформації окрім Інтернету.

Ефективність web-сайту має заключатися в тому, щоб клієнт міг з легкістю дізнатися всю необхідну інформацію для проживання в готелі. Оптимальним набором інформації є: назва, опис готелю з фотографіями, ціни на проживання, опис номерів з фото, додаткові послуги, котрі надає готель (ресторан, бар, конференц-послуги, SPA та фітнес). Вдалим ходом є використанням інформації про історію готелю з фотографіями відомих особистостей, котрі в ньому перебували, книга відгуків, а також online flash-презентація, брошура та пряме посилання з емблемою на головній сторінці на сторінку відгуків про готель. Не зайвим будуть посилання на сторінку готелю у соціальних мережах, таких як: «Однокласники», Facebook або Twitter. Живе обговорення послуг готелю та якості пропонованого сервісу працює краще будь-якої реклами.

В ході створення та просування web-сайтів готельєри допускають ряд помилок, які знижують ефективність продажу послуг:

- Економлять на підряднику, котрий створює сайт.

- Не продумують структуру сайту. Інтерфейс користувача має бути зрозумілим інтуїтивно. Як правило, щоб знайти контактний номер на сайті з відсутньою структурою, необхідно затратити близько 15 хвилин.

- Не будучи професіоналами в розробці сайтів, намагаються реалізовувати таке технічне завдання, котре повинно, в першу чергу, сподобатись готельєру, при цьому комфортність перебування на ресурсі зовсім не береться до уваги. На питання про те, чому сайт створений саме так, отримуєш відповідь «бо мені так вважається за потрібне».

- Змінюють класичну структуру сайту. Для готелю вона типова і тому кардинальні інновації являється зайвими.

Проаналізувавши всі недоліки при створенні сайту готелю, можна сформулювати декілька блоків порад для готельєрів, щоб збільшити ефективність продажу пропонованих послуг готелю до максимуму:

- Привести сайт до ладу. Робити це потрібно не тільки з естетичної точки погляду, але й з програмної. Використовуючи безкоштовні пакети програми Web Visor, за допомоги котрої можна наглядати, як поведуть себе відвідувачі на сайті, з якої сторінки заходять, де проводять найбільше часу тощо. Через місяць можна буде визначити усі проблемні місця й ціленаправлено корегувати сайт.

- Проаналізувати, як будують систему світові готельні бренди. Існує встановлений стандарт, котрий є зручним та зрозумілим. Цілком логічніше будувати подібний інтерфейс на основі працюючого та прибуткового зразку, ніж витратити великі кошти і в кінці кінців отримати нульовий прибуток.

- Переходити до просування тільки після перших двох етапів, коли вже будуть вилучені проблемні місця та недоробки. Адже буде прикро витратити близько \$ 10 000 на просування і отримати в три рази менший прибуток через те, що на початку не були прибрані перепони на шляху користувача.

30. САМОДІЯЛЬНИЙ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИЙ КОМПЛЕКС ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

І.М. Рудєв

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Самодіяльний спортивно-оздоровчий туризм, будучи унікальним суспільним рухом, є одним з видів туризму. Особливістю цього масового самодіяльного руху є те, що при мінімальній підтримці держави він може розвиватися в складних економічних умовах сьогодення. Цьому сприяє висока доступність, у тому числі і матеріальна, оздоровчих видів туризму для всіх категорій і вікових груп населення, починаючи з дітей шкільного віку і закінчуючи пенсіонерами; а також придатність більшої частини території України для самодіяльних туристських заходів. Слід зазначити найхарактерніші риси цього руху.

1. Самодіяльний спортивно - оздоровчий туризм - це здоровий спосіб життя людини, а не просто хобі або спосіб самооздоровлення.

2. Захоплення самодіяльним туризмом має глибоке коріння в історії. Більшість аспектів туристської подорожі аналогічні традиціям і прагненням мандрівників-землепрохідців.

3. Самодіяльний спортивно - оздоровчий туризм - явище комплексне. Воно включає розвиток духовної сфери (високих людських якостей, необхідних в екстремальних умовах похідного життя); пізнавальні аспекти (наприклад, вдосконалення екологічної культури людини); елементи самоствердження; оздоровчий ефект (природний благодатний вплив природного середовища).

4. Різноманітні форми суспільно-корисної діяльності практично завжди супроводжують подорожі.

5. Самодіяльний спортивно - оздоровчий туризм сприяє створенню інтелектуального продукту у сфері розробки теорії і практики туризму; новітніх туристських маршрутів (у тому числі і комерційних), сучасного спорядження. Це - одна з основ формування комерційного продукту, про що досить часто забувають організатори комерційного туризму.

6. Самодіяльний спортивно-оздоровчий туризм охоплює всі вікові групи населення країни, включаючи дітей, школярів, студентів, інвалідів і т.д., а також всю сім'ю в цілому.

7. Вся діяльність людини в самодіяльному туризмі природна. Саме тому в даний час самодіяльний туризм є найефективнішою системою занять, компенсуючою недоліки проживання у міському середовищі.

8. В умовах сучасного стресового середовища самодіяльний туризм стає школою самостійного виживання.

9. Для заохочення і розвитку руху туризму держава і окрема людина витрачають мінімальні фінансові кошти (на потрібні стадіони, басейни і іншу матеріально-технічну базу) - необхідні лише туристські клуби в місті, як організаційно-методичні і просвітницькі центри, дешеве туристське спорядження і система туристських притулків. Як приклад можна привести наступні порівняльні дані: в кінці 80-х років витрати на відпочинок 1 людини в системі Центральної ради з туризму і екскурсій складали 40 крб., а в самодіяльному туризмі - 88 коп., тобто ефективність використання дотацій в самодіяльному туризмі була майже в 50 разів вищою, ніж в плановому.

Таким чином, самодіяльний спортивно - оздоровчий туризм - це найсучасніша технологія продукування у людини здорових духовних і фізичних якостей, а також пізнавальних і самозберігаючих початків при мінімальних витратах держави.

Суть спортивного самодіяльного туризму може бути висловлена словами: "За Духовність, Спорт, Природу!". Однією з найважливіших кінцевих цілей туристського руху є формування здорового способу життя людини і суспільства в цілому, що має велике державне значення.

Враховуючи, що сьогодні однією з найгостріших проблем країни є фізичне здоров'я дітей і молоді, а також беручи до уваги ту обставину, що більшість населення вже не має сил для виживання в екстремальних ситуаціях, перед туристським рухом ставляться наступні задачі:

- повернути молодому поколінню прекрасний світ самодіяльного туризму;
- розвинути самодіяльний туризм як ефективний засіб виживання людини в природному і міському середовищах перебування. Важливе державне значення має і соціальна спрямованість спортивно-оздоровчого туристського руху. Його соціальна задача полягає в тому, що він:
- задіяти соціально незахищені верстви населення, оскільки є найдешевшою і доступною формою відпочинку, школою соціальної адаптації населення до стресових ситуацій в житті сучасного суспільства; бере участь у вирішенні великого числа прикладних питань, наприклад, по підготовці молоді до служби в армії, роботі в загонах МНС, в основі яких лежить діяльність людини в природному середовищі.

31. НОВИЙ СПОСІБ ЗАЛУЧЕННЯ ДО УЧАСТІ В ГЛОБАЛЬНОМУ ТУРИЗМІ (IGT - INNOVATIONS GLOBAL TOURISM)

А.Я. Протас

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Ринок сучасних туристичних послуг розвивається і стає все більш популярним. Це підтверджують статистичні дані (Таб.).

Таблиця

Територія	% ріст	Кількість туристів
Європа	+8%	503 млн.
Азія	+10%	11 млн.

Америка	+4%	156 млн.
Африка	+7%	50 млн.

В середньому популярність туризму зросла на 7,25%. Подальше зростання сфери активного туризму стримується рядом причин. Основні з них: розширення зон військових і релігійних конфліктів; нестача вільного часу або фінансів потенційного туриста. У цих умовах необхідно заохотити людину і допомогти зробити перший крок і «вийти за двері». Це можна зробити, показавши приклад і давши можливість побачити саме те, що цікаве саме цій людині.

Одним з інноваційних видів туризму в умовах глобалізації стане туризм «House by house».

Це розділ туристичних послуг на основі світової мережі Інтернет. Основна його послуга «Global See You».

Сьогодні більшість людей може отримати інформацію з різних джерел:

1. Телевізійні інформаційні канали.

- Плюсом яких є подача інформації майже он-лайн.
- Мінусом - передача тільки тієї інформації яку канали вважають потрібною та актуальною. Людина змушена це дивитися сидячи перед телевізором.

2. Інтернет технології: Googl +, Skype, YouTube, блоги, Facebook і т.д

Учасники мережі викладають те що їм цікаво і у людини з'являється свобода вибору того що дивитися.

Запропонована схема пропонує повну свободу вибору, що дивитися і коли, а з іншого боку робить тебе активним учасником подій, що відбуваються. Робить вас більш поінформованим і показує, що ви можете відчувати в майбутній поїздки (Рис.).

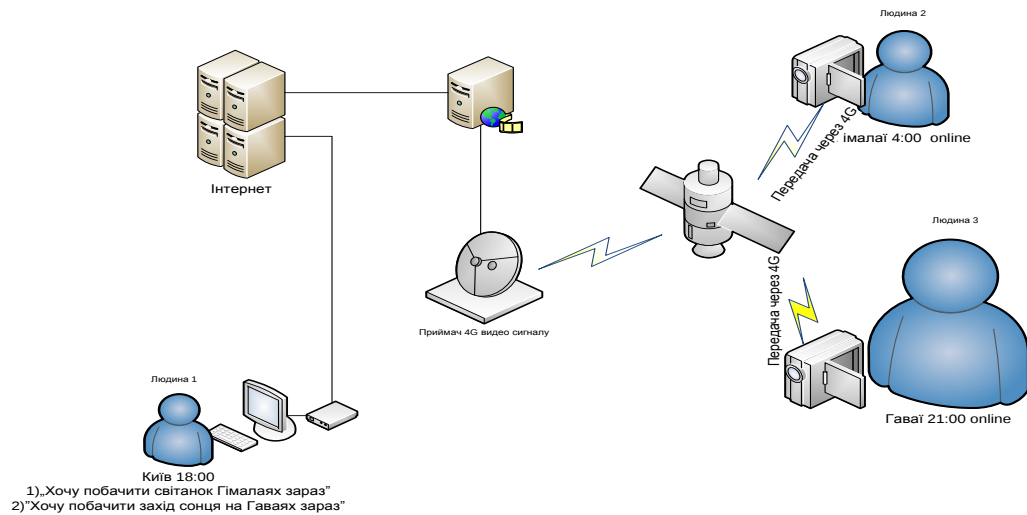


Рис. Схема реалізації проекту.

Люди, зареєстровані в системі «Global See You», можуть об'єднуватися за інтересами (уподобаннями, переконаннями) і це дає їм можливість бачити те, що їх цікавить очима своїх однодумців сидячи на дивані.

А можуть, піднявшись з дивану і вийшовши за двері, подарувати своїм однодумцям свій погляд в активному режимі, знаходячись безпосередньо в центрі подій і транслюючи, те що вони бачать.

Запропонована система дозволить залучити більшу кількість людей до активного туризму, спочатку просто обмінюючись інформацією про цікаві місця або події. Потім підштовхне до активного відпочинку, незалежно чи маєш ти необхідні документи або транспорт. Ти зможеш побачити те що бачать своїми очима інші. І потім через деякий час, відправившись на відпочинок, ти сам подаруєш комусь частинку своїх вражень.

Сучасні бездротові технології дають можливість передавати інформацію на великій швидкості у великих обсягах. Для нашої розробки достатньо використання 3G/4G технологій, які в даний час мають вже пристойну готову базу.

32. БЕНЧМАРКІНГ ЯК МЕТОД ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ

Д. С Гріщенко

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

В сучасному світі в сфері готельного бізнесу конкуренція достатньо жорстка, і кожне підприємство намагається підтримувати свою справу, та йти вперед не витрачаючи зайвих коштів. Гіганти готельної індустрії, а саме: Hollidayinn, Global Hyatt, Hilton Hotels, Marriott International, Radisson Blue для покращення своєї діяльності використовують сучасні, актуальні методи, такі як різноманітні маркетингові стратегії, різні аналізи власної діяльності та оцінки незалежних експертів, широко застосовують засоби маркетингових комунікацій, та багато чого іншого. Сугубо на маркетинг ці лідери сфери гостинності витрачають близько 5 –7 % від щорічного обороту. Є й інші готелі, які не ризикують, і не витрачають гроші на розробки та впровадження, побоюючись не отримати бажаного результату. Такі готелі приваблюють споживачів переважно низькими цінами, які досягаються завдаючи шкоди сервісу, та якості готельних послуг. Схожа тенденція донедавна спостерігалась в Україні, в маленьких готелях низької категорії, що гальмувало розвиток туризму. Враховуючи велике покращення вітчизняного ринку готельних послуг, все ж його масштаби та ефективність суттєво менші ніж за кордоном.

