



Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного
сервісу

***IX Студентська наукова
Інтернет-конференція
«СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ
ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»***



14 травня 2026 року
м. Чернівці

Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства. Матеріали студентської наукової інтернет-конференції, м. Чернівці, 14 травня 2026 р. Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2025. 295 с.

Збірник містить матеріали ІХ студентської наукової Інтернет-конференції «СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», яка відбулася 14 травня 2026 року. У тезах доповідей висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; визначення шляхів розширення зв'язків між вищою освітою та бізнес-середовищем.

Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії гостинності.

Роботи надруковано у авторській редакції.

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

© ЧТЕІ ДТЕУ, 2026

Підписано до друку 14.05.2026 р.

ЗМІСТ

Секція 1. HoReCa: інноваційний досвід та перспективи в Україні

Kateryna Ivaniuk

Development of sweet dishes using local raw materials and food design principles 11

scientific supervisor – Liubov Strutynska

Марійс Алупій

Синергія локальних продуктів і фуд-дизайну у створенні сучасного асортименту холодних страв грузинської кухні 13

наук. кер. – Лошенюк І. Р.

Богдан Бабінецький

Розроблення технологій борошняних кулінарних виробів з використанням гречаного борошна 15

наук. кер. – Хитрова О. Л.

Дмитро Балан

Удосконалення рецептурно-компонентного складу десертних мас для об'ємного моделювання 18

наук. кер. – Бозуленко О. Я.

Анатолій Бевцик

Розроблення авторських м'ясних страв із локальної сировини в контексті сучасного фуд-дизайну 20

наук. кер. – Паламарек К. В.

Микола Бежан

Удосконалення технологій десертів на основі кисломолочного сиру із використанням рослинних добавок 23

наук. кер. – Лошенюк І. Р.

Максим Биченко

Удосконалення технологій та дослідження якості десертів у закладах ресторанного господарства 25

наук. кер. – Незвещук-Когут Т. С.

Віталій Білоус

Розроблення авторських брускет із використанням елементів еко-дизайну для кейтерингу 29

наук. кер. – Вдовічена О. Г.

Михайло Богач

Розроблення технології люля-кебабу з курятини з використанням бобових культур та вівсяних висівок 32

наук. кер. – Вдовічена О. Г.

Андрій Боінчан

Технології страв з риби з використанням інноваційних методів приготування 34

наук. кер. – Вдовічена О. Г.

Андрій Боровець	
<i>Перспективи розвитку та практична доцільність удосконалення технологій тушкування свинини у сучасній гастрономії</i>	37
наук.кер. – Кривохижа Є. М.	
Станіслав Бранашко	
<i>Удосконалення технології та дослідження якості холодних страв</i>	39
наук. кер. - Короліук Ю.Г.	
Дребот Анастасія	
<i>Удосконалення технологій борошняних кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства</i>	42
наук. кер. – Кравченко М.Ф.	
Ян Вавжицький	
<i>Доцільність та ефективність впровадження технологій страв з морепродуктів у сучасному ресторанному господарстві</i>	45
наук.кер. – Кривохижа Є. М.	
Юрій Ватрич	
<i>Технологія та фуд-дизайн м'ясних страв із сезонних продуктів для готельно-ресторанного бізнесу</i>	48
наук. кер. – Лошеніук І. Р.	
Олександр Гаврилюк	
<i>Фуд-дизайн як інструмент удосконалення асортименту пасти</i>	50
наук. кер. - Короліук Ю.Г.	
Василь Галас	
<i>Особливості мусових десертів у системі фуд-дизайну</i>	52
наук. кер. – Борук С. Д.	
Валерія Глинська, Катерина Васіліу	
<i>Інтерактивний фуд-арт у кейтерингу як інструмент візуальної комунікації</i>	55
наук. кер. – Струтинська Л. Т.	
Андрій Гнатіук	
<i>Розроблення технології виробів із дріжджового тіста</i>	57
наук. кер. – Паламарек К. В.	
Василь Гончар	
<i>Удосконалення технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів: перспективи організації виробництва у лаунж-барі «Рожевий»</i>	59
наук.кер. – Борук С. Д.	
Вадим Губчак	
<i>Інноваційні підходи до удосконалення технологій та оцінки якості страв з овочів</i>	64
наук. кер. – Романовська О. Л.	
Іван Гудіур	
<i>Перспективи використання локальної сировини у технологіях безалкогольних напоїв</i>	66
наук. кер. – Струтинська Л. Т.	

