

Надзвичайно важливо обирати меблі та устаткування за показниками якості, ергономічності, за стилем та відповідністю загальній концепції закладу, а також за екологічністю матеріалів. Взагалі інтер'єр може виступити значущим важелем в просуванні бренду на ринку послуг.

Наведена класифікація елементів предметного середовища є важливою передумовою створення номенклатури даних елементів для різних видів життєдіяльності людей в підприємствах: головної (основної) функції – виховання, навчання, лікування, торгівля і харчування; додаткової функції – очікування, відновлення, відпочинок, спілкування; допоміжної функції – інформація, зв'язок, комунікації, санітарні вузли.

Найбільш характерними елементами предметно-просторового середовища інтер'єрів головної (основної) функції громадських будівель соціальної сфери (приміщення для ігор, сну та обіду, навчальні класи, кабінети і лабораторії, лікувальні приміщення і лікарняні палати, торгові та обідні зали) є: елементи виробничо-технологічного, інженерно-технічного, комунікаційного обладнання, інформаційні пристрої і системи. У приміщеннях для ігор, сну та обіду дитячих садів, лікарняних палатах та обідніх залах можливе використання виробів і творів мистецтва, а також природних елементів.

Для приміщень додаткової функції (вестибюлі, холи, рекреації, коридори, зони очікування, атріуми і зимові сади) характерні: – природні елементи, вироби і твори мистецтва, а також присутні інформаційні пристрої та системи, елементи комунікаційного, виробничо-технологічного та інженерно-технічного обладнання.

Список використаних джерел

1. Ресторанна справа. Устаткування і меблі для торгових приміщень: веб-сайт. URL: <https://goo.su/8EaE>. (дата звернення: 10.10.2021).
2. Навчальні матеріали онлайн. Ресторанна справа: веб-сайт. URL: <https://goo.su/8EAr>. (дата звернення: 10.10.2021).
3. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. 304 с.

УДК: 637.142.2

РОЗРОБКА НАПОЇВ З МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ

Фіалковська Л.В.

кандидат технічних наук, доцент

Державний торговельно-економічний університет

Вінницький торговельно-економічний інститут

Проблема повного та раціонального використання сироватки є актуальною незалежно від отриманих обсягів, методів організації виробництва і форм власності. Вона супроводжує виробництво білково-жирових продуктів – сирів, сиру і казеїну – протягом усього існування людства і функціонування молочної справи.

На сьогоднішній день в раціоні харчування населення України гостро відчуються зміни складу продуктів і культури харчування. Розповсюджене використання штучних інгредієнтів, надмірне споживання вуглеводів обумовлюють появу чисельних захворювань людини. У зв'язку з цим актуальною є задача розробки функціональних харчових продуктів із використанням природної сировини. Зокрема, на основі продуктів переробки молока можна виготовляти широкий асортимент оздоровчих, лікувально-профілактичних та дієтичних продуктів. До таких продуктів можна віднести молочну сироватку, яку отримують при виробництві кисломолочних сирів. Молочна сироватка

характеризується високим вмістом біологічно-активних речовин, такі як білки, жири, вуглеводи, органічні кислоти [1].

Аналіз переробки молочної сироватки показує, що проблема повного і раціонального її використання є і в наші дні, тому дослідження, переробка сироватки та пошук альтернативних способів її обробки як сировини для приготування сироваткових напоїв та інших продуктів заслуговує на увагу.

Пошуком шляхів раціонального використання молочної сироватки, яка є вторинним матеріальним ресурсом, займалися багато видатних діячів молочної справи в нашій країні і за кордоном [1, 2]. Вторинними матеріальними ресурсами називають відходи виробництва, які на теперішньому етапі розвитку науки і техніки можуть бути використані в народному господарстві в якості потенційної сировини чи додаткової продукції [3].

При переробці молока утворюється велика кількість сироватки, але поки що вона не знайшла належного застосування у харчових технологіях.

Біологічна цінність молочної сироватки зумовлена вмістом у ній білкових азотистих сполук (в першу чергу незамінних амінокислот), вуглеводів, ліпідів, мінеральних солей, вітамінів, органічних кислот, ферментів, імунних тіл та мікроелементів [1]. У зв'язку з цим для розширення асортименту продуктів із сироватки запропоновано її використання при виготовленні квасу [2, 4].

Мета роботи – дослідження технології виробництва квасу «Шипшиновий» на основі сироватки з екстрактом шипшини.

Доцільність та необхідність організації раціонального використання молочної сироватки на підприємствах молокопереробної промисловості зумовлена екологічними та економічними чинниками.

Виробництво квасу з молочної сироватки дозволить переробляти значні обсяги сироватки та підвищити харчову і біологічну цінність готового продукту.

