

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
ДЕПАРТАМЕНТ МАРКЕТИНГУ МІСТА ТА ТУРИЗМУ ВІННИЦЬКОЇ
МІСЬКОЇ РАДИ**



ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ

**II ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-
КОНФЕРЕНЦІЇ**

***«ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ
ТА ТРЕНДИ РОЗВИТКУ»***

17 жовтня 2024 року

Вінниця – 2024

УДК 338.488.2:640.4

Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 393 с.

У збірнику наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції досліджуються проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах глобальних викликів, аналізуються стратегічні орієнтири розвитку менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності, висвітлюються тенденції та тренди розвитку національного та міжнародного туристичного ринку в контексті сталого розвитку України, а також проаналізовано сучасні інноваційні технології в сфері ресторанного господарства.

Розраховано на науковців, викладачів закладів вищої освіти, фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) та туризму, молодих вчених, здобувачів освітнього ступеня «магістр» та «бакалавр».

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Гирич Сергій**, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний секретар – **Чорна Наталія**, д-р істор. наук, професор.

Члени редакційної колегії:

Кізюн Алла, канд. географ. наук, доцент;
Мазуркевич Ірина, канд. екон. наук, доцент.

Відповідальність за достовірність даних, статистичної інформації, власних імен, цитат та інших відомостей, наданих у рукописах, несуть автори публікацій.

Зубко Олександр Володимирович здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЧІЗКЕЙКУ.....	139
Іваніщева Ольга старший викладач Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕСЬКИХ НАЦІОНАЛЬНИХ СТРАВ ЗІ СВИНИНИ.....	146
Кавун Олександр здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТИРАМІСУ.....	153
Кавун Олександр здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ТИРАМІСУ.....	159
Коваль Роман здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ЄВРЕЙСЬКА КУХНЯ.....	163
Колісник Владислав здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ МАРИНАДІВ В УДОСКОНАЛЕННІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ПТИЦІ НА МАНГАЛІ.....	170
Косий Владислав здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ.....	175

2. Златєва К. Розширення асортименту солодких страв вегетентричного спрямування на основі рослинної сировини. 2024. URL: <http://surl.li/htndwp> (дата звернення: 04.09.2024);

3. Петришин Н. Удосконалення технології десертних страв з використанням яблучного порошку. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*, 2018, 21: 92-95. URL: <http://surl.li/rdvdxl> (дата звернення: 22.09.2024);

4. Скорогод М. Перспективи удосконалення технології чизкейку. 2023. URL: <http://surl.li/ncphqo> (дата звернення: 23.09.2024);

5. Черняк О. Удосконалення технології страв із сиру кисломолочного для кафе загального типу. 2024. URL: <http://surl.li/kuovjp> (дата звернення: 20.09.2024);

6. Ярмоленко А. Удосконалення технології чизкейків спеціального призначення для вегетаріанського кафе. 2022. URL: <http://surl.li/ecdqiy> (дата звернення: 29.09.2024);

7. Яхтер А., Пилипенко А. Найвідоміші десерти світу, популярні в Україні. Том 2, 308. URL: <http://surl.li/chkrcv> (дата звернення: 10.09.2024);

8. Edelman J. Voice Based Affinity; A Recipe for Auditory Cheesecake. 2022. URL: <http://surl.li/hyriek> (дата звернення: 23.09.2024).

УДК 641.55/.56

Іваніщева Ольга, старший викладач

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0500-3652>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕСЬКИХ НАЦІОНАЛЬНИХ СТРАВ ЗІ СВИНИНИ

У статті досліджено харчову цінність та властивості свинячої рульки, запропоновано шляхи удосконалення рецептури чеської страви з рульки, проаналізовано можливості застосування технології SousVide у процесі її приготування, розроблено технологічну документацію на удосконалену страву.

Ключові слова: свинина, рулька, технологія, удосконалення, SousVide, показники, якість.

Постановка проблеми. У сучасній кухні свинину можна використовувати в різних варіаціях – від класичних українських рецептів до більш креативних, з використанням сучасних технік та інгредієнтів. Це дозволяє адаптувати традиційні страви до сучасних кулінарних трендів.

Зростаючий інтерес до локальних продуктів харчування робить свинину, зокрема рульку, ще більш актуальною. Використання місцевого м'яса підтримує місцевих виробників і зменшує вуглецевий слід [1].

