



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-**  
**ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ***  
***В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

**19 - 20 травня 2020 р.**

---

**Київ НУХТ 2020**

**Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції  
«Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня  
2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.**

Видання містить матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

**Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**Яровий В.Л.** в.о. ректора, перший проректор Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, професор

*Заступники голови:*

**Шевченко О.Ю.** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

**Доценко В.Ф.** декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

*Члени оргкомітету:*

**Неміріч О.В.** завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

**Шаран Л.О.** доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

**Антоненко І.Я.** в.о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор

**Галинська О.М.** в.о. завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

*Секретар:*

**Ковальчук С.С.** асистент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

|     |                                                                                                                                                               |     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3.  | <b>Балко О.Б.</b><br>Інновації в сфері ресторанного бізнесу.....                                                                                              | 144 |
| 4.  | <b>Нічкало Т.Р.</b><br>Сучасні тренди на ресторанному ринку України.....                                                                                      | 146 |
| 5.  | <b>Москаленко Д.М., Шаруда С.С.</b><br>Технологія пакування продукції в модифікованому газовому середовищі як інновація в ресторанному бізнесі.....           | 148 |
| 6.  | <b>Губеня В. О., Люлька О. М., Ткачук Ю.М.</b><br>Концепція автоматизованого ресторанного обслуговування в сучасних готелях.....                              | 150 |
| 7.  | <b>Дочинець І.В.</b><br>Фактори якісного обслуговування підприємств ресторанного господарства.....                                                            | 151 |
| 8.  | <b>Комарницький Р.В., Ущатовський А.О.</b><br>Організація та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства в умовах карантину.....         | 152 |
|     | <b>Секція 6. «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства і харчової промисловості»</b>                                                        | 154 |
| 1.  | <b>Petrova Zh. O., Slobodianiuk K. S.</b><br>Comparative analysis of the restoration of protein-containing phytoestrogen powders after convective drying..... | 155 |
| 2.  | <b>Іжевська О.П., Козяр І., Косінова Я.</b><br>Доцільність використання шроту кунжуту у борошняних стравах в закладах ресторанного господарства.....          | 157 |
| 3.  | <b>Dubovkina I.O.</b><br>Innovative approaches for improving quality and safety characteristics of alcoholic beverages.....                                   | 159 |
| 4.  | <b>Васильєва О.О.</b><br>Визначення вмісту поліфенольних сполук у зефірних виробках.....                                                                      | 160 |
| 5.  | <b>Турчиняк М.К., Полотай Б.Я.</b><br>Вплив різних чинників на споживчі властивості макаронних виробів.....                                                   | 162 |
| 6.  | <b>Калайда К.В., Заболотна А.В., Присяжнюк Я.М</b><br>Розширення асортименту заморожених продуктів з плодів перцю солодкого                                   | 164 |
| 7.  | <b>Калайда К.В., Пиркало В.В., Мороз А.Ю.</b><br>Збагачені молочні напої з використанням фруктової сировини.....                                              | 165 |
| 8.  | <b>Олійник Н.В., Положишникова Л.О., Малікова М.М.</b><br>Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів.....                        | 166 |
| 9.  | <b>Коренець Ю.М., Хорольський В.П.</b><br>Характеристика технології тривалого бродіння тіста та питання її апаратурного оформлення.....                       | 168 |
| 10. | <b>Гердчук А. М.</b><br>Розробка технології м'ясного суфле покращеної харчової та біологічної цінності.....                                                   | 170 |

