

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



II-ий ФОРУМ
«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ ТА
КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ:
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»

присвячений 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ

17-18 ЖОВТНЯ 2024 р.

КИЇВ НУХТ

II-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали II-го форуму, 17-18 жовтня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – 141с.

ISBN 978-966-612-342-1

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другого форуму «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості», який проводиться Національним університетом харчових технологій.

Проведення форуму присвячене обговоренню інноваційних підходів в промисловому та крафтовому виробництві, висвітленню перспективних напрямків діяльності підприємств, направлених на розвиток виробництва, представлення наукових здобутків академічної спільноти провідних національних та міжнародних вищих навчальних закладів, інноваційних розробок та продукції представників промислових та крафтових підприємств, учасників ринку HoReCa та суміжних сфер.

Панельні дискусії в рамках форуму дозволили провести аналіз досягнень, проблем і перспектив у сфері харчового виробництва, туризму та суміжних галузей для сприяння, налагодження та формування тенденцій у сфері гостинності на локальному, регіональному та міжнародному рівнях.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «31» жовтня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-342-1

© НУХТ, 2024

ЗМІСТ Матеріалів форуму

стор.

1	<i>Тищенко В., Божко Н., СНАУ, м.Суми, Вдовиченко Ю., Вінницька птахофабрика, м. Ладизжин, Україна.</i> Розробка рецептури маринадів для крафтових маринадів з м'яса птиці з використанням ягід йошти	10
2	<i>Pasichnyu V. M., Chernyushok O. A., Poloz D. S., Garmash A. V., Yakuts M. NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Craft products from poultry meat	12
3	<i>Овчарук М., Топчій О. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Нетравмуючі методи добування муцину з равликів	14
4	<i>Ivanov Y., Bozhkov A., Holtvianskyi A. V. N. Karazin, Kharkiv National University, Kharkiv, Ukraine.</i> FT production of functional food products from colostrum	15
5	<i>Благополучна А. УДПУ ім. Павла Тичини, м. Умань, Україна.</i> Інновації харчових технологій CLIMATE-FRIENDLY FOOD	18
6	<i>Біленький П., Тележенко Л., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Емульсійні напої як джерело макро- та мікронутрієнтів	19
7	<i>Potienko T., Yushchenko N., NUFT, Kyiv, Ukraine; Mykhailych R., Association of Phytomaterial Producers of Ukraine, LLC "Shlyosem Ukraine," Kyiv, Ukraine.</i> Implementation and popularization of hot beverages in the form of non-alcoholic mulled wines	20
8	<i>Haschuk O., Ryshkanych R., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Features of the application of dietary fibers in the meat industry	21
9	<i>Strashynskiy I., Pasichnyi V., Oleksiiovets I., Semeniuk A., NUFT, Kyiv, Ukraine</i> Chemical composition and functional properties of different types of MDM	22
10	<i>Козяк В., Максимець О., ЛНУ ім. Івана Франка, м.Львів, Україна.</i> Використання плодів лікарських рослин у виготовленні продуктів харчування	23
11	<i>Дуцак О., Бессараб О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розроблення рецептур соусів-дресингів зі зниженою калорійністю	25
12	<i>Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О., ВТЕІ ДТЕУ, м.Вінниця, Україна.</i> Іноваційна технологія Souse-vide в ресторанній продукції	26
13	<i>Баєв В., Белінський О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Технології HoReCa в розвитку туристичної індустрії України	27
14	<i>Levkivska T., NUTŻ, Kijów, Ukraina.</i> Trendy w sektorze HoReCa	29
15	<i>Котляр Є.О., Єгоров Б.В., Пилипенко Л.М. ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Крафтове виробництво олії з ядер сливових кісточок для HoReCa.	30
16	<i>Ощипок І., ЛНУ ім. І. Франка, м. Львів, Україна, Кречківський В., ЛТЕУ, м. Львів, Україна.</i> Застосування нових добавок при виробництві харчових продуктів	32
17	<i>Пасічний В., Гармаш А., Полоз Д., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вплив застосування технології Sous Vide на м'ясо птиці	34
18	<i>Паска М., Хромова М. ЛДУФК ім. І.Боберського, м.Львів, Україна</i> Гастрономічний путівник сучасних намазок традиційного етнічного продукту	35
19	<i>Заморська І., УНУС, м. Умань, Україна.</i> Якість продуктів з ягід суниці садової нових і перспективних сортів	37
20	<i>Галенко О., Кушнір Б., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Паштети спеціального призначення для сфери HoReCa	38
21	<i>Chernyushok O. A., Korytko O.V., Ryzun O.V., Yakuts M. NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Raw materials for the production of dairy products	39
22	<i>Верхівкер Я., Мирошніченко О., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Актуальні тенденції щодо якості харчової споживчої тари	40