Технологія приготування Sous-Vide набуває популярності в українських закладах харчування завдяки своїй здатності забезпечувати високу якість страв. Приготування їжі за низьких температур у вакуумних пакетах дозволяє зберігати соковитість, текстуру та смакові якості продуктів, що особливо важливо для м'яса, риби та овочів. Ця технологія також сприяє покращенню харчової безпеки та оптимізації процесів на кухні, знижуючи ризик пересмажування і втрату корисних речовин. Зростаючий інтерес до здорового харчування та інноваційних кулінарних технік робить Sous-Vide актуальною для сучасних ресторанів, які прагнуть запропонувати споживачам високоякісні та сучасні страви.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Рулька – це шматок свинячого окосту, що прилягає до коліна (чехи готову страву називають «*recheve vervevo koleno*»). М'ясо на ній представлене сполучними тканинами і грубими м'язами.

У свинячій рульці зі шкірою міститься маса вітамінів (майже вся В-група, РР, Е і Н), а також макро- і мікроелементи (кальцій, олово, магній, нікель, натрій, кобальт, калій, молібден, фосфор, фтор, хлор, хром, сірка, марганець, залізо, мідь, цинк і йод) [2].

Взаємозалежності структурно-механічних та теплофізичних властивостей м'ясної сировини розкрито у працях С. Л. Шаповал, Н. П. Форостяної. У роботах Пасічного В. М., Гармаша Д. В., висвітлено вплив застосування технології Sous Vide на функціонально-технологічні характеристики продуктів на основі різних видів м'ясної сировини [1]. Особливості технології SousVide та її вплив на якість ресторанної продукції досліджено Матушинським Д [3].

На сьогоднішній день залишається багато проблем вузького спрямування у технології ресторанної продукції з м'яса, які потребують подальших досліджень.

Мета статті – дослідити харчову цінність та властивості свинячої рульки, запропонувати шляхи удосконалення рецептури чеської страви з рульки із застосуванням технології SousVide, розробити технологічну документацію на удосконалену страву.

Виклад основного матеріалу. Свиняча рулька є традиційним продуктом в українській кухні, але вона завжди є актуальною стравою в закладах ресторанного господарства. Страва є важливою складовою української традиційної кухні. Її часто готують на свята, сімейні зібрання та особливі події. Це робить її знайомою і бажаною стравою для багатьох споживачів [5].

Свиняча рулька має насичений, соковитий смак, що забезпечується за рахунок високого вмісту жиру і колагену. Це робить її привабливою для багатьох споживачів, особливо якщо її правильно приготувати з використанням певних спецій і соусів.

Рульку можна готувати різними способами: запікати, тушкувати, варити або коптити. Це дозволяє закладам пропонувати різноманітні страви з одного виду м'яса, що підвищує їхню конкурентоспроможність [2].

Виробом-аналогом у нашому дослідженні обрано страву з рульки, яка присутня у меню ресторації «Влтава», м. Вінниця – Pečené vepřové koleno, основними складовими якої є свиняча рулька, запечена в глазури з гарніром з тушкованої капусти з беконом, соусом BBQ та гірчицею. Страва реалізується на вагу.

З метою удосконалення нутрієнтного складу, покращення органолептичних показників та засвоюваності страви пропонуємо додати у рецептуру гарніру картоплю по-селянськи, помідор малосольний, часник маринований. Крім цього, замінити соус BBQ та гірчичний на соус медово-гірчичний і журавлинний.

Вдалою можливістю зберегти унікальний хімічний склад і властивості свинячої рульки є використання технології Sous-Vide у процесі приготування її. Французький термін Sous-Vide означає процес приготування продуктів у

вакуумній упаковці при відносно низьких постійних температурах (від 47 до 80 °С). Першовідкривачем технології став зовсім не кухар, а видатний вчений Бенджамін Румфорд [1].

Суть методу полягає у пакуванні харчових продуктів у спеціальний пластиковий пакет, з якого відкачують повітря за допомогою вакууматора, та приготування на водяній бані за температури не вище 70 °С [3].

Позитивні аспекти технології:

- при приготуванні у вакуумному пакеті зберігаються смакові та ароматичні властивості, які, зазвичай, втрачаються під час традиційного кулінарного оброблення;

- при низькотемпературному обробленні мембрани клітин не руйнуються, що дозволяє утримати внутрішньоклітинний сік, м'ясо зберігає свою соковитість;

- при запіканні м'яса, зазвичай, використовують температурний режим від 180 °С і вище, у той час, коли для доведення його до готовності достатньо 55...65 °С для яловичини, баранини та дичини, і не більше 70...80 °С для свинини. За приготування в умовах «Sous-Vide» технології температура всередині і зовні харчових продуктів буде однаковою, не буде відбуватись висихання та підгоряння [6];

- якщо мова йде про ті шматки м'яса, які прийнято відварювати або тушкувати, правильний підбір температури дозволяє м'язовому колагену перетворитися в желатин, не допускаючи денатурації білків – саме через це м'ясо стає жорстким і сухим. Овочі, приготовані з використанням цього методу, навпаки, зберігають свіжу, хрустку текстуру, що складніше досягнути при звичайному варінні [4].