Вивчення бенчмаркінгу як способу підвищення ефективності роботи не тільки готельного, а будь-якого підприємства актуальне з точки зору економії часу на розгляд неперевіраних стратегій та ідей, адже можна знайти та впровадити те, що вже десь спрацювало. Відкриття зроблені в одній галузі можуть бути потужним джерелом інновацій для іншої.

Теоретичні аспекти та проблеми підвищення конкурентоздатності підприємницьких структур, в тому числі й готельного бізнесу, відображені в

працях Уокера Д., Хогана Д., Портера М., Хайека Ф.А., Фюррейа Х.Т., Джоржа С., Ваймерских А., Фатхутдінова Р.А., Азара В.И., Зубкова А.А., Денисенко А.В., Жукова М.А., Чудновского А.Д., та інших. Більшість з цих вчених відносять бенчмаркінг до одного з напрямів стратегічно орієнтованих маркетингових досліджень, а решта вважає його деталізованою та впорядкованою функцією конкурентного аналізу.

Бенчмаркінг зародився в штатах майже 30 років тому. Та є джерела що свідчать про інше. В Японії бенчмаркінг співпадає за змістом до японського слова «dantotsu», що означає «умова, клопоти, бажання кращого (лідера) стати ще кращим». В Китаї широко відомим є правило китайського генерала Суні Дзу, який писав: «Коли ти знаєш свого ворога і знаєш себе, ти не страшишся результату сотні війн».

В 1972 році PIMS (дослідницька та консалтингова компанія) встановила, що для знаходження найкращого рішення, потрібно знати найуспішніший досвід других підприємств, які мали успіх в схожих умовах. В 1979 році компанія Херох реалізувала проект «Бенчмаркінг конкурентоздатності» для аналізу затрат та якості власних товарів у зрівнянні з японськими. Проект був шалено успішним. Ціль бенчмаркінгу в тому, щоб за допомогою досліджень встановити необхідність в змінах і вірогідність досягнення успіху в разі прийнятих змін. Сьогодні бенчмаркінг не є інновацією, і здійснюється в рамках конкурентного аналізу.

Зараз своєрідною новинкою бенчмаркінгу є бенчмаркінг інновацій, так як інновації означають набагато більше ніж просто виробниче покращення окремих процесів. Кількісне порівняння можливе, і має сенс, але застосовуючи тільки його, неможливо досягти якісних змін в інноваційній сфері.

По відношенню до організацій і до керівництва, що очолюють готельні підприємства актуальні прості слова невідомого техаського генія «Якщо все, що ви робите, - це все, що ви колись зробили, то все, чого ви коли-небудь досягнете, - це все, що ви колись досягли». В діловій сфері, яка постійно змінюється, ініціатори змін ніколи не повинні зупинятись вчитись. Потрібно

переймати чужий (переважно закордонний) досвід, але й працювати й вдосконалювати власну справу самостійно.

33. РОЗВИТОК ЕКОТУРИЗМУ ЯК ЗАСІБ ЕКОНОМІЧНОГО ЗРОСТАННЯ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

Д.М. Зарицька

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Екологічний туризм сьогодні відіграє значну роль у світовій індустрії туризму. За прогнозами експертів Всесвітньої туристичної організації у ХХІ столітті темпи його розвитку будуть зростати, а прибутки від екотуризму зроблять значний внесок в економіку багатьох країн світу, особливо тих, що розвиваються. Це дасть можливість стимулювати соціально-економічне зростання відсталих регіонів. Індустрія екотуризму виконує важливі функції у розвитку господарського комплексу й економіки країни, регіону, області, оскільки: збільшує місцеві доходи; створює нові робочі місця; сприяє розвитку галузей, що орієнтовані на виробництво екотуристських послуг; розвиває соціальну і виробничу інфраструктуру в туристських центрах; збільшує надходження в бюджет. Сьогодні екотуризм є одним з небагатьох видів бізнесу, що найбільш динамічно розвиваються. Інтерес підприємців до екотуризму можна пояснити рядом таких факторів: для того, щоб почати займатися екотуристським бізнесом, не потрібно великих фінансових вкладень; на ринку екотуристських послуг, незважаючи на конкуренцію, можуть успішно взаємодіяти як великі, так середні і малі компанії і фірми; екотуристський бізнес дозволяє швидко обертати капітал. В Україні сьогодні розвиток екологічного туризму відбувається екстенсивно, як стихійний інноваційний продукт ринку. Сильними сторонами Хмельницької області як території, сприятливої для розвитку екологічного туризму такі: відносно

чисте та безпечне довкілля; наявність великої кількості річок, озер, лісів; мальовничі ландшафти та унікальні геологічні утворення; багаті флора і фауна; багато історико-культурних пам'яток; значна площа заповідних територій та об'єктів; невелика ціна на проживання та харчування; гостинність населення. Перешкоджає розвитку екологічного туризму у Хмельницькій області й суперництво та відсутність координації між різними організаціями, що займаються промоцією екологічного туризму. Потенційні можливості та вигоди від розвитку екологічного туризму у Хмельницькій області такі: зростуть доходи місцевого населення, що поліпшить економічний розвиток області; збільшиться зайнятість міського населення; екотуризм сприятиме збереженню природи і культурно-історичних пам'яток області; будуть створюватися нові робочі місця у сфері обслуговування, медицини, транспортній мережі, які зможуть забезпечити роботою випускників вищих навчальних закладів. З огляду на розвиток екотуризму в цій області організаціям, що займаються, чи планують займатися екологічним туризмом рекомендовано здійснити такі заходи: розробити пілотні проекти, які дадуть змогу наочно продемонструвати користь від екологічного туризму; проводити тренінги для місцевих жителів, які задіяні у сфері екологічного туризму; створити веб-сторінку Хмельницької області як терену екологічного туризму; створити інформаційні центри у Хмельницькому і Кам'янці-Подільському, які б займалися збором та оперативним поновленням інформації про готелі, нічліги і табори для екотуристів та іншої інформації, яка необхідна для екотуристів; менші за масштабом виконуваних функцій інформаційні центри варто створити майже в усіх районних центрах області або особливо привабливих для туристів місцях; здійснити заходи з поліпшення іміджу Хмельницької області як терену для відпочинку, оздоровлення й духовного екологічного збагачення особистості, зокрема такі, як публікація рекламних проспектів, виступи у засобах масової інформації, проведення різноманітних рекламних акцій тощо. Аналіз основних чинників розвитку екологічного туризму, туроператорів, екотуристичних ресурсів

Хмельниччини дає можливість зробити висновок, що перспективи здійснення екотуристичної діяльності в області виглядають потенційно сприятливими. Лише екологічний туризм у сучасних економічних умовах здатний реально допомогти малим населеним пунктам України вижити, оскільки саме вони своєю специфічністю притягують екотуристів.

34. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ДИСПЕТЧЕРИЗАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

І. Р. Гільфанова

О.Г.Розметова

Національний університет харчових технологій

Сучасний ринок готельних послуг орієнтований на роботу з клієнтом, на створення безпечних і комфортних умов проживання та надання йому повного переліку сучасних інформаційних послуг. Ці потреби готельного ринку задовільняються шляхом створення розвинутої інженерно-інформаційної інфраструктури готелю. Ідеальною моделлю сучасного готелю високого рівня є комплексна автоматизація всіх процесів його життєдіяльності. Важливим етапом автоматизації готельного комплексу є диспетчеризація, яка базується на основі інтегрованого програмно-апаратного комплексу, що дозволяє реалізувати єдину систему віддаленого моніторингу та управління комплексами систем безпеки і життєзабезпечення будівель. Комплексна диспетчеризація готелів - один із засобів істотного підвищення ефективності капіталовкладень в готельний бізнес. Завдання комплексної диспетчеризації - мінімізація витрат на експлуатацію готелю при одночасному підвищенні ступеня комфорту та безпеки. Впровадження такої системи призводить до економії на експлуатаційних витратах до 30% .

Існують наступні інженерні системи готелю, які підлягають диспетчеризації: система кондиціонування та іонізації повітря; дренажу та

каналізації; теплого та холодного водопостачання; припливна та витяжна вентиляції; котельня; управління фен-койлами і опалювальними батареями в приміщеннях; управління освітленням; облік споживання електроенергії і тепла; системи контролю доступу та ін. Як правило, для контролю роботи всіх цих підсистем встановлюються окремі управляючі термінали в одному диспетчерському пункті, який може знаходитися і за межами самого готельного комплексу. Зображення від камер системи відеоспостереження виводиться на спеціалізовані монітори. Робоче місце оператора системи відеоспостереження оснащується обладнанням управління, поворотними камерами і т.п. Аварійні сигнали про роботу інженерних мереж будівлі (протікання води в приміщеннях, перевищення допустимого рівня тиску в трубах, падіння напруги, зупинка роботи ліфта, та ін.) надходять на монітор диспетчера, який бачить на плані приміщення місце та тип аварії і може вжити заходів по запобіганню надзвичайної ситуації.

Інтерфейс користувача - кінцева точка усього комплексу систем диспетчеризації. Для входу в систему необхідно зареєструватися - ввести ім'я і пароль, після чого з'явиться основний екран системи. Для диспетчера, який відповідає за контроль аварійних ситуацій - це поверховий план об'єкта з розміщеним на ньому устаткуванням і елементи інтерфейсу управління системою. Несправність будь-якого обладнання ініціюється на моніторі диспетчера. Для кожного з об'єктів, розміщених на плані, доступно контекстне діалогове вікно, за допомогою якого можна управляти роботою відповідного об'єкта, наприклад, включити/виключити, змінити деякі параметри роботи (рівень освітлення для ламп). Кожне вікно містить назву об'єкта в системі, його опис та розташування, а також елементи управління роботою об'єкта. Для датчиків (вологості, температури та ін.) діалогові вікна є інформаційними і показують оператору поточне значення. У випадку аварійної ситуації на екран виводяться тривожні повідомлення, які одночасно записуються в журнал подій, що зберігається в незалежній пам'яті системи. У журналі подій фіксується тип, час і місце виникнення аварії, а також дії по її запобіганню, вжиті системою

автоматично і диспетчером в ручному режимі. Розробкою систем диспетчеризації займаються безліч компаній, наприклад BMS, UNIX, ІТЦ “Нові технології”, Смарт системи та ін., кожна з яких пропонує певний набір систем диспетчеризації. Таким чином, впровадження диспетчеризації призводить до зменшення затрат на обслуговуючий персонал, економії на енергоресурсах, підвищення функціональності готелю та якості і оперативності обслуговування клієнтів.

35. ПРИНЦИПИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЯХ

К.М Галич

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Індустрія гостинності є одною з найбільш динамічних галузей сфери обслуговування. Готельний бізнес багатоплановий, а управління ним – складне трудомістке завдання, що вимагає нових технологій. Управління будь-яким бізнесом сьогодні неможливе без активного використання інновацій в сфері інформаційних технологій, менеджменту обумовленим стрімким проникненням в усі сфери життя суспільства персональних комп’ютерів і Інтернету.

Інноваційні технології впливають на конкурентноздатність готелю на ринку. Використання комп’ютерних мереж, Інтернету та інтернет-технологій, програмних продуктів наскрізної автоматизації всіх бізнес-процесів готелю сьогодні не просто питання лідерства і конкурентних переваг, але і виживання на ринку в найближчому майбутньому. Для швидкого і безпомилкового контролю операцій повноцінного аналізу існуючої ситуації, швидкості і повноти обслуговування гостя на ресепшині, тобто для забезпечення високої економічної ефективності та високої якості послуг, неминучим і незамінним стає впровадження автоматизованих інформаційних систем управління.

Впровадження інноваційних технологій в готельній індустрії включає три етапи:

1. Автоматизація бізнес – процесів всередині готелю.

Інформація про роботу готелю накопичується і зберігається в (базі даних). Клієнт-серверна технологія побудови інформаційних систем забезпечує доступ до баз даних з будь-якого робочого місця у відповідності з правом доступу.

2. Створення внутрішньої інформаційної системи.

Дозволяє автоматизувати бізнес-процеси через мережу Інтернет, яка пов'язує внутрішню інформаційну систему готелю із її зовнішніми партнерами (туроператорами, клієнтами).