пектину у складі соусу та способу його введення. Для визначення стабілізуючих властивостей пектину у складі овочевого соусу було приготовлено контрольний зразок для порівняння. В даному зразку роль стабілізатора виконувала гуарова камедь - популярний харчовий загусник і стабілізатор. Були отримані лабораторні зразки з масовою часткою пектину 0,5%. надалі дані зразки піддавалися органолептичному аналізу та фізико-хімічним випробуванням: визначення колоїдної стабільності, кислотності та в'язкості соусів.

Література

1. Biological value of by-products of tomato processing. O. Benderska, O. Bessarab, V. Shutuyuk, B. Iegorov - Food Science & Technology (2073-8684), 2021

УДК 637.52:641.524.2

12. ІНОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ SOUSE-VIDE В РЕСТОРАННІЙ ПРОДУКЦІЇ **Тетяна СЕМКО, Ольга ІВАНІЩЕВА, Олена ПАХОМСЬКА**

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ (ВТЕІ ДТЕУ), м. Вінниця, Україна

Інноваційне впровадження молекулярної гастрономії у ресторанах є великим кроком вперед. Це новий шлях до створення українських страв та напоїв, із впровадженням інноваційної техніки та використанням вишуканої форми подачі. «Sous Vide» привертає увагу як вчених, так і фахівців галузі та здобуває популярність у найкращих ресторанах світу. Наукове вивчення належним чином почалося лише в 1990-х роках. Сьогодні ця технологія широко впроваджена в закордонних ресторанах, що займаються молекулярною гастрономією, а українські шеф-кухарі поступово інтегрують технологію у вітчизняні заклади ресторанного господарства [1].

Шеф-кухар молекулярної гастрономії Хестон Блюменталь назвав «Sous Vide» технологію однією з найвагомішого відкриття кулінарії. «Sous Vide» дійсно дає приголомшливі результати, не досяжні за будь-якої іншої технології і відкриває значні можливості для експериментів і творчості. Однак, як і будь-яка технологія має свої обмеження, за рамки яких вона вийти не може [1].

Ця технологія дозволяє зберегти натуральний смак та аромат продукту, уникнути значних втрат вологи та поживних речовин, а також забезпечує рівномірне та прецизійне приготування. Завдяки цьому, страви мають більш ніжну та соковиту текстуру, і мають більш яскравий смак. Крім кулінарних переваг, технологія «Sous Vide» знижує економічні витрати за рахунок ефективного використання інгредієнтів та зменшення витрат ваги під час обробки. Також ця технологія дозволяє забезпечити точне управління кулінарним процесом та стабільну якість страв.

Під час неодмінної частини процесу теплової обробки харчових продуктів втрачається вага до 30%. При використанні технології «Sous Vide» суттєво зменшується цей відсоток, зберігаючи при цьому фізико-хімічну та біохімічну структуру м'язової тканини. При температурі вище 100°C спостерігаються значні втрати, тому що сполучні тканини м'яса скорочуються, а білі згортаються в геометричній прогресії. Це відбувається до того, що м'ясо стає жорстким і втрачає свій смак, що впливає на його смакові якості та текстуру залишаючись соковитим та ніжним. Технологія «Sous Vide» стала інструментом для шеф-кухарів та ресторанних закладів, що дозволяє підвищити рівень кулінарної майстерності, задовольнити вимоги гостей та оптимізувати витрати на переробку продукції [5]. ЗРГ використовують два різні способи приготування м'яса і овочів при різних температурах: запікання (традиційний спосіб) та приготування з використанням технології «Sous Vide».