Застосування технології Sous-Vide в сучасних умовах набуває дедалі більшого поширення в Україні, як у промисловості, так і у сфері закладів харчування.

Нижче представлено технологічну карту удосконаленої страви «Рулька Sous-Vide»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: «Рулька Sous-Vide»

№	Найменування сировини	Витрата сировини на порцію, г		Вимоги до якості сировини
		брутто, г	нетто, г	
1	Рулька заморожена, п/ф	1000,0	990,0	ДСТУ 4424:2005
2	Мед	53,0	50,0	ДСТУ 4497:2005
3	Пиво темне	150,0	150,0	ДСТУ 3888:2015
4	Крохмаль	10,0	10,0	ДСТУ 4286:2004
5	Вага готової рульки		1000,0	
6	Картопля по селянськи	200,0	200,0	Згідно технологічній документації
7	Помідор малосольний	160,0	160,0	ДСТУ 8002:2015
8	Часник маринований	51,0	40,0	ДСТУ 8092:2015
10	Соус Медово-гірчичний, н/ф	53,0	50,0	Згідно технологічній документації
11	Соус Журавлинний, н/ф	53,0	50,0	Згідно технологічній документації
	Вихід		1000/400/100	

Технологія приготування

У сотейнику поєднують темне пиво, мед, крохмаль. При постійному помішуванні доводять до кипіння. Знімають із вогню.

Свинячу рульку викладають у гастроємність. Добре поливають сумішшю пива, меду та крохмалю.

Підготовлений продукт кладуть у пакет для вакуумного приготування. За допомогою вакуумного пристрою видаляють повітря і запаюють пакет.

Продукт у вакуумній упаковці нагрівають у апараті Sous-Vide впродовж 5 год. і при заданій температурі 68 °С. У спеціальній водяній бані підтримується стала температура варіння, чим нижче задана температура, тим триваліший процес приготування. Контроль за температурою здійснюють за допомогою електронного термометра.

Після теплової обробки у Sous-Vide рульку підпікають, поливши маринадом, у пароконвекційній шафі 5-7 хв при температурі 200 °С з метою утворення золотистої кірочки.

У порційний посуд викладають готову рульку, гарнують картоплею по-селянськи, малосольними помідорами, маринованим часником. Окремо в соусниках подають соуси Журавлинний та Медово-гірчичний.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – у порційний посуд викладено рульку. Гарнір: картопля по-селянськи, малосольні помідори, маринований часник. Окремо в соусниках подано соуси Журавлинний та Медово-гірчичний.

Смак – характерний для запеченої свинини, спецій, пива, картоплі по-сільському, солінь, соусів. Без стороннього присмаку.

Запах – характерний для запеченої свинини, спецій, пива, картоплі по-сільському, солінь, соусів. Без стороннього запаху.

Консистенція – ніжна, соковита, м'яка.

Рульку свинячу запечену виготовляють на замовлення. У готовому вигляді зберігання не передбачено. Короткочасному зберіганню можуть піддаватися інгредієнти та напівфабрикати, що входять до страви (рулька заморожена, соуси). Терміни зберігання цих напівфабрикатів визначаються, згідно СНіП, і вказані у відповідних технологічних картах.

Розігрів (регенерація) – в пароконвектоматі за температури, нижчої тієї, за якої було здійснено процес варіння. Якість поданої на стіл страви визначає правильне поєднання тривалості і температури як варіння у Sous-Vide, так і регенерації [18].

Порівняння харчової цінності виробу-аналогу і удосконаленого виробу представлено у табл. 1.

Таблиця 1 – Харчова цінність страв «Pečené vepřové koleno» та «Рулька Sous-Vide», на 100 г продукту

Показник	Вміст		% у рецептурі	
	Pečené vepřové koleno	Рулька Sous-Vide	Pečené vepřové koleno	Рулька Sous-Vide
Білки, г	12.06	17.00	29	25
Жири, г	16.13	15.00	32	23
Вуглеводи, г	5.40	4,50	16	15
Калорійність, ккал	212.15	208,16	-	-

Як свідчать дані таблиці 1, удосконалена страву «Рулька Sous-Vide» має більший вміст білка, менший вміст жирів та вуглеводів і, як наслідок, меншу калорійність. Такі результати роблять удосконалену страву кориснішою для організму в цілому.