|     |                                                                                                                                                  |     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 11. | <b>Паска М.</b><br>Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у<br>ресторанному господарстві.....                                 | 172 |
| 12. | <b>Попова С.Ю., Герасименко К.О.</b><br>Напрямки використання вторинної сировини у розробці заморожених<br>борошняних напівфабрикатів.....       | 174 |
| 13. | <b>Попова С.Ю., Лаптева А.І.</b><br>Перспективи використання вторинної сировини.....                                                             | 175 |
| 14. | <b>Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А.,</b><br>Сенсорні характеристики марципанових паст з молочною сироваткою<br>сухою де мінералізованою.....        | 176 |
| 15. | <b>Рогова А.Л, Чоні І.В., Медведь Л.М.</b><br>Вплив порошку шипшини на показники якості бісквітного<br>напівфабрикату.....                       | 178 |
| 16. | <b>Назаренко І.А., Горяйнова Ю.А., Світлична О.О.</b><br>Обґрунтування складу борошняної сировини у технології бубликів<br>ванільних.....        | 180 |
| 17. | <b>Чагайда А.О.</b><br>Енергетичні трансформації в системах утилізації вторинної пари.....                                                       | 182 |
| 18. | <b>Myroshnyk Y., Dotsenko V.</b><br>Exploring of the effect of ultrasound on the main characteristics of sponge<br>dough foam.....               | 184 |
| 19. | <b>Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О.</b><br>Овес - цінний та багатогранний продукт харчування.....                      | 185 |
| 20. | <b>Кублінська І.А.</b><br>Застосування осцилювального режиму конвективного сушіння грибної<br>сировини в закладах ресторанного господарства..... | 188 |
| 21. | <b>Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Болховітіна О.І.</b><br>Оцінка активності ліпаз та ліпоксигеназ насіння чіа.....                         | 190 |
| 22. | <b>Онофрійчук О.С., Старолєтова Т.А., Кохан О.О.</b><br>Застосування полідекстрази у технології неглазурованих помадних<br>цукерок.....          | 192 |
| 23. | <b>Потилко А.І., Саган Х.І., Кохан О.О</b><br>Розробка цукерок типу м'який грильяж на основі продуктів переробки<br>гарбуза.....                 | 194 |
| 24. | <b>Пахольченко А.А., Ковбаса А.В., Кохан О.О.</b><br>Розробка збивних та молочних цукерок для веганів.....                                       | 195 |
| 25. | <b>Ковтун А.В., Ковбаса В.М., Косенко В.А.</b><br>Дериватографічні дослідження вмісту вологи в формованих картопляних<br>чіпсах.....             | 197 |
| 26. | <b>Ущатовський А.О., Комарницький Р.В.</b><br>Дослідження антиоксидантних властивостей вишнево-бурякового пюре-<br>напівфабрикату.....           | 199 |
| 27. | <b>Осейко М.І., Романовська Т.І.</b><br>Оздоровчі інгредієнти страв ресторанного меню.....                                                       | 201 |

## 10. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОГО СУФЛЕ ПОКРАЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Геречук А. М., к.т.н.

*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»  
(ПУЕТ), м. Полтава*

Питання збалансованого харчування з кожним роком стає все більш актуальним. Споживачі вимагають не лише безпечності харчової продукції, а й оптимального якісного складу з максимально раціональним вмістом повноцінних білків, макро- і мікрокомпонентів, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, тощо.

Отримати продукти з високим вмістом функціональних нутрієнтів, які позитивно впливають на фізіологічні процеси людського організму, можливо шляхом комбінування м'ясної та рослинної сировини. При цьому, рослинні компоненти розглядаються не як замітники високовартісного м'яса, а як джерело значної кількості біологічно активних речовин [1].

Сьогодні численні наукові розробки стосуються використання в харчових продуктах насіння амаранту хвостатого – трав'янистої однорічної рослини родини Амарантові. Цінність його як кормової, зернової, овочевої та лікарської культури була відома ще більш ніж 8 тисяч років тому народам Південної Америки та Мексики.

Сучасні дослідження вчених підтверджують важливі властивості амаранту, зумовлені його унікальним біохімічним складом: 11...22 % повноцінних білкових речовин, 5...9 % жирів, 80 % яких є ненасиченими жирними кислотами, високий вміст сквалену (до 8 % ліпідної фракції) та харчових волокон (5...16 %), а також значна кількість вітамінів (аскорбінова кислота, рибофлавін, ніацин і токоферол) та мінеральних речовин (фосфор, залізо, магній, кальцій). Експерти FAO ООН та американської Академії наук визнали амарант перспективною культурою третього тисячоліття [2, 3].