3. Об'єднання Інтернет- і екстернат систем в одне бізнес-середовище.

Принципи впровадження інноваційних технологій в сферу гостинності, мають стати дієвим засобом забезпечення інноваційного розвитку в туристичній індустрії.

В останні декілька років інформаційні технології стрімко трансформують транспортну індустрію та індустрію туризму. Доказом чого є активний розвиток глобальної системи резервування, яка забезпечує потреби цієї індустрії в області маркетингу, продажів та дистрибуції. Комерційна служба готелю поєднує надання послуг по бронюванню місць як у власному готелі, так і по замовленню клієнтів в інших готелях, бронювання квитків на проїзд у різних видах транспорту, надання додаткових та супутніх послуг тощо.

Система бронювання в реальному часі, дає можливість клієнту в лічені секунди, поки він знаходиться на терміналі системи онлайнового бронювання побачити:

- реальну наявність номерів в готелі та інших пропонованих послуг на конкретний період;

- здійснювати бронювання послуг по всьому технологічному ланцюжку (від клієнта через турагента до туроператора і постачальника послуг);

- отримати підтвердження бронювання в протилежному напрямку;
- оплатити бронювання послуги;
- оформити документи на бронювання послуги.

Отже, виходячи з усього вищесказаного, слід зробити висновок, що застосування інноваційних технологій в роботі готелю, підвищує його конкурентоздатність, якість надаваних послуг, що позитивно впливає на імідж підприємства, збільшуючи потік постійних клієнтів, що відповідно гарантує отримання прибутку підприємством.

36. ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМИ «YES, I CAN!» ДЛЯ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ В ГОТЕЛЯХ УКРАЇНИ

Ю.В. Шолудько

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Проблема мотивації праці персоналу в умовах ринкової економіки є невід'ємною частиною в діяльності будь-якого підприємства, в тому числі готелів та інших засобів розміщення. Системи мотивації праці, що діють на більшості вітчизняних підприємствах мають певні недоліки:

1. форми і системи оплати праці на них не відповідають вимогам ринкової економіки;
2. вони не мають достатньої гнучкості і мотиваційного ефекту;
3. вони не стимулюють до підвищення ефективності і продуктивності виробництва та праці;
4. ці системи слабо стимулюють працівників до раціонального використання ресурсів, підвищення професійно-кваліфікаційного рівня.

Дослідження процесу мотивації персоналу на підприємствах проводилося в різних країнах, що створило цілу низку різноманітних молей мотивації праці: японська, американська, французька, англійська, німецька та ін. Відповідь на

питання про мотивацію праці шукали такі вчені як А.Маслоу, Ф.Герцберг, В.Врум, Л.Портет, Є.Лоулер та ін.

Для вирішення проблеми мотивації праці необхідно знайти оптимальну систему, яка б задовольняла потреби персоналу та мотивувала його до ефективної праці. Останні роки досить відомою є програма «Yes, I Can!», створена готельною мережею Rezidor Hotel Group ще в 1995 році. Rezidor Hotel Group - готельний ланцюг, який включає в себе такі бренди як Radisson Blu, Hotel та Missoni Park Inn by Radisson. Оновлення даної програма «Yes, I Can!» було проведено в 2008 році.

Оновлена програма навчання та мотивації праці персоналу включає в себе три блоки: Make It Right («Роби це правильно»), Correct Mistakes («Виправляй помилки»), Astonishment & Satisfaction («Здивування та задоволення»). Перший блок розроблений для того, щоб переконати працівників в необхідності досконалої роботи щодня, це дозволяє значно скоротити кількість недоліків в їх діяльності. Другий блок розроблений для того, щоб навчити працівників долати труднощі, яких важко уникнути.

Самим цікавим вважається останній блок. Він розповідає про те, як приємно власне працівнику здивувати гостей першокласним сервісом і зробити їх перебування в готелі таким, що запам'ятається на довго.

Дана система постійно оновлюється і в неї додаються нові програми та тренінги. Остання новинка - це тренінг «Yes, I Can! The H.E.A.R.T. of Radisson». Аббревіатура «H.E.A.R.T.» розшифровується як : Host, Engaged, Always, Responsibility, Teamwork (відповідно - гостинність, зацікавленість, завжди, відповідальність, командна робота).

Варто зауважити, що дана програма є широко профільною, тому що включає в себе блоки, які стосуються не лише мотивації штатного персоналу та менеджерів різних ланок, але і підбору та адаптації персоналу, а також його навчання.

Впровадження програми «Yes, I Can!» в готелях України керівництву готелю готелю порозумітися зі своїм персоналом і отримати від його роботи

позитивний ефект, а власне працівники будуть задоволені своєю роботою.

37. ІННОВАЦІЙНІ ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ В ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ

О.Д. Коломієць

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Як відомо, окупність готелю відбувається тільки через декілька років після початку його роботи, і звичайно в теперішній кризовий час цей факт зупиняє багатьох інвесторів. Економія витрат при експлуатації готелю є однією із запорок швидкої окупності готелю. Сучасні системи управління будівлею надають можливість зниження витрат на енергію без "збитку" для комфорту тих, хто перебуває у готелі.

Завдяки облаштуванням енергозбереження, з'являється можливість економії електроенергії в номерах під час відсутності в них гостей, а також розмежування користування електроприладами для гостей і обслуговуючого персоналу, що економить більше 50% витрат електроенергії.

Завданням енергозбереження в готелях - є стимулювання раціонального використання та економії паливно-енергетичних ресурсів, створення виробництва і широкого застосування енергетично ефективних технологічних процесів, обладнання та матеріалів.

Одним з найважливіших питань, які хвилюють правління та членів Асоціації готельних об'єднань і готелів міст України, яка була створена у листопаді 1990 р. для захисту прав, інтересів та координації господарської діяльності підприємств готельної галузі, є енергозбереження.

У червні 2009 р. з ініціативи Асоціації в готелі «Александрія» проведено семінар-нараду керівників засобів розміщення на тему «Енергозберігаючі технології в готелях», де виступили зі своїми пропозиціями представники

провідних фірм та організацій, розробники енергозберігаючих технологій, у якому взяли участь 42 підприємства України, зацікавлених у впровадженні таких технологій.

Вивчався досвід готелю «Александрія», який найпершим серед готелів Києва впровадив екологічно чисте автономне опалення номерів. Необхідно відмітити також досвід готелю «Дніпро» м. Черкаси, де вперше в Україні була побудована автономна котельня, завдяки чому істотно знизилися витрати підприємства та підвищилася якість обслуговування. Досвід черкаського готелю «Дніпро» з будівництва автономних котелень впроваджений у більш ніж 100 готелях України.

Компанія «Omni Тес», починаючи з 2006 року, розробляє пристрої енергозбереження для готелів. Вони займаються розробками таких важливих елементів, як:

1. Пристрої енергозбереження Standard, Smart, Gala dual, Proximity;
2. Альтернативні джерела енергії ;
3. Енергозберігаючі матеріали;
4. Енергозберігаюча фарба;
5. Енергозберігаючі лампи;
6. Енергозберігаючі світильники;
7. Пінополістирол;
8. Утеплення стін;
9. Утеплення будинку;
10. Електропостачання;
11. Сонячні батареї ;
12. Вітрогенератори тощо.

Готель «ШишкіНН», що знаходиться в Чернігівській області, побудований з екологічних матеріалів та використовує енергозберігаючі технології. Наприклад, температура у кімнатах регулюється автоматично в залежності від того є в ній людина чи ні. Ще тут є система повторного використання тепла, де влітку зберігається прохолода, а взимку тепло. У нічний час, система опалення автоматично переведена в більш економічний режим обігріву, а за допомогою автоматизації освітлення в санвузлах, світло вмикається тільки при знаходженні в ньому людини (система реагує не на

наявність руху, а на присутність людини). Все це дає змогу ефективно економити на затратах електроенергії, що є надзвичайно важливим для будь-якого підприємства.

38. ІННОВАЦІЙНІ КЛІНІНГОВІ ТЕХНОЛОГІЇ У СУЧАСНИХ ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О. Ю. Огороднійчук

Д. І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Стійка підтримка гігієни та чистоти сьогодні є стандартом в готельному та ресторанному бізнесі. Вона підвищує благополуччя гостей і відображає імідж закладу. У 2011 році, німецький портал он-лайн бронювання готелів Holidaycheck.de, склав рейтинг найбільш поширених претензій гостей до готелів. Згідно з результатами дослідження, перше місце, з великим відривом, у цьому „хіт-параді” зайняла недостатня чистота в номері готелю. Саме відсутність чистоти, більшість гостей вважають більш важливим недоліком, ніж несмачна їжа і непривітний персонал. Паралельно в США було проведено опитування, які чинники негативно впливають на бажання відвідати ресторан повторно. Найважливішими факторами виявилися не поганий дизайн приміщення, не неухажні офіціанти чи несмачні страви, а брудний посуд.

Сучасне середовище клінінгових технологій зазнає постійного впливу інновацій. Перевагою інновацій у сфері клінінгу є: безшумність роботи обладнання, зменшення витрат часу на прибирання, відсутність шкідливих викидів в атмосферу при використанні екологічних засобів прибирання, оптимізація грошових затрат та значне підвищення якості прибиральних робіт.

Отже, впровадження інноваційних клінінгових технологій є актуальним для будь-якого сучасного готелю чи ресторану, де зосереджується велика

кількість людських потоків .

За ініціативою журналу «Ресторанний і готельний бізнес», Консалтингового центру Тараса Дударя, Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України, Ради з питань курортів і туризму України створений перший професійний тренінговий центр для тих керівників готелів та їх підрозділів, які дійсно піклуються про свою репутацію і хочуть бачити свій готель невідстаючим за чистотою від світових стандартів. Linda Mason Hunter в своїй книзі "The Healthy Home" вказує на пагубний вплив засобів дезінфекції (які до речі широко застосовуються в готелях та ресторанах). Шкідливість впливу засобів для полірування меблів та підлоги досліджувала Debra Lynn Daddy у своїй книзі "Nontoxic Home and Office", вказуючи на те, що навіть маленька часточка фенолу (який міститься в цих засобах), потрапивши в середину організму людини, може стати причиною втрати свідомості, конвульсій, холодного поту, коми чи навіть смерті.

Зі зростанням популярності здорового способу життя та проблем навколишнього середовища багато інновацій, що стосуються клінінгу розробляють в сфері нового перспективного напрямку еко-клінінг. Основні складові такого екологічного прибирання - це інноваційне професійне обладнання та екологічні чистячі засоби. Турбота про навколишнє середовище є нормою життя у країнах Європи та США. Готельний комплекс з рестораном Cafe Fleuri at Langham Hotel в Бостоні був сертифікований як "Зелений ресторан" міжнародною асоціацією Green Restaurant Association після того, як став використовувати миючі засоби, які не містять хлору і пінополістиролу. Екологічно безпечні засоби є проривом у сфері клінінгу і для будь-якого готелю, що вводить їх як стандарти своєї роботи вони приносять додаткові переваги.

39. ЕКОЛОГІЧНА СЕРТИФІКАЦІЯ ГОТЕЛЮ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ

Сьогодні в світі все більшої популярності набуває рух за охорону навколишнього середовища. Піклуючись про екологічну рівновагу, люди все частіше міняють свої звички і уподобання. Стає гарним тоном привласнювати знак якості - своєрідну екологічну нагороду - підприємствам, котрі дбайливо відносяться до навколишнього середовища. Готелі теж залучені в цей процес, і для того щоб розвиток готельно-туристичної інфраструктури не зашкодив навколишньому природному середовищу необхідно активно впроваджувати систему екологічної сертифікації установ готельного бізнесу.

Екологічна сертифікація туристичних об'єктів - це інструмент, який застосовують для зменшення тиску на довкілля, для зміни споживчої поведінки - заради формування відповідального ставлення до збереження життя на землі.

Сертифікат надається туристичним компаніям в знак того, що вони відповідають принципам екологічного менеджменту - екологічно дружнього господарювання.

Таких систем у світі існує багато: міжнародних та національних, обов'язкових та добровільних. Однією з них є міжнародна система стандартів ISO 14000. Дана система стандартів орієнтована не на кількісні параметри (обсяг викидів, концентрації речовин тощо) і не на технології (вимога використовувати або не використовувати певні технології, вимога використовувати «найкращу доступну технологію»). Основним її предметом є система екологічного менеджменту. Типові положення цих стандартів полягають у тому, що в організації повинні виконуватися визначені процедури, повинні бути підготовлені певні документи, призначені відповідальні за визначені сфери екологічно значимої діяльності.