Органолептична оцінка обох страв як результат оцінювання дегустаційною комісією за 5-бальною шкалою представлена у табл. 2.

Таблиця 2 – Органолептична оцінка страв за 5-бальною шкалою

Страва	Зовнішній вигляд	Колір	Смак	Запах	Консистенція
Pečené vepřové koleno	5	5	4	4	3
Рулька Sous-Vide	5	5	5	5	5

Графічна візуалізація органолептичного оцінювання представлена на профілографі якості (рис. 1)

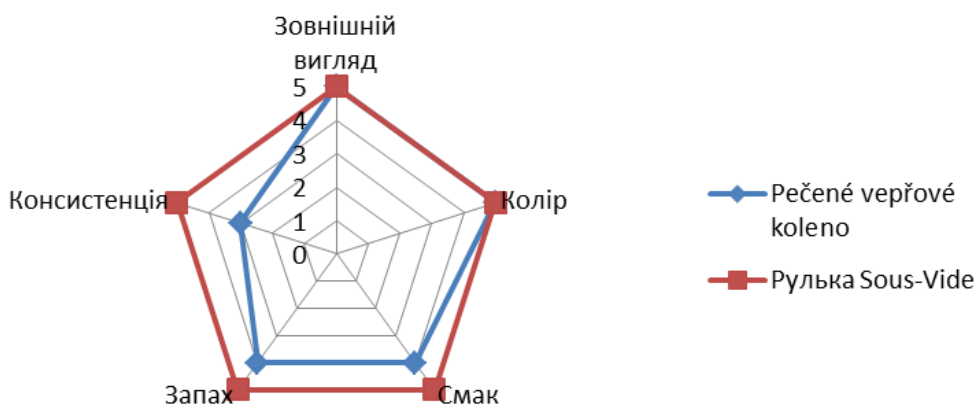


Рисунок 1 – Профілограма якості страви-аналогу і удосконаленої

Висновки і перспективи подальших досліджень. Таким чином, у процесі дослідження було замінено традиційну теплову обробку підготовленої рульки у пароконвекційній шафі на приготування за технологією Sous-Vide. Дані зміни дали очікуваний позитивний вплив на органолептичні властивості продукту та його нутрієнтний склад.

Удосконалена страва «Рулька Sous-Vide» має більший вміст білка, менший вміст жирів та вуглеводів і, як наслідок, меншу калорійність. Такі результати роблять удосконалену страву кориснішою для організму в цілому. Тому свиняча рулька за запропонованою рецептурою та технологією має значний потенціал для впровадження в меню українських закладів харчування завдяки своїй автентичності, поживності, смаковим якостям та можливостям для кулінарних експериментів.

Список використаних джерел:

1. Гармаш Д. В., Пасічний В. М. Вплив застосування технології Sous Vide на функціонально-технологічні характеристики продуктів на основі різних видів м'ясної сировини. *Вісник Національного технічного університету "ХПІ"*. Сер. : Нові рішення в сучасних технологіях: зб. наук. пр. Харків : НТУ "ХПІ", 2019. № 1. С. 67-74.

2. Куйбіда Б.В. Класифікація смажених страв з м'яса. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.175. С. 127-138.

3. Матушинський Д. Аналіз особливостей технології SousVide та її вплив на якість ресторанної продукції. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології*: зб. матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Вінниця, 10 жовтня 2023р. Вінниця, 2023. Ч. 4.271. С. 271-277.

4. Рекомендації по вибору апарату для Sous Vide. *Фуд-Сервіс. Харчове обладнання*. Веб-сайт. URL: <https://www.food-service.com.ua/ua/rekomendatsii-po-viboru-aparatu-dlya-sous-vide-i266> (дата звернення: 08.10.2024).

5. Ряполова І.О., Плохенко Т.В. Санітарно-гігієнічний контроль м'ясної сировини для виробництва м'ясних кулінарних виробів. *Науковий вісник ТДАТУ*. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 11, том 1. С. 27-28.

6. Технологія Sous-vide (су-від): обладнання та головні переваги. *STEINER*. Веб-сайт. URL: <https://steiner.com.ua/technology-sous-vide-su-view-equipment-and-hl/> (дата звернення: 08.10.2024)

УДК 006.83:664.849

Кавун Олександр

здобувач освітнього ступеня «магістр»

Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТИРАМІСУ

У статті розглядається вдосконалення традиційної технології приготування тирамісу, що дозволяє підвищити якість та смакові характеристики десерту. Аналізуються інгредієнти, технологічні процеси, а також новітні підходи до приготування, які враховують сучасні кулінарні тенденції