Завдяки тому, що амарант високоврожайна культура, яка легко приживається на будь-яких ґрунтах, стійка до умов навколишнього середовища, не боїться посух і має велику силу росту, для його вирощування не потрібні добрива. У наших широтах він не пошкоджується шкідниками та хворобами. Тому амарант можна рекомендувати для виробництва екологічно чистих та оздоровчих продуктів [3].

Амарант та продукти його переробки входять до раціону жителів країн Південної Америки, США, Африки, Південно-Східної Азії, Карибського басейну, Індії, Японії, Китаю. В Європі випускається понад 30 видів продуктів харчування з амаранту, більшість з яких потрапляє під визначення функціональних [3].

Вищенаведене підтверджує особливу значущість та актуальність проведених наукових досліджень, метою яких була розробка технології м'ясного суфле підвищеної харчової та біологічної цінності за рахунок науково обґрунтованого

комбінування білого м'яса курчат-бройлерів та цільозернового амарантового борошна.

М'ясне суфле – кулінарна страва з повітряно-пориною структурою. Легка пориста консистенція забезпечується додаванням до м'ясної основи збитих яєчних білків. Підготовану масу укладають у змащену вершковим маслом вогнетривку форму та доводять до готовності (запікають чи варять у середовищі насиченої водяної пари). Готове суфле подають гарячим з різноманітними соусами та гарнірами.

На основі контрольної рецептури «Суфле із курчат-бройлерів» було розроблено модельні рецептури суфле із внесенням негідратованого біоорганічного цільозернового амарантового борошна тонкого помолу в кількості 5...25 %. До складу дослідних рецептур також входили: яйця курячі, молоко коров'яче та масло вершкове. До складу контролю в якості стабілізатора структури входило пасероване пшеничне борошно.

Технологія виготовлення суфле включала наступні операції: варіння курячого філе до готовності, подрібнення філе на м'ясорубці; змішування м'яса з яєчними жовтками, молоком, маслом, амарантовим борошном, спеціями; збивання на кухонному комбайні; змішування маси зі збитими в стійку піну яєчними білками; укладання у змащені вершковим маслом вогнетривкі порційні форми; запікання 30 хв. за температури 170 °С; оформлення та подавання (температура 65 °С).

Дані досліджень органолептичних показників свідчать, що зразки суфле з внесенням 10...15 % амарантового борошна мають найкращі споживчі властивості. Зокрема, консистенція мала більшу соковитість, що пов'язано з меншою водопоглинальною здатністю амарантового борошна ніж у пшеничного. Зразок, який містив 10 % амарантового борошна мав легкий горіховий присмак і гармонійний смак. З внесенням 15 % відмічали досить виражений присмак та аромат амаранту, проте набуття привабливого золотавого кольору на розрізі. Зразки, які містили з 20...25 % амарантового борошна мали занадто виражений смак та аромат зерна амаранту, майже не відчувався м'ясний смак, консистенція була сухувата, що пов'язано з внесенням негідратованого борошна.

**Висновок.** Розроблено рецептури м'ясного суфле та визначено, що оптимальною кількістю внесення негідратованого амарантового борошна є 10...15 %. Подальші дослідження спрямовані на визначення фізико-хімічних показників модельних зразків суфле та їх біологічної цінності.

### **Література**

1. Савинок О. Н. Анализ разработок технологий мясных продуктов функционального назначения // Мясной бизнес. – 2013. – № 4. – С. 69-71.
2. Карасьова Н.В. Перспективи використання амаранту // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 2. – С. 33-36.
3. Амарант: селекція, генетика та перспективи вирощування: монографія / Т. І. Гопцій, М. Ф. Воронков, М. А. Бобро та ін. – Харків: ХНАУ, 2018. – 362 с.