Але для наших підприємств частіш за все складно й дорого виконати вимоги дійсних міжнародних сертифікацій. Саме тому більш прийнятними є

міжнародні недержавні програми. Великої популярності набула програма екологічної сертифікації підприємств готельного бізнесу Green Key ("Зелений Ключ"). Участь готелів у програмі базується на принципі зменшення негативного впливу на довкілля без завдання шкоди комфорту гостей. І що є важливим, до міжнародної системи оцінювання національним представником в кожній країні додаються національні критерії, які враховують місцеві особливості, але не суперечать міжнародним стандартам.

Підприємства, які приєднуються до системи екологічної сертифікації, проголошують свою відповідальність за збереження довкілля та отримують додаткові переваги на туристичному ринку. З економічної точки зору - системи екологічного менеджменту дозволяють досягти значного скорочення спожитих ресурсів, а отже і коштів. З маркетингової точки зору такі підприємства підкреслюють свій екологічний імідж. Окрім цього, такі підприємства виконують освітню роль, передаючи ці знання своїм відвідувачам. Адже туризм є одним з найбільш публічних секторів бізнесу і здатний впливати на свідомість широких верств населення, транслювати знання, підвищувати обізнаність суспільства, в першу чергу, власним прикладом сталого способу споживання ресурсів, виробництва продукції та послуг.

Також наявність екологічної сертифікації стає інноваційним інструментом підвищення туристичної привабливості. Все частіше наявність екологічної сертифікації готелів є пріоритетною щодо вибору готелю чи турбази, тому іноземці досить прискіпливі, коли оцінюють екологічну відповідальність господарів. Екологічний значок біля назви туристичного закладу в Європі вже сьогодні приваблює додаткові 40 відсотків гостей.

Великі корпорації вже усвідомили свою причетність та взаємозв'язок із цими ключовими сторонами бізнесу, що впливає на зниження ризиків, операційну діяльність та лояльність клієнтів.

Аби покращити свою привабливість у сфері зеленого туризму для іноземних громадян, Україні ще потрібно багато працювати.

40. ЩО ТАКЕ ЕКСТРИМАЛЬНИЙ ТУРИЗМ ТА ЧИМ ВІН ТАКИЙ ПРИВАБЛИВИЙ ТА ЦІКАВИЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ?

Г.В. Макушенко

О.Г. Розмєтова

Національний університет харчових технологій

На сьогодні значна кількість туристів віддає перевагу активному відпочинку, який сповнений масою позитивних емоцій, екстриму та гострих відчуттів. Саме тому великої популярності набуває такий вид туризму, як екстримальний туризм. Цей вид туризму відкриває найпрекрасніші куточки світу, пропонує неймовірні можливості, але завжди пов'язаний з небезпекою, тому вимагає хорошої фізичної та психологічної підготовки.

Різноманіття видів екстремального туризму в наш час просто захоплює. Кожен вигадує щось особливо нове, аби лиш привабити туристів та просто любителів гострих відчуттів. Тому екстримальний туризм поділяють на декілька видів, а саме:

наземний туризм (спелеологія, кінний туризм, сафарі, трекінг, караванінг, велотуризм);

водний туризм (дайвінг: drift diving (дайвінг у течіях), drop off (вертикальний обрив), night diving (нічний дайвінг), серфінг, каякінг, віндсерфінг, свейкбордінг, рафтинг);

гірський туризм (гірські лижи, альпінізм, сноубордінг, фрірайд);
повітряний туризм (парашутизм, скайсерфінг, катання на повітряній кулі, кайтінг, авіаційний туризм);

екзотичний туризм (кайтсерфінг, джайлоо-туризм, космічний туризм, глибокий туризм).

Найдоступніший з усіх видів екстремального туризму є наземний, тому він є найбільш популярним серед туристів. Проте незважаючи на свою високу вартість кожен з видів екстремального туризму має свою частину туристів-

прихильників.

Найновішим захопленням сьогоденних туристів є екзотичний туризм. Під цим напрямком розуміють незвичайні подорожі та екскурсії, що здійснюються в екзотичних умовах. Цей вид туризму є надзвичайно емоційним і дуже екологічним.

Одним з представників цього виду туристів є джайлоо-туризм. Джайлоо-туризм - це один з видів екзотичного екстремального відпочинку - життя в первісному племені з усіма принадностями кочового побуту. Цей захоплюючий вид туризму успішно розвивається на високогірних пасовищах Киргизстану. Пропонується ночівля на підлозі юрти чабана, поруч з димним вогнищем, свіжа баранина і кумис, а також прогулянки верхи в горах і на пасовищах. Прекрасна можливість відпочити від великого міста. Відносно недавно почали здійснюватися круїзи в Арктику й Антарктику.

Новим представником екзотичного туризму є глибокий туризм. Глибокий туризм - це подорожі-експедиції, маршрути які проходять через «незаїждженими» туристами місця. Метою поїздки є побачити не всю країну, а її окремі куточки, поглянути на них з точки зору історії, природи, психології.

Отже, екстремальний туризм дуже цікавий, захоплюючий вид активного та емоційного відпочинку, який все більше подобається людям. Екстремальний туризм постійно перебуває в розвитку, як в світі, так і в Україні, тому весь час з'являються все нові його різновиди. Таким чином, стрімкий розвиток екстремального туризму потребує створення нових турів саме цього напрямку, адже у туристів є на нього попит. До того ж екстремальний туризм є своєрідним видом спорту, а отже, це чудово, що люди прагнуть ним займатись, і тому просто необхідно розвивати такий «незвичайний спорт».

41. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДБОРУ ТА АДАПТАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ

А.А. Витріщак

Готельне господарство є однією з складових індустрії гостинності. А останнє на сьогоднішній день являє собою одну з найбільших галузей світової економіки, що безперервно і бурхливо розвивається. Головний потенціал готелю полягає в кадрах. Якби прекрасні ідеї, новітні технології, найсприятливіші зовнішні умови не існували, без добре підготовленого персоналу високої активності домогтися неможливо. Саме люди надають послуги гостям, подають ідеї і дозволяють готелю існувати.

Актуальність дослідження інноваційних технологій підбору та адаптації персоналу готельних підприємств є головним питанням в конкурентоспроможному функціонуванні будь-якого готелю, як за кордоном так і в Україні. На сьогодні основними факторами конкурентоздатності готелів є забезпеченість робочою силою, ступінь її мотивації, організаційні структури і форми роботи, що визначають ефективність використання персоналу. Успіхи ведучих світових готелів у забезпеченні високої якості послуг, їхнього швидкого відновлення, зниженні витрат на надання послуг та інтеграції зусиль персоналу пов'язані з тим, що в них створені високоефективні системи відбору, адаптації та майбутнє управління персоналом. Так одна з найвідоміших міжнародних мереж готелів «The Four Seasons» в підборі персоналу керується правилом залучати до роботи тих людей, які не мають досвіду роботи і спеціальної освіти, не включаючи керівні посади. Тим самим, дана мережа забезпечує себе відповідальними кадрами, що вивчають всю діяльність готелів в тому спектрі який необхідний саме цій мережі. Такі мережі як Hilton Hotels, Marriott International, Global Hyatt строго регламентують свою діяльність, а нові кадри мають бути професійно підготовлені і мати вищу освіту, починаючи навіть з офіціанта.

Крім того InterContinental Hotel Group, Wyndham Hotel Group, Marriott International, Hilton Hotels, Accor Group, Choice Hotels, Best Western, Starwood

Hotels & Resorts, Carlson, Global Hyatt велику увагу приділяють адаптації кадрів і один з методів який вони застосовують - це проведення професійних тренінгів для персоналу. В практиці в основному застосовують проактивні тренінги, які, як правило, здійснюється в рамках корпоративної стратегії та у тісному зв'язку з планами готелю в сфері трудових ресурсів.

У сучасному розвиненому світі існує безліч технологій щодо підбору персоналу:

1. Співпраця відомими готельних ланцюгів університетами Європи;
2. Використання конкурсної системи підбору на вільні вакансії;
3. Розроблення кадровою службою в готелі спеціальних анкет з підбору персоналу;
4. Влаштування конкурсу на вільну вакансію серед працюючих в готелі;
5. Проведення співбесіди групою співробітників, із використанням нестандартних ситуацій в проведенні співбесіди.

Використовуючи вище наведені технології необхідно не забувати, що в готельних підприємствах підбором кадрів займається не тільки менеджер кадрової служби, а всі лінійні менеджери служб. Тому доцільно буде згадати про концепцію "Аналіз людських ресурсів" — АЛР (Human Resources Accounting), запропонована Еріком Флемхольцем на початку 60-х років. Саме ця концепція це процес виявлення, виміру і надання інформації про людські ресурси особам, що ухвалюють рішення в організації. Використовуючи цю концепцію та ІТ - технології можна домогтися інноваційного підходу в підборі кадрів. Збираючи необхідну інформацію, щодо вільних вакансій, і необхідних характеристик до майбутнього працівника, можна сформувати його електронний портрет. Існують автоматизовані програми різних експерт-досліджень, таким чином можна створити програму яка б оцінювала професійно важливі якості претендента, і поєднати її в взаємодії з електронним портретом. Таким чином використовуючи комп'ютер претендент проходить тест (експерт-дослідження), а в кінці тесту результат видається в вигляді відсотків чи збігів до розробленого портрету вакансії. І якщо результат

перевищує 60 %, претендент проходить додаткову співбесіду з менеджером по підбору кадрів.

Кадровий менеджмент є головною структурою в функціонуванні готелю. На сьогодні основними факторами конкурентоздатності готелів є забезпеченість робочою силою, ступінь її мотивації, організаційні структури і форми роботи, що визначають ефективність використання персоналу. Успіхи ведучих світових готелів у забезпеченні високої якості послуг, їхнього швидкого відновлення, зниженні витрат на надання послуг та інтеграції зусиль персоналу пов'язані з тим, що в них створені високоефективні системи відбору, адаптації та управління персоналом.

42. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ ТА ФОРМИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

В.П. Кузнецов

Ю. І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Світ живе в епоху змін, що ведуть до глобальної інтеграції, зумовленої впровадженням нововведень технологій, створення світової інфраструктури. Трансформація економіки та інтеграція України у світовий економічний простір характеризується диференціацією форм підприємств, в тому числі туристичного та готельного бізнесу. Характерною особливістю процесу глобалізації в туристській галузі є застосування новітніх інформаційних і телекомунікаційних технологій, які сприяють підвищенню ефективності та удосконалення роботи компаній, поліпшенню обслуговування клієнтів, прискоренню всіх оперативних процедур, створення нових маркетингових методик і розподільчих каналів. Інноваційні напрями розвитку туристичного бізнесу в умовах глобалізації супроводжуються різким загостренням

конкурентної боротьби, зростанням числа злиттів і поглинань туристських компаній. Під впливом інноваційних напрямів та форм розвитку туристичного бізнесу та нововведень компанії змушені змінювати свою структуру, стандарти та технології управління, розмежовувати основні і другорядні функції. В умовах глобалізації відбуваються злиття та поглинання, створення ділових альянсів, впровадження новітніх технологій і телекомунікацій, активізується участь інших секторів економіки, росте присутність представників туристського бізнесу інших країн. Інноваційні напрями та форми розвитку туристичного бізнесу сприяють різкому посиленню туристичних потоків, а також потоків послуг, капіталу, інформації та технологій.

Використання інноваційних напрямів і форм розвитку туристичного бізнесу в умовах глобалізації сприятиме адаптації туристичної сфери до європейських стандартів, включенню її до світових туристичних потоків, а також забезпечить імплементацію успішних моделей туризму в реалії вітчизняного бізнесу; орієнтацію державної політики на комплексний розвиток регіонів і туристичних центрів з урахуванням соціально-економічних інтересів їх населення, збереження та відновлення природного середовища та історико-культурної спадщини.

Інновації сприяють інтенсивному росту запасів і резервів, які визначають стійкість галузі, безперервність роботи, навіть у «низький» і «мертвий» туристські сезони, і зайнятість населення. Крім того, зайнятість населення в процесі виробництва і впровадження продукту покращує життєвий рівень. Інновації допомагають населенню задовольняти безперервно зростаючі потреби в нових продуктах і з користю проводити вільний час. Інновації в туризмі слід розглядати як системні заходи, що мають якісну новизну, що й приводять до позитивних зрушень, що забезпечують стійке функціонування й розвиток галузі в регіоні. Так, ідея створення й реалізація туристських проєктів, що навіть не приносять спочатку істотному прибутку, може дати поштовх розвитку туризму й тим самим активно сприяти створенню додаткових робочих місць і зростання доходів населення.