Роман Дарійчук <i>Розширення асортименту борошняних страв</i> наук. кер. – Паламарек К. В.	69
Максим Дащук <i>Розроблення технології авокадово-горіхового соусу для салатів у закладах ресторанного господарства</i> наук. кер. – Данилюк І. П.	72
Віталіна Долінська <i>Організаційно-технологічні інновації у виробництві хлібобулочних виробів у сфері HoReCa України на прикладі ресторану «Шо Шо»</i> наук. керівник – Паламарек К. В.	74
Олег Дьяченко <i>Технологія та якість вегетаріанських котлет</i> наук. кер. – Романовська О. Л.	77
Євгеній Дубик <i>Фуд-стайлінг як інструмент підвищення конкурентоспроможності страв із риби</i> наук. кер. – Кравченко М. Ф.	80
Максим Іванчук <i>Наукове обґрунтування та практична реалізація технологій страв з м'яса у закладах ресторанного сервісу</i> наук. кер. – Борук С. Д.	82
Сергій Ізмалков <i>Удосконалення технологій та дослідження якості супів-пюре на матеріалах ресторану «Дім 18»</i> наук.кер. – Бозуленко О. Я.	87
Олександр Задорожний <i>Розроблення технологій гарячих закусок з використанням сучасних трендів фуд-дизайну</i> наук. кер. – Кривохижа Є. М.	89
Марія Захарюк <i>Удосконалення технологій страв з яєць у закладах ресторанного господар</i> наук. кер. – Кривохижа Є. М.	92
Юрій Зеліско <i>Використання модельних композицій мікрозелені та насіння у технології салатів</i> наук. кер. – Паламарек К. В.	93
Станіслав Кавуля <i>Технологічні властивості сучасних видів круп</i> наук. кер. – Струтинська Л. Т.	96

Віктор Кашул

Розширення асортименту вареників шляхом використання морквяного тіста в умовах ресторану «Гопачок» 98

наук. кер. – Данилюк І. П.

Андрій Костюк

Удосконалення технологій страв з овочів у закладах ресторанного господарства 100

наук. кер. – Кравченко М. Ф.

Олег Кожукар

Перспективи використання нетрадиційних круп у технології гарнірів 104

наук. кер. – Марусяк Т. М.

Юрій Козар

Технологічне обґрунтування розширення асортименту страв з гарбузом у закладах ресторанного господарства 107

наук. кер. – Марусяк Т. М.

Денис Косован

Технологічні аспекти використання батату у виробництві ресторанної продукції 110

наук. кер. – Бозуленко О. Я.

Андрій Красовський

Розроблення безглютенових та безлактозних равіолі для інклюзивного харчування 115

наук. кер. – Паламарек К. В.

Андрій Крилов

Удосконалення технологій та дослідження якості молочних десертів та організація їх виробництва 116

наук. кер. – Незвещук-Когут Т. С.

Роман Лащук

Інноваційні технології вегетаріанських десертів як складова здорового харчування 118

наук. кер. – Романовська О. Л.

Назарій Мазурак

Удосконалення технології паштету з курячої печінки з карамелізованою цибулею та ягідним соусом 121

наук. кер. – Корольок Ю. Г.

Тарас Мазурак

Удосконалення технологій виробів з прісного тіста на основі багатокомпонентних борошняних сумішей 124

наук. кер. – Кравченко М. Ф.

Владислав Майданик

Удосконалення технології стейка «Flank» із використанням сливово-оцтового маринаду 126

наук. кер. – Брикова Т.М.

Владислав Мариновський <i>Інноваційні підходи до розширення асортименту напоїв у закладах ресторанного господарства</i> наук. кер. – Незвещук-Когут Т. С.	129
Андрій Мартинов <i>Впровадження технологій холодних страв з локальної сировини в ресторані «Freidora»</i> наук.кер. – Борук С. Д.	132
Михайло Мачужак <i>Сучасні підходи до виробництва овочевих закусок для закладів швидкого харчування</i> наук. кер. – Данилюк І. П.	135
Ігор Меруцану <i>Локальна сировина та фуд-дизайн у технологіях слабоалкогольних напоїв</i> наук. кер. – Романовська О. Л.	138
Марія Микайло <i>Удосконалення технологій страв з птиці у закладах ресторанного господарства</i> наук. кер. – Кравченко М. Ф.	141
Юрій Михайлюк <i>Технологія та якість м'ясних страв</i> наук. кер. – Лощенко І. Р.	143
Данило Михальчук <i>Удосконалення технології рибних страв із філе дорадо з використанням принципів foodpairing</i> наук. кер. – Паламарек К. В.	145
Андрій Мішенін <i>Розроблення технології веганських кондитерських виробів</i> наук. кер. – Брикова Т.М.	148
Анатолій Нагірняк <i>Переваги технології Су-від у виробництві м'ясних напівфабрикатів високого ступеня готовності</i> наук.кер. – Струтинська Л. Т.	151
Дмитро Нагорняк <i>Обґрунтування та розробка технологій холодних закусок з ферментованих овочів у кафе «Гном»</i> наук.кер. – Кривохижа Є. М.	155
Вадим Павлюк <i>Удосконалення технології бріюшної булочки для бургерів з використанням альтернативних видів борошна</i> наук. кер. – Брикова Т.М.	158