Для вирішення поставлених задач було проведено комплексне дослідження.

Для приготування напою використовувалася молочна сироватка, яка була отримана з-під сиру кисломолочного.

В технології приготування напою для покращення смаку і підвищення харчової і біологічної цінності молочної сироватки застосовують внесення наповнювачів. В якості наповнювача слугує екстракт шипшини.

Корисні властивості екстракту шипшини є незаперечним фактом. Він містить велику кількість аскорбінової кислоти (або вітаміну С). До складу входять і такі вітаміни як В, К, Р, каротин. Тому він і є потужним полівітамінним засобом. Каротин, що міститься в екстракті, позитивно позначається на імунитеті організму, вітамін К покращує згортання крові і допомагає у формуванні протромбіну, вітамін Р зміцнює капіляри, а також допомагає в засвоєнні вітаміну С, вітаміни В₂ і В₁ позитивно впливають на кровотворні органи.

Розроблена технологія виробництва квасу «Шипшиновий».

Технологічний процес виробництва квасу «Шипшиновий» включає наступні операції, правильне проведення яких забезпечує якісне та ефективне виробництво продукції:

- приймання сироватки;
- освітлення сироватки;
- пастеризація сироватки;
- охолодження до температури внесення компонентів;
- внесення цукру та хлібопекарських пресованих дріжджів;
- сквашування;
- внесення цукрового сиропу, паленого цукру та екстракту шипшини;
- охолодження до температури розливу;
- розлив у споживчу тару.

Визначено органолептичні та фізико – хімічні показники квасу. Досліджені склад і властивості продукту.

Зразки квасу за органолептичними, фізико-хімічними показниками відповідали вимогам ДСТУ4069:201 «Напої безалкогольні. Загальні технічні умови».

Виробництво напоїв на основі сироватки дасть можливість отримати продукти, які володіють дієтичними, профілактичними, лікувальними властивостями та забезпечити безвідходне виробництво.

Список використаних джерел

1. Павлоцкая Л.Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктового переработки: Учебник. Киев: Фирма «ИНКОС», 2007. 287с .

2. Соломон А.М. Заквашувальні культури у молочній промисловості. *Збірник наукових праць «Аграрна наука та харчові технології»*. ВНАУ, 2017. с. 128-135.

3. Грек О.В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навч. посіб. Київ: НУХТ, 2011. 210 с.

4. Воронова Н.С. Разработка технологии функционального напитка на основе молочной сыворотки с овощными наполнителями. *Научный журнал КубГАУ*. 2014. №104 (10). С.33-42.

СЕКЦІЯ 3. СОЦІОКУЛЬТУРНИЙ ВИМІР ТУРИЗМУ ТА РЕАЛІЗАЦІЯ КОНЦЕПЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

УДК 379.85

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИРОДНИХ ЧИННИКІВ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТТІ

Безрутченко М.А.

студент НУБіП України

Науковий керівник: к.е.н., доцент Москвічова О.С.

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Екологічний туризм – це вид подорожей, які є сприятливі для природного середовища. Тури по екології здійснюються в місцях, що отримали природну вартість (ландшафтні та національні парки). Екологічний туризм направлений на збереження природної й культурної сфери міст, які відвідують туристи. Він бачить наперед, що ті хто приймає участь у подорожах – люди з високою екологічною обізнаністю. Близькою по суті до визначення «екологічний туризм» ще є поняття зелений туризм та сільський туризм.

До виникнення цього соціально – економічного визначення, як «екологічний» або «зелений сільський туризм», взагалі туризмом у загальному розумінні мали діло особи (спеціалісти), які мали освіту, яка відповідала вимогам або взагалі іншу вищу освіту та стаж роботи в туристичній сфері, який відповідає вимогам. На сьогоднішній момент послуги, пов'язані з екологічним (зеленим) туризмом, найбільше поставляють особи, які отримали іншу освіту (працівники аграрних фірм, робітники кола обслуговування, юристи, економісти, товаровознавці та інші), вони надають усю цю допомогу в сільських місцях, які знаходяться відповідно біля місця основного проживання [1, с. 24].

Лідер екологічного туризму в Європейських країнах була визнана Італія, так як вона отримує від нього щорічний дохід, який складає 350 млн. доларів. У Швейцарії прибутку від екологічного туризму складають 15 млрд. доларів. на рік, з яких: 10 млрд. доларів йдуть від фермерів, які знаходяться в гірських місцевостях. Спільна кількість зелених садиб, що постачають послуги із сільського зеленого туризму, в Україні отримано понад 1500 будинків. У Закарпатті нараховується 474 домогосподарства, що охоче приймуть туристів і нададуть туристам послуги з проживання та харчування.