Комплексність і трансформованість відкриттів, коли впровадження нового в одній області дає ефект (і можливо, більш сильний) в іншій, що становить їхню сутність у галузі, потребують науково обґрунтованої організації й керуванні. Відповідність інноваційної діяльності і її результатів (нововведень) повинна співпадати з рівнем розвитку суспільства. Процес нововведення закінчується появою на ринку продукту, який повинен на певному етапі свого життєвого циклу викликати потреби (стимулювати ідею) створення наступного нововведення й забезпечувати фінансову підтримку цього процесу. Успішні інноватори туризму своїм досвідом доводять, що сьогодні створення нового не просто бажане, але і необхідне в конкурентній боротьбі. Нині це має визнаватися як умова виживання. Глобалізація проявляється не тільки в інтенсифікації фінансових і товарних потоків, але й у зміні самих суб'єктів, що оперують на ринках. У туристському бізнесі активно використовуються можливості Інтернету, розвивається торгівля послугами в онлайн-режимі. У сферу туризму впроваджуються промислові компанії, банки, асоціації та об'єднання.

43. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

М.Б. Момот

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Одним з пріоритетних напрямів соціально-економічного розвитку України є туризм, який зараз посідає друге місце в світовій економіці. Україна має всі об'єктивні передумови, щоб стати однією з розвинених туристських держав світу.

Ресторанно-готельний бізнес та туризм можуть стати пріоритетними галузями України. Вони можуть стимулювати розвиток народного господарства

країни, дозволяють збільшувати валютні надходження за рахунок розвитку в'їзного туризму, ефективного використання природного та історико-культурного потенціалу. Розвиток туризму призвів до зростання готельного господарства як головної складової туристичної галузі. Більше того, в умовах посиленою конкурентної боротьби на міжнародному туристичному ринку, сучасне готельне господарство більшості країн світу виокремилось у самостійну галузь економіки. Український готельний ринок істотно пожвавився після перемоги України і Польщі в тендері на право проведення чемпіонату Європи з футболу.

Однією з ключових проблем готельного та ресторанного господарства є також рівень професіоналізму працівників готельно-ресторанного бізнесу. Обслуговування великої кількості готелів потребує висококваліфікованих працівників сфери обслуговування.

Країна маючи сприятливі кліматичні ресурси та культурно-історичні об'єкти, поки що не може використовувати їх в повному обсязі.

Проблемою є те, що наявні санаторії, лікувальні заклади в основному залишилися у володінні держави, яка просто не має можливості покращити умови перебування в цих закладах.

Також проблемою є те, що деякі з приватизованих закладів належать громадянам інших країн. Тобто вони скоріше не приносять користі українській державі. Вагомою проблемою постає відсутність належної інфраструктури для забезпечення функціонування рекреаційних зон особливо це стосується Карпатського регіону.

Існуюча інфраструктура туризму в Україні ще не відповідає вимогам міжнародних стандартів. Подальший розвиток готельного господарства неможливий без сучасного обладнання та новітніх технологій. Це стосується насамперед інформаційних технологій, ефективних та надійних систем захисту, без чого неможливо досягти високого рівня якості послуг.

Проблема також в тому, що чинне законодавство України нечітко визначає готельне господарство, його належність до сфери туристських послуг

та відомче підпорядкування. Тому для розвитку готельного господарства України, підвищення попиту на ринку споживання готельних послуг, створення і входження на ринок малих готельний підприємств, доцільною є розробка проекту Закону України про розвиток готельного господарства. Положення Закону мають визначити правові, економічні та організаційні засади створення і подальшого розвитку конкурентних відносин на цьому ринку.

Проаналізувавши послуги ресторанного господарства, а також додаткові послуги, що надають готелі, в основному були виявлені такі проблеми:

- низький рівень кваліфікації офіціантів (відсутність етично-моральної освіти, гостинності у обслуговуючого персоналу та відсутність знань не тільки іноземної мови, а й української);
- невідповідність стандартам рівня оснащення та підготовки залів до обслуговування;
- залишки старих систем обслуговування та низький рівень комп'ютеризації й автоматизації у готелях низької категорії;
- низька інформаційна база та низький рівень реклами.

44. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТАХ

Н. В. Мельник

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Сучасний туризм є одним з способів формування загальнолюдських цінностей, найдоступнішим способом пізнання, вивчення і збереження історичної, культурної і природної спадщини в ХХІ столітті. До туризму приєднується і готельний бізнес, що характеризується зростанням пропозиції за одночасного скорочення попиту послуги розміщення. Тобто, це велика конкуренція на готельному ринку.

Українські Карпати – рекреаційний регіон України, в якому зосереджено третину рекреаційного потенціалу країни. Вони з одних найбільш екологічно чистих регіонів та, на жаль, на сьогодні туристсько-рекреаційний потенціал цих місць використовується недостатньо. Загальновідомо, що туризм – один з найважливіших видів економічної діяльності у світі, тому цю проблему потрібно вирішувати на державному .

Перше, що потрібно зробити – створити умови, щоб туристичним фірмам було вигідно працювати в нашій країні, а не займатися фактичним вивозом капіталу за кордон.

Наступні дії повинні бути спрямовані на залучення надходжень для впровадження екологічних програм з охорони довкілля, природної спадщини, належного використання природних ресурсів Карпат.

Важливим є розвиток місцевого транспорту та телефонного зв'язку.

Головним фактором також є притік іноземної валюти у вигляді оплати за туристське обслуговування, оплати щоденних потреб туристів, залученню інвестицій.

Головне в туристичному бізнесі – задовольнити всі потреби туриста, тому важливі ще такі напрямки, як використання нової техніки й технології у виробництві традиційних продуктів, використання нових туристських ресурсів, що раніше не використовувалися.

Таким чином, інноваційна діяльність у сфері туризму спрямована на створення нового або зміну існуючого продукту, на вдосконалювання транспортних, готельних і інших послуг, освоєння нових ринків, впровадження передових інформаційних і телекомунікаційних технологій та сучасних форм організаційно-управлінської діяльності.

45. ОСОБЛИВОСТІ ЮРИКДИЦІЙНОГО ТА НЕЮРИКДИЦІЙНОГО ЗАХИСТУ ПРАВ ТУРИСТІВ ЯК СПОЖИВАЧІВ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ

Н.М. Худик

Останнім часом особливої актуальності набуває проблема правої оцінки та законодавчо – нормативного регулювання прав туристів як споживачів туристичних послуг. Відповідно до Закону України «Про туризм», туристи є повноправними учасниками відносин, що виникають при здійсненні туристичної діяльності та споживачами туристичних послуг, а захист їх законних прав та інтересів здійснюється державою згідно чинного законодавства.

Основним документом, що регулює захист прав споживачів та встановлює з Закон України “Про захист прав споживачів ” від 12 травня 1991 року. За визначенням даного закону, споживачем визнається фізична особа, яка купує, замовляє, використовує або має намір придбати чи замовити продукцію для особистих потреб, безпосередньо не пов’язаних з підприємницькою діяльністю або виконанням обов’язків найманого працівника. Відповідно до ст. 2 Закону, законодавство про захист прав споживачів основних та додаткових туристичних послуг складається з цього закону, Цивільного кодексу України , Господарського кодексу України та інших нормативно-правових актів, що містять положення про захист прав споживачів та з особливостями визначеними в Законі України «Про туризм,.

Споживачі готельних та туристичних послуг мають право на:

- отримання обов'язкової інформації, що передуює укладенню договору;
- отримання туристичних послуг, передбачених договором;
- особисту безпеку, захист життя, здоров'я, прав споживача, а також майна;
- одержання відповідної медичної допомоги;
- відшкодування матеріальних і моральних збитків у разі невиконання або неналежного виконання умов договору;

- сприяння з боку органів державної влади України в одержанні правових та інших видів допомоги, а громадяни України - також і за її межами;
- реалізацію інших прав.

Споживачі туристичних та готельних послуг зобов'язані:

- не порушувати права та законні інтереси інших осіб, вимоги законів, які діють на території країни перебування;
- виконувати митні, прикордонні, санітарні та інші правила;
- поважати політичний та соціальний устрій, традиції, звичаї, релігійні вірування країни (місця) перебування;
- зберігати довкілля, дбайливо ставитися до об'єктів природи та культурної спадщини в країні (місці) тимчасового перебування;
- дотримуватися умов і правил, передбачених договором про надання туристичних та готельних послуг;
- надавати персональну інформацію в обсязі, необхідному для реалізації туристичного продукту та проживання в готелі;
- дотримуватися під час подорожі правил особистої безпеки;
- відшкодовувати збитки, завдані їх неправомірними діями.
- виконувати інші обов'язки, передбачені законодавством України та законодавством країни тимчасового перебування.

Захист прав та інтересів споживачів туристичних послуг має здійснюватися у встановленому законом порядку. Форма захисту відображує, яким чином уповноважена особа здійснюватиме належне їй право на захист — самостійно, чи залучить до цього процесу певний уповноважений орган. З поміж форм захисту сьогодні розрізняють юрисдикційний і неюрисдикційний порядок реалізації права на захист, або форму захисту.

Найпростішим прикладом неюрисдикційної форми захисту є звернення споживача до продавця (турагента), або виробника (туроператора, готелю, тощо) із вимогою про безоплатне усунення недоліків товару або відшкодування збитків в розумний строк в узгодженому порядку.

Практика свідчить, що коли споживач певен, що його права не будуть захищені, а претензії не виконані, то для захисту своїх прав споживачеві прийдеться звертатись до уповноважених органів, тобто доведеться захищати свої права у юрисдикційній формі захисту, тобто в судовому порядку.

Кожен споживач у разі порушення його прав має право повідомити про факт порушення Держспоживстандарту України та його органів на місцях, який є спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади у сфері захисту прав споживачів і зобов'язаний розглядати скарги, заяви і пропозиції громадян з питань, що належать до його компетенції, згідно положення про цей орган.

46. КОУЧІНГ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ МЕТОД УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О.Ю.Савіцька

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Термін «коучінг» бере свій початок зі спорту. «Коучінг» (від англ. «Coach» - тренер) в початковій формі означає тренерство, навчання гравця або спортсмена. Все почалося з У. Тімоті Голвея (XV. Timothy Gallwey) - автора концепції внутріпшньої гри, яка лежить в основі сучасного коучінгу. Вперше викладена в одній із книг автора «Внутрішня гра в теніс», 1974р. У цій книзі він представив новий метод навчання людей в спорті. Він базується на відсутності прямих порад з боку тренера і на вірі в те, що тіло учня вже знає, яке положення найкраще. Завдання тренера змусити задуматися учня і знайти найкраще рішення. Далі він переніс цей метод навчання в інші види спорту, в музичну освіту і кар'єру.

Т. Голвей визначив сутність коучінгу. Коучінг - це розкриття потенціалу людини з метою максимального підвищення його ефективності. Коучінг не вчить, а допомагає вчитися.

Питання - ключовий інструмент коуча.

Принципова різниця між управлінням і управлінням в стилі коучінг полягає в тому, співробітнику не говорять, що робити і як бути, а запитують його про це. І запитують так, що це спонукає його запропонувати свої варіанти вирішення, надихає його, розвиває.

Коучінг як стиль управління спрямований на організацію пошуку максимально ефективних шляхів досягнення цілей компанії і втілення їх в життя самими співробітниками (підлеглими). При цьому керівником вирішується одночасно і інше завдання - розвиток співробітників.

Завдання, які вирішує управління в стилі коучінг: більш об'ємне розуміння ситуації співробітником; рішення задачі руками (або мізками) співробітника; вироблення співробітником навичок, що дозволяють вирішувати аналогічні завдання самостійно.

Яким же чином ми можемо розкрити потенціал співробітника за допомогою коучінгу? Тімоті Голвей запропонував формулу ефективності:

Ефективність = потенціал - перешкода

І з неї випливає, що для досягнення поставлених цілей необхідно зробити 2 речі:

- максимізувати потенціал (тобто виявити краще, що є в роботі співробітника, навчитися ефективно це краще застосовувати, і по ходу справи підтягувати те, чого не вистачає);
- усунути перешкоди.

Перешкоди можуть бути вони бути внутрішніми - страхи, припущення, стереотипи, надмірна старанність, перфекціонізм та інше, та зовнішніми - несприятливе середовище, загрози зовнішнього оточення, відсутність або поломка обладнання, недосконалість системи контролю і т. д.)

Способи подолання: зосередження, підтримка коучем людини на всіх рівнях, перенесення уваги з проблеми на результат.