Дмитро Пахолок <i>Удосконалення технологій пшеничного хліба з використанням цільнозернової та багатокомпонентної сировини</i> наук. кер. – Романовська О. Л.	161
Сергій Повшин <i>Удосконалення технологій формування круасанів з листкового тіста в умовах кондитерського виробництва</i> наук. кер. – Данилюк І. П.	164
Станіслав Попадюк <i>Кулінарний дизайн як інструмент удосконалення традиційних українських страв</i> наук. кер. – Марусяк Т. М.	166
Василь Попеску <i>Технологічні аспекти удосконалення виробів з листкового дріжджового тіста в умовах сучасної кав'ярні-кондитерської</i> наук.кер. – Борук С. Д.	169
Олександр Порожнюк <i>Нетрадиційне борошно у технологіях борошняних страв</i> наук. кер. – Лошенюк І. Р.	172
Вікторія Романська <i>Впровадження концепції «Zero waste» як інноваційного вектору розвитку ресторанного господарства м. Чернівці</i> наук. кер. – Брикова Т.М.	175
Олег Романчук <i>Розроблення функціональних молочних коктейлів, збагачених ламінарією</i> наук. кер. – Вдовічена О. Г.	178
Валерій Ропчан <i>Розроблення технології безглютенового часникового хліба</i> наук. керівник – Паламарек К. В.	181
Михайло Рудой <i>Технологія та якість бенкетних страв з м'яса</i> наук. кер. – Лошенюк І. Р.	183
Денис Савка <i>Розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі</i> наук. кер. – Брикова Т.М.	185
Богдан Семенко <i>Технологія десертів з використанням сучасних технік оздоблення</i> наук. кер. – Данилюк І. П.	188
Вадим Серуняк <i>Удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану</i> наук. кер. – Брикова Т.М.	191

Костянтин Смірнов

Обґрунтування та розробка технологій виробів з листкового тіста у ресторані «Тераса» 194

наук.кер. – Лощенко І. Р.

Яна Сомик

Впровадження удосконалених технологій овочевих страв як фактор підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства 198

наук. кер. – Кравченко М. Ф.

Ілля Сопіт

Технологічні аспекти виробництва тарталеток і тартів на основі пісочного тіста 200

наук. кер. – Марусяк Т. М.

Віктор Сурін

Удосконалена технологія холодної закуски «Ростбіф із соусом із зернистої гірчиці та міксом салатів» 203

наук. кер. – Кривохижа Є. М.

Михайло Сушинський

Перспективи використання яловичини у ресторанних технологіях 205

наук. кер. – Королюк Ю. Г.

Юрій Сушинський

Обґрунтування інноваційних світових технологій у приготуванні рибних страв 211

наук. кер. – Королюк Ю. Г.

Тарас Ткачук

Розроблення функціонального мусового десерту із застосуванням елементів фуд-дизайну 215

наук. керівник – Паламарек К. В.

Анастасія Флорескул

Розроблення технологій та дослідження якості крем-супів 218

наук. кер. – Королюк Ю. Г.

Андрій Форост

Обґрунтування та розробка концепцій ресторанної продукції з мангольду у ГРК «Rivoli» 220

наук. кер. – Борук С. Д.

Вадим Хопін

Технології молочних десертів із використанням кріопюре 224

наук. кер. – Лощенко І. Р.

Володимир Цуркан

Обґрунтування технологій холодних закусок на основі печінки, серця та язика як джерел повноцінного білка 227

наук. кер. – Марусяк Т. М.

Віталій Чернєй

Технологічні переваги та практичне застосування» технології Thermitix у виробництві страв з морепродуктів 230
наук.кер. – Струтинська Л. Т.

Христина Шупрудько

Технологічні інновації у приготуванні м'ясних страв як основа формування винно-гастрономічних поєднань 234
наук. кер. – Романовська О. Л.

Артур Яцько

Удосконалення технологій страв з кисломолочного сиру з використанням елементів фуд-дизайну у презентації 236
наук. кер. – Кривохижа Є. М.

