

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

23-24 травня 2024р.

КИЇВ НУХТ 2024

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. –248с.

ISBN 978-966-612-321-6

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництва і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 8 від «25» квітня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-321-6

© НУХТ, 2024

23	<i>Стакунов П., Бровенко Т., ВМУРОЛ, м. Київ, Україна, Рейтинг плавлених сирів України</i>	61
24	<i>Грядунів Я., Мороз Д., Топчий О., НУХТ, м. Київ, Україна, Перспективи розвитку технології томленого м'яса в системі HoReCa</i>	63
25	<i>Чернюшок О., Копитко О., Ризун О., НУХТ, Київ, Україна, Вершкове масло з наповнювачами приваблива сировина для HoReCa</i>	65
26	<i>Чечотенко В., Пасічний В., НУХТ, Київ, Україна, Удосконалення технології порційних панірованих напівфабрикатів</i>	68
27	<i>Дулька О., Прибильський В., НУХТ, м. Київ, Україна, Використання комбучі та целюлозної плівки в технології функціональних продуктів</i>	69
28	<i>Драчук У., Галух Б., Сімонова І., Боднар Г., ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, м. Львів, Україна, спосіб виробництва солено-копченого свинячого окіста «Шовдарь»</i>	71
29	<i>Нікітіна Т., Широбокова А., НУХТ, м. Київ, Україна, Використання інноваційних ІТ-технологій як інструменту підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств (на прикладі м. Трускавець)</i>	75
30	<i>Мороз Д., Самійленко І., Топчий О. НУХТ, м. Київ, Україна, Локальність-тренд сьогодення</i>	78
31	<i>Чернюшок О., Кушніра., Ющенко Н., Маланкевич Й., НУХТ, Київ, Україна, Роль молочних компонентів при створенні м'ясних продуктів оздоровчого призначення</i>	80
32	<i>Салєба Л.В., Семенченко А.Ф., ХНТУ, м. Хмельницький, Україна, Використання флавоноїдів у харчових технологіях для HoReCa</i>	82
33	<i>Юдіна Т., Серенко А., ДТЕУ, м. Київ, Україна, Технологія низьколактозних йогуртів підвищеної біологічної цінності</i>	84
34	<i>Куниця К., Ніколаєва О., НТУ «ХП», м. Харків, Україна, Організація діяльності крафтового виробництва як запорука успіху ресторанного господарства</i>	86
35	<i>Петришин Н., Паска М., Назар М., ЛДУФК, м. Львів, Україна, Особливості виробництва крафтових листових виробів</i>	87
36	<i>Блохіна Г., ПІДО НУХТ, м.Київ, Україна, Спрощений підхід до впровадження системи haccp для HoReCa</i>	89
37	<i>Мельцер В.Л. м. Мюнхен, Німеччина, Харчовий вструдат — інноваційний біополуфабрикат високого ступеня готовності.</i>	92
38	<i>Фастаковський Д, Корецька І, НУХТ, м. Київ, Україна, Використання сочевичного борошна для приготування м'ясних напівфабрикатів</i>	95
39	<i>Чорна Н.М., ВТЕІ ДТЕУ, м. Вінниця, Україна, Українська кухня як тренд ресторанної галузі.</i>	97
40	<i>Shevchenko A., Litvynchuk S., NUFT, Kyiv, Ukraine, Conformation transformations in bread with pumpkin seed protein concentrate and phospholipids</i>	100
41	<i>Galenko O., Kushnir B., NUFT, Kyiv, Ukraine, Craft technologies of special purpose pates</i>	103
42	<i>Куниця К. НТУ «ХП», м. Харків, Україна, Інноваційні технології в крафтових виробництвах закладів ресторанного господарства</i>	105
43	<i>Цирулик Р.В., Самілик М.М., СНАУ, м. Суми, Україна, Крафтова технологія молочних продуктів А2 збагачених харчовими волокнами та каротиноїдами.</i>	107
44	<i>Дущак О., Левківська Т., НУХТ, м. Київ, Україна, Використання ферментації для виробництва нових консервованих продуктів із слив</i>	109
45	<i>Коваль О.А. НУХТ м.Київ, Гуць В. С. ВНАУ, м.Вінниця, Україна, Сучасні добавки при виготовленні крафтового пива</i>	111
46	<i>Сукманов В, Мащенко Д., ПДАУ, м. Полтава, Україна, Крафтові технології йогуртів з екстрактом із залишків переробки моркви</i>	114
47	<i>Сладковський О., Пасічний В., НУХТ, Київ, Україна, Удосконалення технології рублених панірованих напівфабрикатів</i>	117
48	<i>Чернюшок О., Ризун О., НУХТ, Київ, Україна, Розробка технології кисломолочних напоїв оздоровчого призначення для HoReCa</i>	118

39. УКРАЇНСЬКА КУХНЯ ЯК ТРЕНД РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ

Наталія ЧОРНА, д-р істор. наук

Вінницький торговельно-економічний інститут

Державного торговельно-економічного університету (ВТЕІ ДТЕУ), м. Київ, Україна

Вступ. Упродовж кількох крайніх років національна кухня формує один з основних трендів ресторанної галузі і його актуальність у найближчому майбутньому не лише не вичерпає себе, а навпаки, значно зміцниться.