Одна з найбільш поширених методик коучінгу - модель «GROW» (Goal - мета, Reality - реалії, Options - варіанти, Wrap-up - підсумки), автором якої є Джон Уітмор.

Кінцевий результат менеджменту методом коучінгу можна сформулювати наступним чином: висока продуктивність; впевнений у собі персонал; якість життя на робочому місці; вивільнення часу менеджера; зниження стресу для всіх учасників; краще обслуговування клієнтів.

47. ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНЕ НАВЧАННЯ ІНОЗЕМНОЇ МОВИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗАСОБАМИ НКПТ: ІЗ ДОСВІДУ РОЗРОБКИ

Я. В. Окопна

Національний університет харчових технологій

Зміни в економічному, політичному й суспільному житті, які відбуваються наразі в Україні і пов'язані із розвитком готельного господарства, призвели до оновлення різних соціальних сфер, зокрема й системи вищої професійної освіти.

Відтак, курс нашої держави на інтеграцію до світового співтовариства визначає стратегічний орієнтир її мовної політики в галузі професійно орієнтованого навчання іноземної мови (ІМ) – формування особистості, здатної успішно спілкуватися двома й більше ІМ в ситуаціях міжкультурної професійно орієнтованої комунікації. Реалізація цього соціального замовлення вимагає забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців сфери обслуговування, спроможних виконувати роль культурного посередника між культурою рідної країни і культурою країн, мова яких вивчається.

В умовах стрімкого розвитку мережі готельно-ресторанних комплексів високої категорії обслуговування, які надають послуги розміщення згідно з вимогами світових стандартів, а також у зв'язку із соціальним замовленням немовного вищого навчального закладу (ВНЗ) – підготовка фахівців галузі знань 1401 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ», за напрямом 6.140101 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА», кваліфікації 2462.2 «ФАХІВЕЦЬ ІЗ ГОТЕЛЬНОЇ (РЕСТОРАННОЇ) СПРАВИ» (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр») – однією з обов'язкових кваліфікаційних вимог до майбутніх працівників готельно-ресторанної справи є вміння здійснювати професійно орієнтоване спілкування другою ІМ (2ІМ) в усній формі у типових проблемних професійних ситуаціях.

Вміння діалогічного мовлення (ДМ) є особливо важливим для майбутніх фахівців сфери обслуговування, оскільки вони повинні не лише володіти певними фаховими знаннями, але й бути здатними чітко й послідовно будувати стратегію іншомовної комунікації 2ІМ з метою передачі професійно орієнтованої інформації іншомовному співрозмовнику: описувати явища, пояснювати факти та наводити аргументи для досягнення бажаного результату і позитивного завершення комунікації.

Професійно орієнтоване навчання ДМ 2ІМ (німецька мова після англійської) майбутніх фахівців сфери обслуговування відбувається на II-му році навчання, коли студенти перший рік вивчають німецьку мову для професійного спілкування (НМПС) як 2ІМ після англійської мови для професійного спілкування (АМПС) – початковий етап навчання.

Відповідно, основна мета навчання НМПС як 2ІМ після АМПС визначається як формування у студентів *плюрилінгвальної професійно орієнтованої комунікативної компетенції* (ППОКК) як складника діяльнісної компетенції, де під ППОКК слід розуміти навички й уміння, які забезпечують кваліфіковану професійну діяльність у приватній, суспільній, професійній та освітній сферах комунікації в багатонаціональному суспільстві декількома ІМ, а також невербальними засобами спілкування в контексті цільової культури.

Формування ППОКК у майбутніх фахівців сфери обслуговування НМПС здійснюється інтегровано в межах дисципліни «Німецька мова (друга іноземна мова)», в якій мовний та мовленнєвий матеріал розподіляється за професійно орієнтованими розмовними темами. Інтегрованість забезпечує формування ППОКК у ДМ НМПС у взаємодії з іншими видами мовленнєвої діяльності (МД), а також одночасну роботу з мовними засобами та з екстралінгвістичною інформацією, після чого рівень володіння 2ІМ майбутніх працівників готельно-ресторанної сфери має відповідати рівню В2.

48. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ SPA-ЦЕНТРІВ ПРИ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Т. Митенко

Д.І. Басюк

Національний університет харчових технологій

Ринок SPA послуг, як форма розвитку індустрії краси та здоров'я, сформувався в Україні за дуже короткий проміжок часу. Той факт, що ринок SPA послуг формувався суто ринковими методами, дозволяє припустити його затребуваність і подальше сталий розвиток. Це не могло не зацікавити підприємства готельного господарства, оскільки SPA-послуги значно розширюють асортимент додаткових послуг, що в свою чергу приносять йому значну, а в деяких випадках і основну, частку прибутку. І тому на сьогодні є доволі актуальним функціонування при готелях SPA-центру. Основними перевагами відкриття SPA-центру для готелю є:

Підвищення іміджу готелю; розширення спектру додаткових послуг;
обґрунтованість збільшення вартості проживання за рахунок включення додаткових послуг; залучення нових клієнтів.

Основна перевага SPA - вплив не на якийсь один орган, а на організм в цілому. Оздоровлення тіла досягається шляхом впливу на всі органи чуття, що

призводить до позбавлення від стресів, перевтоми, безсоння, і депресій, причому вплив має супроводжуватися максимальним задоволенням для клієнта. Відмінність SPA від лікувальних закладів санаторного типу полягає в тому, що результатом SPA впливу є підвищення рівня здоров'я, а в другому випадку пониження рівня хвороби і поліпшення якості життя хронічного хворого.

Хороший SPA-центр також важливий для готелю, як затишний, комфортабельний номер або відповідний рівню ресторан.

Вимоги, які висуваються до SPA-центру в готелі, сильно відрізняються від вимог до міського салону краси. При чому формують їх клієнти, які, поїздивши по світу і отримавши досвід проживання в першокласних готелях, висувають підвищені вимоги до стандартів сервісного обслуговування.

Існує вже сформований стандарт додаткового сервісу, що дозволяє готелю позиціонувати себе як «Готель зі SPA». До складу центру повинна входити термальна зона загального відвідування, басейн, парова лазня і сауна, зона відпочинку, масажний кабінет, міні-бар, два-три кабінети для індивідуальних SPA-процедур, салон краси і тренажерний міні-зал. Мінімально необхідний набір послуг має включати вільне відвідування термальної зони з можливістю додаткових послуг масажиста і тренажерного залу, де можна отримати консультацію чергового тренера. Асортимент додаткових платних послуг повинен включати класичні послуги салону краси, масаж, і як мінімум один або два кабінети для повноцінних SPA- процедур - таласотерапії, «Хаммам Расул» для банних ритуалів, східний кабінет для екзотичних масажів, «ванну Клеопатри». І хоча б один з кабінетів готельного SPA повинен бути розрахований на процедури для двох. Особливу увагу при створенні в готелі SPA-центру слід приділити дизайну приміщень та вибору косметичних засобів, які можуть стати істотним джерелом додаткового прибутку.

"У здоровому тілі - здоровий дух" - так кількома словами можна охарактеризувати суть філософії SPA. Адже головне, чого прагне досягти SPA-вплив, - це гармонія здорового тіла, здорових думок і гарного настрою. Всі ці складові відіграють важливу роль у формуванні позитивного образу для

готельного підприємства і в кінцевому результаті в збільшенні попиту на його послуги. Тому відкриття SPA-центру з широким асортиментом послуг і якісним обслуговуванням можна розцінювати як інновацію, яка здатна в повному обсязі задовольнити потреби відвідувачів готелю щодо послуг SPA і принести підприємству доволі непогану частку прибутку.

49. ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В ТУРИЗМІ. КОСМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Т.В.Негеля

Ю.І. Сологуб

Національний університет харчових технологій

Основні напрями інноваційної діяльності в сфері туризму і гостинності:

- Випуск нових видів туристського продукту, ресторанного продукту, готельних послуг і т.д.;
- Використання нової техніки і технології у виробництві традиційних продуктів;
- Використання нових туристських ресурсів, що раніше не використовувалися.
 - Зміни в організації виробництва і споживання традиційного туристського, ресторанного продукту, готельних послуг і т.д.; новий маркетинг, новий менеджмент;
 - Виявлення і використання нових ринків збуту продукції (готельні та ресторанні ланцюги).

Основу інноваційної діяльності в усіх секторах економіки становить реалізація досягнень науково-технічного прогресу. Науково-технічна революція не тільки стала матеріальною основою формування масового туризму. Вона справила величезний вплив на інноваційну діяльність у соціально-культурній сфері і туризмі через високі технології, до числа яких відносяться нові матеріали, мікропроцесорна техніка, засоби інформації та зв'язку, біотехнології.

Нові матеріали стали матеріальною основою екстремального туризму, сприяли розвитку водного, гірського та ряду інших видів туризму.

Поява сучасних засобів інформації і зв'язку справила глибокий вплив на суспільне виробництво і побут людей. Сучасну туристичну діяльність і роботу туристичних фірм не можна уявити без Internet. Сучасна аудіо- , відеотехніка суттєво змінила технологію менеджменту. Управління переводиться в режим реального часу і т.д.

Таким чином, інноваційна діяльність у сфері туризму спрямована на створення нового або зміни існуючого продукту, на вдосконалення транспортних, готельних та інших послуг, освоєння нових ринків, впровадження передових інформаційних та телекомунікаційних технологій і сучасних форм організаційно-управлінської діяльності. Унікальний приклад інноваційної діяльності у сфері туризму – подорожі туристів на космічних кораблях.

Космічний туризм — польоти в космос або на навколоземну орбіту в розважальних чи науково-дослідних цілях, за приватні кошти. Відповідно до досліджень громадської думки, у багатьох людей є велике бажання полетіти в космос. Першими комерційними космонавтами були громадяни Японії і Великобританії відповідно Тохіро Акіяма і Хелен Шарман, які здійснили польоти на радянську орбітальну станцію «Мир» відповідно на космічних кораблях Союз ТМ-11 / Союз ТМ-10 і Союз ТМ-12 / Союз ТМ-11 в 1989 і 1990 роках за приватно-фінансованим недержавним проектом телекомпанії TBS та «Джуно» (консорціум британських компаній). У 2005 році Роскосмос і Space Adventures підписали меморандум про наміри щодо підбору космонавтів-непрофесіоналів та інвесторів щодо реалізації комерційного проекту з обльоту Місяця. Політ планується здійснити на вдосконаленому кораблі «Союз». Реалізація проекту передбачається в найближчі п'ять років. Приватний космічний корабель Dragon компанії SpaceX 8 грудня 2010 р. зробив перший політ на орбіту та повернувся в атмосферу і приводнився в Тихому океані. Компанія Excalibur Almaz також веде активну роботу над тим, щоб вивести на

орбіту космічний готель на базі радянського проекту «Алмаз». Перші польоти планується розпочати вже в 2012 році. Проект суборбітальних польотів до 2012 року планує здійснити EADS.

50. ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

Л.М. Кобилянська

Національний університет харчових технологій

Міжнародний туризм на початку ХХІ століття характеризується стрімкою динамікою розвитку. Для багатьох країн світу туризм залишається або головним джерелом бюджетних надходжень, або вагомою складовою частиною бюджету. За підрахунками, до 2020 року доходи від туристичної сфери послуг сягатимуть 3 трлн. дол. До того ж, туризм тісно пов'язаний з іншими сферами економіки, зокрема, такими складовими будь-якої національної господарської системи як торгівля, ремонтні послуги, транспортні послуги, охорона здоров'я, зв'язок. Надаючи додаткові робочі місця для працездатного населення, сфера туризму сприятливо впливає на соціальні показники держави.

Туризм є одним з потужних стимуляторів розвитку процесів глобалізації завдяки комунікативній та інформаційній складовим. Однак, в глобальних умовах сфера туризму стає все більш вразливою через дію таких негативних чинників як природні катастрофи, епідемії, терористичні акти, кримінальні ситуації, а також вплив таких суто економічних факторів як фінансова криза, коливання ринку цінних паперів, зменшення споживчих витрат населення, підвищення цін на нафту, жорстка кредитна політика, підвищення безробіття.

Впровадження та поширення інновацій у туристичній сфері дозволяє підвищити конкурентоздатність та мінімізувати вплив негативних ендегенних і екзогенних чинників. Одним з таких напрямків є розвиток інформаційної складової сфери туризму. Необхідно збільшувати кількість, а також покращувати якість таких послуг: бронювання номерів готелів, квитків на

транспорт за допомогою Інтернету; розширення рекламних послуг, зокрема, розповсюдження електронних каталогів з відео роликами та переліком послуг готелів; застосування комплексних акційних заходів, наприклад, бронювання номерів з гнучкою системою знижок у випадку тривалого проживання туристів в готелях, урочистих подій (весілля, дня народження) в житті відвідувачів.