Запікання - це один із традиційних способів приготування м'яса, коли продукт викладається в духовку або інший посуд і готується при високій температурі, попередньо понад 180°C. Під час запікання, м'ясо піддається сильному нагріванню, що дозволяє створити хрустку скоринку та внутрішній мокрий розпечений шар. Відварювання або тушкування, правильний підбір температури дозволяє м'язовому колагену перетворитися в

желатин, недопускаючи денатурації білків – через те саме, яке м'ясо стає жорстким і сухим. Овочі, приготовані з використанням цього методу, навпаки, зберігають свіжість, хрустку текстуру, яка складніше досягається при звичайному варінні [3].

Висновки. Отже, використання технології «Sous Vide» може сприяти зменшенню втрат тепла та покращенню якості теплової обробки харчових солодких інгредієнтів, забезпечуючи солодкі та ніжніші страви для гостей у ресторанах. Технологія «Sous Vide» дійсно надає кулінарним стравам значних переваг порівняно з іншими методами приготування. Вона дозволяє отримати страви з соковитою консистенцією та вищими органолептичними характеристиками, мінімізуючи при цьому втрату ваги, що робить її особливо привабливою з кулінарної та економічної точки зору.

Література.

1. Як працює технологія сувід і чи потрібна вона на вашій кухні. URL: <https://klopotenko.com/yak-praczuuye-tehnologiya-suvid-i-chy-potribna-vona-na-vashij-kuhni/> (дата звернення: 02.10.2024)

2. Zavadlav S, Blažić M, Van de Velde F, Vignatti C, Fenoglio C, Piagentini AM, Pirovani ME, Perotti CM, Bursać Kovačević D, Putnik P. Sous-Vide as a Technique for Preparing Healthy and High-Quality Vegetable and Seafood Products. *Foods*. 2020; 9(11):1537. <https://doi.org/10.3390/foods9111537>

3. Арпуль О.В., В.В. Удовицький. «Sous Vide» технологія як метод оброблення м'ясних продуктів. *Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей* : матер. II міжнар. наук.-тех. конф. м. Київ, 20–21 березня 2019 р. Київ: НУХТ, 2019 р. С. 45–46.

4. Misu GA, Canja CM, Lupu M, Matei F. Advances and Drawbacks of Sous-Vide Technique-A Critical Review. *Foods*. 2024; 13(14):2217. . <https://doi.org/10.3390/foods13142217>.

5. Пасічний В.М., Гармаш Д.В., Рамік О.С., Кохан Б.А. Вплив застосування технології Sous Vide на різні види м'яса птиці. *Харчова промисловість*, № 24, 2018. С. 71-76.

УДК 338.48

13. ТЕХНОЛОГІЇ HoReCa В РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ **Вадим БАЄВ, Олександр БЕЛІНСЬКИЙ**

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. Туристична індустрія є однією з найдинамічніших і найприбутковіших галузей економіки в світі. В Україні ця сфера також має значний потенціал для розвитку, особливо з огляду на багатство культурної спадщини, природних ресурсів та гостинність українського народу. Одним із ключових факторів, що сприяють розвитку туризму, є впровадження інноваційних технологій у сфері HoReCa (Hotel, Restaurant, Cafe).

Актуальність теми. Цифровізація стала основним рушієм змін у HoReCa. Використання сучасних технологій дозволяє значно підвищити ефективність роботи готелів, ресторанів та кафе, забезпечуючи високий рівень обслуговування клієнтів. Зокрема, системи управління готелями (Property Management Systems) допомагають автоматизувати процеси бронювання, обліку та управління номерами, що сприяє зниженню витрат і покращенню якості сервісу.

Матеріали та методи. Розвиток мобільних додатків та онлайн-платформ для бронювання дозволяє туристам швидко і зручно планувати свої подорожі. Наприклад, системи на кшталт Booking.com або Airbnb забезпечують користувачам доступ до великого вибору варіантів проживання, а також можливість порівнювати ціни та читати відгуки інших користувачів.

У ресторанному бізнесі України також спостерігається активне впровадження технологій. Сучасні POS-системи (Point of Sale) дозволяють оптимізувати процеси