Численні дослідження свідчать, що країни, одна за одною, починають все більше розуміти, що відродження автентичної національної кухні як складової національної культури загалом, є чи не єдиною можливістю розповісти про свої кулінарні здобутки наступним поколінням і зафіксувати їх в історії.

Актуальність теми. Як відомо, найпопулярнішими національними кухнями в Україні та закордоном протягом багатьох років поспіль є італійська, мексиканська та грузинська. Що стосується української кухні, упродовж тривалого часу вона була мало представлена закордоном, а в самій Україні була недооцінена. У зв'язку з початком повномасштабного вторгнення ситуація змінилася, і популярність української кухні почала стрімко зростати. Свідченням тому – дедалі більша представленість української кухні в закладах ресторанного господарства, а також стрімко зростаючий інтерес до неї наукової та професійної спільноти.

Матеріали та методи. Дослідження ґрунтується на наукових розробках сучасників, а також результатах наукових пошуків авторки цієї публікації.

Результати та обговорення. Ні для кого не секрет, що тривалий час українські шеф-кухарі наслідували світові тренди та ламали голови над тим, як здивувати світ. А відповідь, як виявилось, була зовсім поруч, – шляхом відродження та осучаснення української кухні. Так, на міжнародних кулінарних подіях та в дружніх розмовах українських шефів із закордонними колегами про українську кухню дедалі частіше згадують як про щось нове та оригінальне. Про українців при цьому дедалі частіше говорять, як про незалежних, сучасних та трішки зухвалих. «І це нормально, – переконаний Є. Клопотенко, – адже нам є чим дивувати» [1]. І мова не лише про мужність, стійкість та героїзм українського народу, який десять років поспіль стримує російську агресію, мова в т. ч. про українську кухню.

Прикметно, що серед фахівців досі немає одностайності щодо того, якою є українська кухня? Наразі під цим поняттям здебільшого розуміють українську селянську кухню кін. XIX ст. Але ж паралельно з нею розвивалася також більш вишукана міська гастрономічна культура, окремо існувала також церковна (монастирська) кухня. Загалом, як розуміємо,

кухня розвивається упродовж тривалого часу та постійно змінюється, внаслідок появи нових продуктів та технологій, взаємодії з іншими державами та народами. Так, різні традиції змішуються, і на їхньому перетині утворюється щось нове [2].

Українська кухня цікава, насамперед, локальними продуктами, зокрема, їхньою натуральністю, екологічністю та якістю. Це – фундамент, на якому стоїть українська гастрономія, це – «наше коріння, у прямому та переносному значенні» [3]. Окремої уваги заслуговує локальна кухня, яка послуговується продуктами, що обов'язково походять із території радіусом максимум 200–300 км від закладу.

Не менше захопливих розмов викликають українські шефи, яких за період незалежності виросло ціле покоління, здатних запропонувати страви рівня найкращих світових закладів. І, що важливо, це неодноразово підтверджували як іноземні туристи, що приїжджали в Україну на відпочинок, так і закордонні експерти.

Прикметно, що пануючі в українській гастрокультурі тренди дедалі частіше перегукуються зі світовими. І мова не лише про популяризацію сезонних і локальних продуктів, але й про пошук нових смаків. Так, українці дедалі частіше демонструють вихід за рамки традиційних технологій приготування їжі та відсутність страху щодо започаткування власних гастрономічних правил.

Серед трендів ресторанної галузі – відродження національної культури, а разом із нею – автентичної національної кухні, що є суголосним із сучасним запитом, породженим війною росії проти нашої держави. Так, національна кухня є фактично безпрограшним інструментом популяризації культурної спадщини, доведення її самобутності та неповторності, а разом із нею – її збереження та передачі наступним поколінням, а також фіксації в історії.

Як пам'ятаємо, українську кухню упродовж тривалого періоду приховували, підміняли різним радянським непотребом, фальсифікували. У зв'язку з зазначеним, знання про українську кухню станом на тепер є особливо затребуваними. Щоправда фахових дослідників української кухні не так багато, як хотілося б, але вони є, і це не може не тішити (О. Брайченко, М. Душар, Є. Клопотенко, І. Лильо, О. Мотузенко, О. Сокирко, ін.). Окремо загадаємо про Ольгу Франко – відому українську кулінарку, авторку багатьох кулінарних книг, опублікованих у 1920-1930-х 98 о. У сучасний нам час книги Ольги Франко були перевидані, а за мотивами її кулінарної спадщини знято фільм «Смак свободи».

Повертаючись до трендів національної кухні, згадаємо про такий із них, як креативність або вміння дивитися на звичні речі під іншим кутом. І попри те, що світ вже давно звик до нестандартних речей та рішень, українська культура продовжує в цьому напрямку беззаперечно лідирує.

Ще одним трендом, характерним українській кухні, є осучаснення рецептів