Надзвичайно важливою умовою є збільшення кількості послуг платіжних систем, які не створюватимуть фінансових незручностей для туристів та сприятимуть покращенню якості обслуговування у готелях, магазинах та інших місцях перебування відвідувачів.

Маркетингові дослідження також залишаються інноваційно містким середовищем у сфері туризму. Створення нових товарів та послуг, дослідження нових ринків та ринків, що розвиваються, просування власної продукції на глобальний ринок, підтримка сталих показників приросту попиту на туристичні поїздки – ці та інші операції неможливі без впровадження інновацій. Зокрема, нині набуває поширення такий напрям розвитку маркетингової діяльності як інвайронменталізм, згідно якому компанії впроваджують екологічно безпечні програми діяльності. У світі вже існують венчурні підприємства для інвестицій в екотуристичний бізнес, виробництво екологічно чистих будівельних матеріалів, переробку відходів, виробництво альтернативних джерел енергії.

Впровадження інновацій у сферу туризму вимагає диверсифікації інноваційних технологій у суміжних з туризмом галузях. В цьому сенсі, можливе створення транспортних мереж з переходом на екологічно безпечні альтернативні види палива. Готельний сектор також все активніше використовує ресурсозберігаючі технології.

Важливу роль для розвитку туризму відіграють так звані організаційні інновації в структурі управління, пов'язані з розвитком підприємництва, реорганізацією та поглинанням конкуруючих фірм, кадровою політикою (підготовка, оновлення та заміна кадрів, підвищення кваліфікації працівників туристичного бізнесу).

Отже, завдяки застосуванню наукових знань та методів реалізації інноваційних перетворень стає можливим створення нових туристичних продуктів, кардинальне покращення готельних, транспортних, сервісних послуг, освоєння нових ринків та підвищення конкурентоздатності туристичної сфери в умовах глобалізації.

51. ТУРИСТИЧНИЙ БРЕНДІНГ МІСТ І ТЕРИТОРІЙ

Д.І. Басюк

Ю.А. Мельник

Національний університет харчових технологій

Брендинг міст і територій зараз є динамічною галуззю, де регіони, міста намагаються презентувати себе для різних аудиторій, найчастіше з туристичною метою. На думку Саймона Анхольта, радника уряду Великобританії, який започаткував дослідження Індексу привабливості брендів міст. (Anholt City Brands Index – CBI), міста завжди були брендами в прямому значенні цього слова, Париж - це романтика, Мілан - стиль, Нью-Йорк - енергія, Вашингтон - сила, Токіо - сучасність, Барселона - культура, Ріо-де-Жанейро - розваги і т.п. Великі міста-столиці є економічними і культурними центрами нації, які і стають площадкою міжнародного суперництва в області капіталів, талантів та слави. Бренди цих міст міцно пов'язані з історією, традиціями, міжнародним значенням мегаполісів та є важливим фактором у конкуренції за споживачів, туристів, інвестиції, авторитет та вплив

Методика вимірювання потенціалу міських брендів (автор – С. Анхольт), передбачає оцінку впливу шести основних критеріїв, а саме: «міжнародне значення» (внесок міста у світовий прогрес), «місцезнаходження» (мальовничість та клімат місцевості), «потенціал» (економічні та освітні можливості міста, що можуть бути запропоновані його

гостям, емігрантам та представникам бізнесу), «ритм життя» (кількість привабливих занять та розваг, що можна знайти у цьому місті), «умови» (наявність необхідних побутових умов та ступінь розвиненості інфраструктури для проживання у місті) та «люди» (загальну безпеку та дружнє ставлення жителів міста до гостей та емігрантів) В рейтингу брендів мегаполісів світового значення за 2010 рік перше місце віддано Парижу, а з міст Східної Європи до кращих 50 топ- списку змогли потрапити Прага (27) та Варшава (46).

Проблема формування образу території, регіону має практичне соціально-психологічне та економічне значення, оскільки територіальний символічний капітал, позитивний імідж території та успішний бренд – це засіб економічної конкуренції та знаряддя боротьби за визнання, запорука залучення інвестицій у розвиток країни, регіону, міста, зростання туристичних потоків, розвиток місцевої інфраструктури.

За орієнтовними підрахунками фахівців, 1 دلار, вкладений в промоцію, дає 20 доларів прибутку від туризму. Однак без застосування сучасних інструментів і технологій, що дозволяють створити сильний бренд території, регіону, міста успішна боротьба за туристичні потоки, внутрішні та зовнішні інвестиції, економічні рейтинги неможлива.

Разом з тим, не проведено цілісного наукового узагальнення теорії та практики розроблення та просування туристичних брендів українських міст та регіонів, соціально-економічного обґрунтування брендингу територій як фактору регіонального розвитку, а також основних принципів, технологій та практичного інструментарію управління формуванням бренду території.

52. DAS UNTERNEHMENSKONZEPT – DIE BASIS FÜR DEN ERFOLG

J. Okopna,
Y. Vorkoff

Erstellen eines Businessplans. Bevor es ernst wird, brauchen Sie unbedingt einen Businessplan. In ihm fixieren Sie die Geschäftsidee mit allen Zielvorstellungen schriftlich. Sie planen so Ihre Unternehmung systematisch und sind später vor bösen Überraschungen geschützt. Mit diesem Konzept können Sie Ihren Verhandlungspartnern ein geschlossenes Bild Ihres Vorhabens vermitteln.

Ein Unternehmenskonzept beinhaltet die prägnante Darstellung einer Geschäftsidee. In diesem ausgefeilten Plan muss der Gründer klar und verständlich darlegen, wie die Idee in die Tat umgesetzt werden soll, mit welchem finanziellen Aufwand und in welchem Zeitrahmen Erfolge erwartet werden. Alle Faktoren, die über Erfolg oder Misserfolg einer Unternehmung entscheiden können, müssen in einem gut durchdachten Konzept berücksichtigt werden.

Mangelnde persönliche Qualifikation. Kreditinstitute müssen erkennen können, dass angehende Unternehmer das Rüstzeug für eine selbstständige Existenz haben: sowohl in fachlicher als auch in kaufmännischer Hinsicht. Vor allem im kaufmännischen Bereich haben Gründer immer wieder große Defizite. Ebenso weisen viele nur geringe oder überhaupt keine Erfahrungen in der eigenen Branche auf. Und bei der Mitarbeiterführung und -motivation oder auch bei Kundengesprächen hapert es oft. Bei der Vorstellung von Konzepten wird immer wieder deutlich, dass Gründer zwar mit sprühenden Ideen aufwarten, aber weder den Markt noch die Konkurrenzverhältnisse studiert haben: Wollen die Kunden das, was der Gründer ihnen anbieten kann? Wie wird sich der Markt entwickeln?

Beratung ist unerlässlich. Wer keine ausreichenden betriebswirtschaftlichen Kenntnisse besitzt, um die Anforderungen von privaten Investoren oder Kreditinstituten zu erfüllen, sollte sich unbedingt einen Berater suchen. Aber

Achtung: Wer sich hier zu viel Arbeit abnehmen lässt, verliert die Kontrolle; es ist nicht mehr sein Plan. Die Geschäftsidee ist Dreh- und Angelpunkt des Existenzgründers. Mit ihr will er sich am Markt bewähren und davon profitieren. Es kann sich dabei um ein spezielles Produkt handeln, um eine Dienstleistung (Beratung, Service) oder um eine Mischung aus beidem. Die Leistung muss auf dem Markt nachgefragt werden, ein Marktpotenzial muss vorhanden sein. Es gibt viele mögliche Geschäftsideen. Die meisten Produkte oder Märkte können weiterentwickelt werden. Das ist die Chance für Ideenfinder. Für die Suche nach neuen lohnenden Geschäften gibt es eine Reihe von Quellen, aus denen man sich Anregungen holen kann. Wer Innovationen rechtzeitig erkennt, kann fast sicher sein, eine gute Grundlage für das Konzept zu haben. Doch Vorsicht: Eine Erfindung muss sich vermarkten lassen, sonst bleibt sie eine "Tafelberg". Prüfen Sie den Nutzen und Wert Ihrer Geschäftsidee oder Ihres Produkts für den Käufer. Erstellen Sie für die charakteristischen Merkmale des Produkts Wert- und Nutzenprofile. Diese dienen später als Grundlage für Ihre Verkaufsstrategie. Der Businessplan ist das Konzept Ihrer Unternehmensgründung für die ersten drei Jahre. Ein Businessplan ist ein komplexes Werk, das den Investor über alle Belange der zukünftigen Gründung und die anschließende Wachstumsphase informiert. Erklären Sie, ob und welche Partnerschaften Sie eingehen möchten und auch Kooperationen geschlossen werden können und sollen. Legen Sie dem Investor zugleich die damit verbundenen Vorteile dar und erläutern Sie, mit welchen Schwierigkeiten bei Partnersuche und innerhalb der Partnerschaft zu rechnen ist. Die Aufgabenstellung sowie die Zielsetzung der Beratung müssen eindeutig, exakt und ausführlich formuliert werden. Sollte sich während der Beratung herausstellen, dass die Zielsetzung modifiziert werden muss, sollte diese wiederum schriftlich festgehalten werden.

Vertrag abschließen. Machen Sie immer einen schriftlichen Vertrag, der Leistungsumfang, Termine, alle Kosten (auch Reisekosten) und das Honorar regelt. Vereinbaren Sie Arbeitsschritte und Honorarzahlungen erst dann, wenn Teilergebnisse vorliegen.

53. СІЛЬСЬКИЙ ТУРИЗМ ЯК ЧИННИК ЕФЕКТИВНОГО СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ УКРАЇНИ

Т.В.Гоголь

Національний університет харчових технологій

Порівняно з іншими видами підприємницької діяльності, туристичний бізнес вигідно відрізняється такими ознаками, як відносно невеликим стартовим капіталом, низьким рівнем капіталомісткості послуг, коротким терміном окупності капіталу, постійним зростанням попиту на туристичні послуги, відносно високим рівнем рентабельності затрат.

Серед основних видів туризму чільне місце займає сільський зелений туризм, який, з одного боку, сприяє подорожі туристів по сільській місцевості, знайомству з культурною спадщиною, традиціями, національною кухнею, перебуванню в екологічно чистому середовищі та споживанню натуральної їжі, а з другого – забезпечує участь сільського населення у здійсненні підприємницької діяльності. Для цього виду туризму характерне те, що він дає можливість міським мешканцям відпочивати у сільській місцевості на природі, позбутися стресів, відвідати місцеві пам'ятки, ознайомитися з побутом сучасних сільських жителів та народними традиціями, які вони зберігають, а за бажанням – взяти участь у сільськогосподарських роботах.

Сільський зелений туризм умовно можна поділити на різновиди:

- екологічний туризм – туристична діяльність, яка здійснюється на території об'єктів природного заповідного фонду (національних природних парків, регіональних ландшафтних парків, біосферних заповідників тощо);
- зелений туризм – туристична діяльність, яка розташована на території натуральних природних ландшафтів (лісо-, луго- і гідропарків, ботанічних садів, дендрологічних парків та ін.);
- сільський туризм – туристична діяльність на території сільських населених пунктів, де є умови відпочинку міських жителів (наявність

екологічно чистого ландшафту, привабливого житла та необхідного набору об'єктів соціальної інфраструктури);

– агротуризм – туристична діяльність у сільській місцевості, де є умови для виробництва сільськогосподарської продукції та відпочинку міського населення.

Розвиток сільського зеленого туризму в Україні характеризується особливостями організації, регіонами поширення, функціональними завданнями, напрямками та формами туристичної діяльності.

Сільський зелений туризм виступає і як елемент бізнесу, і як тип господарювання, зокрема дає можливість створення нових робочих місць для сільських жителів, зниження рівня безробіття та відпливу працездатного населення, отримання реальних доходів. Він стимулює поліпшення облаштування сільських населених пунктів та їх благоустрою, сприяє формуванню на селі кооперативних форм обслуговування туристів і відпочиваючих, будівництву міні-готелів, блоків ресторанного господарства, об'єктів організації активного відпочинку, створює умови для поліпшення наповнюваності місцевих бюджетів. Крім того, цей вид підприємництва не вимагає державних капітальних вкладень, а задовольняється використанням наявного потенціалу сільських регіонів.

Нині визначені основні види діяльності у сфері зеленого сільського туризму, а саме: облаштування туристичних маршрутів, облаштування та експлуатація стоянок для туристів, робота гідом, або екскурсоводом, транспортне обслуговування туристів, єгерська діяльність (полювання, аматорське та спортивне рибальство), прокат туристичного спорядження, послуги з приймання туристів, кулінарні послуги, підготовка культурних програм, народні промисли, виробництво та реалізація туристам екологічно чистих харчових продуктів, ягід, грибів тощо.

У 1996 р. створена Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму України. Регіональні осередки ведуть облік сільських господарств, готові приймати відпочиваючих, проводять освітньо-правову та інформаційну роботу,

допомагають у просуванні туристичного продукту сільських господарств на туристичний ринок. Найбільш активно зазначені осередки діють в Автономній Республіці Крим, Закарпатській, Івано-Франківській, Київській, Львівській та Полтавській областях.

За останні роки в Україні чітко виділилися регіони – лідери щодо розвитку сільського туризму. Це райони Автономної Республіки Крим, де поєднуються море, мальовничі гори та рівнини з унікальною флорою і фауною; Рахівський район Закарпаття та Надвірнянський Івано-Франківщини, на території яких розташований Карпатський національний природний парк, Жовківський район на Львівщині (знамените Розточчя), Переяславський район Київської області з безкрайнім плесом Дніпра та славнозвісним комплексом музеїв легендарного Переяслава; Полтавщина з не менш знаменитими Диканькою та Сорочинцями.

Комплексність вирішення проблем у сфері соціально-економічного розвитку на селі вимагає: відновлювати закриті та прокладати нові туристичні маршрути у сільській місцевості; поліпшити матеріально-технічну базу фізкультурно-спортивних та туристичних комплексів, забезпечити їх необхідними фінансовими коштами, устаткуванням та фахівцями, відродження та актуалізацію культурної спадщини та осередків культурної самобутності регіонів країни як основи розвитку внутрішнього та міжнародного культурного туризму.

54. СОЦІАЛЬНІ ІННОВАЦІЇ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

О.Г. Розметова

Національний університет харчових технологій

І.Л. Мельник

Київський університет туризму, економіки і права

В сучасних умовах розвитку світової економіки значно підвищується роль сервісного сектора, що обумовлено високим рівнем забезпечення

зайнятості населення сервісними організаціями (50%) і збільшенням їх питомої ваги в поповненні державного бюджету. Крім цього, сервісне обслуговування максимально орієнтоване на забезпечення соціальних потреб людини.

Інтенсифікація розвитку даного сектора призводить до збільшення конкуренції. Відповідно для стабілізації своїх позицій на тлі зростаючої конкуренції сервісним організаціям необхідно максимально враховувати інноваційні тенденції при виборі конкурентних переваг. Однією з таких переваг може бути досягнення 100% «індексу задоволеності клієнта» або безвідмовності сервісного обслуговування для широкого сегмента споживачів. Дані численних досліджень підтверджують, що один незадоволений клієнт призводить до втрати 300 потенційних клієнтів.

Враховуючи соціальну складову сервісного обслуговування, яка базується на сприйнятті комплексного продукту в процесі контакту покупця із сервісною організацією (вплив на тіло людини, його майно, розум, а також обробка інформації), можна значно розширити цільовий ринок сервісної організації. Одним з варіантів розширення цільового ринку може бути вихід на споживачів абсолютно не охоплених певним сервісом або обмежених в ньому. До такого сегменту споживачів можна віднести людей з обмеженими можливостями та маломобільні групи населення (люди з інвалідністю, вагітні жінки, люди похилого віку, діти дошкільного віку та інші. Дані досліджень Всесвітньої організації з охорони здоров'я показують, що з урахуванням глобальних світових тенденцій в однієї людини з десяти є одне або кілька функціональних порушень, які стають причиною інвалідності. Отже, сучасні тенденції світової соціалізації висувають нові вимоги до сервісного обслуговування. Більшість високорозвинених країн світу створюють сприятливі умови для життєдіяльності людей з інвалідністю, що призводить до активізації їх громадської і трудової діяльності, підвищенню достатку і потреб у різного роду сервісному обслуговуванні (у тому числі готельний, ресторанний сервіс, туристичні послуги). Враховуючи значне збільшення частки людей з інвалідністю в загальній структурі світового населення, вони є вагомим

сегментом потенційних клієнтів, не охоплених різного роду сервісом через низький рівень доступності сервісної середовища. Однією з інноваційних тенденцій у сучасному сервісному обслуговуванні, здатної вирішити проблему доступності сервісу для клієнтів з обмеженими можливостями, є впровадження концепції універсального дизайну. Універсальний дизайн (дизайн для всіх) або інклюзивний дизайн - стратегія, спрямована на проектування та наповнення різних типів середовища, продуктів, комунікацій, інформаційних технологій і послуг, для забезпечення доступності та розуміння всіма покупцями, відповідно для загального використання без необхідності адаптації. Універсальний дизайн припускає задоволення потреб будь-якого клієнта сервісної організації на основі рівноправного використання, гнучкості, простоти і зручності у використанні, сприйняття інформації незалежно від сенсорних можливостей користувачів, допустимість помилок з боку клієнта, забезпечення низького рівня фізичних зусиль при споживанні послуг.

Таким чином, в сучасних конкурентних умовах кожна сервісна організація повинна функціонувати за принципом «сервіс, доступний для всіх».

55. ЗБІЛЬШЕННЯ ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ АКВАТОРІЇ ТА ОСТРОВІВ В КИЄВІ З ВИКОРИСТАННЯМ ЗАБУТОГО ДОСВІДУ ТА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

І.О. Русаков

І.С. Хромова

Національний авіаційний університет

Київ знаходиться в унікальній місцевості з великою історичною, культурною спадщиною та комплексом природних факторів оздоровчого та рекреаційного характеру.

Нажаль, проблеми, притаманні всім старовинним містам, в Києві також мають значні, іноді навіть гіпертрофовані прояви, які ігнорувати в сучасних

умовах не можливо. Це стосується всіх сторін життєдіяльності великого міста та значно обмежує можливість надання туристичних послуг на рівні світових стандартів. Проблеми посилюються в зв'язку з обмеженням ресурсів та застарілими підходами та технологіями що використовуються в туристичній галузі яка вже давно вимагає кардинальних змін та нових поглядів.

Унікальною особливістю Києва є наявність розвинутої річкової акваторії, протяжність берегової лінії в сотні кілометрів та 37 живописних островів з унікальною природою, що збереглася завдяки відносній ізольованості в центрі великого міста, де сьогодні майже вичерпані ресурси розвитку індустрії відпочинку. Але іще в 70-ті роки в Києві існувала розвинута система прокату плавучих дач. За дуже помірну платню скромне житло транспортувалося катером в заздалегідь обумовлене місце на Дніпрі або Десні, де відпочиваючі в спартанських умовах проводили відпустку. Ця система зникла в 90-х, але багато тих дач ще слугують сучасним власникам. За останні роки в акваторії Києва з'явилося багато нових житлових плавучих будинків різного типу, що використовуються приватно або здаються в оренду. Подібні методи експлуатації природних річкових ресурсів наносять велику шкоду навколишньому середовищу, власники плавучих дач часто ігнорують вимоги Водного законодавства України, і такі плавучі будівлі не вирішують повноцінно проблеми організації відпочинку та туризму в Києві відповідно до світових вимог та соціальних потреб.

Аналіз ситуації та можливостей рекреаційного потенціалу акваторії та островів поблизу Києва, а також створення об'єктів відпочинку та їх розміщення в даній привабливій для туристичного бізнесу зоні показали можливість використання для цього комплексів плавучих споруд та будівель, виготовлених на підприємствах Києва та України на основі та з використанням сучасних технологій та матеріалів. Світовий досвід підказує, що найкращий рівень послуг можливо забезпечити тільки при умові комплексної організації процесу обслуговування. Такі рішення дають можливість гнучкого реагування на зміну факторів та ситуацій, притаманних рекреаційним процесам та

організації розміщення і відпочинку туристів в центрі великого міста. Створення подібних комплексів дозволяє зменшити основні проблеми туристичних об'єктів подібного типу – сезонність, якісне технічне обслуговування, енергозабезпечення та екологічні вимоги. В плавучих рекреаційних комплексах середньої потужності на 50 – 70 місць, які складаються з 15-30 житлових плавучих будинків та 5-10 плавучих споруд та будівель для обслуговування, вже рентабельно використовувати сучасні автономні системи життєзабезпечення та регенерації. Зрозуміло, що підтримувати такі системи в робочому стані можливо тільки за умови їх якісного обслуговування та гарантованої прибутковості комплексу в цілому. Проблему сезонності можливо пом'якшити завдяки зимовій експлуатації житлових блоків-модулів які літом встановлюються на плавучої платформі, або поплавках-рефулерах, а взимку модулі експлуатуються на березі для зимового відпочинку, рибалок, спортсменів та корпоративних заходів. В Україні і Києві існує багато суднобудівних підприємств з незавантаженими потужностями на базі яких можливо створити напрям виробництва затребуваний та актуальний в сучасному світі що одночасно може стати потенційним джерелом інвестицій.

56. РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОЇ ТА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ БОЛГАРІЇ

В. Береза

Національний університет харчових технологій

Болгарія – сучасна східноєвропейська країна, яка величезну увагу приділяє розвитку готельної інфраструктури. Держава знаходить кошти, щоб підтримувати курорти у відмінному стані, фінансує відкриття нових сучасних готелів, допомагає курортам оснащувати лижні траси сучасним технологічним обладнанням.

Країна змогла відбудувати та удосконалити до високого європейського рівня всю інфраструктуру, необхідну для нормальної роботи курортної зони.

Чорноморські і гірськолижні курорти Болгарії після спаду 90-х років переживають зараз «друге» народження.

Болгарія – одна з країн, де мовний бар'єр між місцевим населенням та українськими туристами практично відсутня.

Всі види послуг для сучасного відпочинку, такі як сауни, спортзали, басейни, боулінг та багато іншого – все це є на болгарських гірськолижних і чорноморських курортах.

На думку експертів, за гірськолижну інфраструктуру, за якістю та кількістю трас і підйомників (загальна довжина трас 56 км), з інфраструктури «apres ski» Банско-кращий гірськолижний курорт у Східній Європі. В останні роки Банско високо оцінили російські гірськолижники - сьогодні курорт Банско - лідер з продажу гірськолижних турів до Болгарії.

Албена, Балчик, Золоті Піски, Несебр - курорти з прекрасною інфраструктурою, красивою територією, обсадженою квітами, хорошими природними умовами, м'яким морським кліматом, ласкаве тепле море з рівним піщаним дном і семикілометрова пляжна смуга з дрібним піском. До послуг відпочиваючих найрізноманітніші розваги - від казино-вар'єте до елітної кінно - спортивної бази. Прекрасно розвинені водні види спорту: підводне плавання, веслування, серфінг, водні лижі, кінні прогулянки, футбол, волейбол, баскетбол, теніс та ін. Гостям пропонується цікава екскурсійна програма.

Природно-кліматичні та історичні умови Болгарії створили потужну ресурсну базу для розвитку туристично-рекреаційної індустрії, та, відповідно, розбудови туристично-рекреаційної інфраструктури, що дозволяє здійснити структурну модернізацію.

Налагоджено ефективний діалог між представниками бізнесу і регіональною владою щодо визнання пріоритетності розвитку туристично-рекреаційної сфери на місцевому (регіональному) рівні, спрямування інвестицій у розвиток регіональної туристично-рекреаційної інфраструктури.

Ліквідували брак кваліфікованих фахівців у сфері готельного і туристично-рекреаційного бізнесу, що вільно володіють іноземною мовою (іноземними мовами).

Пожвавився розвиток туристичного руху у прикордонній сфері і проведення взаємної промоції туристичних атракцій, поширення туристичної інформації у прикордонних районах, ліквідація транспортних бар'єрів, що обмежують туристичний рух.

На регіональному та на загальнодержавному рівні необхідно створити інформаційні центри, що займатимуться пропагандою туристично-рекреаційних послуг в Болгарії, запропонують інформаційну допомогу туристам.

Наукове видання

ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

*“Здобутки, проблеми та перспективи
розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
”*

30 жовтня 2012 р.

Відповідальна за випуск **Л.О. Шаран**

Комп'ютерна верстка **0000000**

Підп. до друку 00.00.12 р. Обл.-вид. арк. 409. Наклад 000 пр. Вид. №0/0 Зам. №00-00

НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68

www.book.nuft.edu.ua

Свідectво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.