Іван Яцько

Удосконалені технології холодних страв з гідробіонтів у закладах ресторанного господарства 239
наук. кер. – Данилюк І. П.

Чепишко Ілля

Удосконалення технологій борошняних кулінарних виробів з використанням елементів фуд-дизайну 242
наук. кер. – Кравченко М.Ф.

Секція 2. Розвиток індустрії туризму та гостинності в умовах воєнного часу

Юлія Калус

Проблема покращення організації надання конкурентоспроможних готельних послуг підприємства 245
наук. керівник – Гищук Р. М.

Дмитро Крамар

Удосконалення системи стратегічного планування як основи життєздатності та успішної діяльності готельного підприємства 247
наук. керівник – Гищук Р. М.

Вікторія Кузьменко

Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства у місті Харкові 250
наук. кер. – Жулінська О. В.

Марія Маліченко

Вплив туристичної галузі на розвиток та управління готельного сектору регіону в умовах кризи 252
наук. керівник – Гищук Р. М.

Марія Мельник

Цифровізація управління безпечністю харчових продуктів у сфері HoReCa 255
наук. кер. – Кривохижа Є.М.

Злата Мороз

Удосконалення стратегічного планування готельного підприємства в зовнішньому середовищі 258

наук. керівник – Гищук Р.М.

Світлана Овсянюк

Удосконалення організації SPA-сервісу в готелях 260

наук. кер. – Паламарек К. В.

Опир Катерина

Удосконалення організації обслуговування номерів у готельно-ресторанних комплексах 262

наук. керівник – Кифяк В. Ф.

Секція 3. Фінансово-економічні й обліково-аналітичні засади розвитку готельно-ресторанного господарства

Лілія Білек

Сучасні економічні аспекти функціонування ресторанного бізнесу 265

наук. кер. – Гут Л. В.

Софія Гамаль

Облік витрат на енергоносії у закладах ресторанного господарства 267

наук. кер. – Скрипник Н.В.

Іванна Кавчак

Податковий консалтинг у ресторанному бізнесі: практичні аспекти використання інформаційної системи POSTER 270

наук. кер. – Томнюк Т. Л.

Алла Лугова

Фінансові механізми забезпечення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства 273

наук. кер. – Малярчук О.В.

Марія Мирончук

Інноваційні гастрономічні проекти як інструмент фінансового відновлення туристичної привабливості України 275

наук. кер. – Гут Л. В.

Назар Мустеца

Фінансування розвитку готельного господарства в умовах воєнного стану 278

наук.кер. – Мустеца І.В.

Максим Словський

Стратегії адаптації ресторанного бізнесу в Україні в умовах війни: аналітичний аспект 281

наук. кер. – Багрій К.Л.

Юлія Танасійчук

Облік та оподаткування доходів і витрат операційної діяльності підприємств малого готельного бізнесу 284

наук. кер. – Маначинська Ю.А.

Анастасія Топоркова

Облік витрат на енергоресурси у структурі собівартості готельних послуг 287

наук. кер. – Скрипник Н. В.

28 Віталіна Харабара

Управління ризиками у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства 290

наук. кер. – Незвещук-Когут Т. С.

Вікторія Яців

Вплив середнього чеку на фінансові результати ресторанів швидкого харчування 293

наук. кер. – Скрипник М. Є.

Ivaniuk Kateryna, 4th course,
specialty “Restaurant Technologies and Food Design”
Scientific supervisor – Liubov Strutynska
Chernivtsi Institute of Trade and Economics of SUTE
Chernivtsi, Ukraine

DEVELOPMENT OF SWEET DISHES USING LOCAL RAW MATERIALS AND FOOD DESIGN PRINCIPLES

Annotation. This document delves into the creation of confectionery items, specifically sweet courses, by merging indigenous foodstuffs with contemporary culinary architecture concepts within the food service sector. The investigation emphasizes the crucial role of employing ingredients harvested according to seasonality and sourced regionally, which serves to elevate the standard of the final product, bolster ecological responsibility, and ensure genuine character. Considerable focus is placed on novel methodologies for crafting after-dinner sweets, encompassing the strategic juxtaposition of mouthfeel variations, sophisticated visual appeal, and artful presentation methods. This investigation takes its foundation from the operational practices at the establishment named “Fortuna” and encompasses the crafting of unique sweet formulations. The findings conclusively indicate that the fusion of regional resources with thoughtful food design substantially boosts the marketability and allure of what the restaurant provides to its patrons.

The contemporary dining sector is undergoing swift evolution, driven by forces such as expanding global connectivity, shifting patron tastes, and heightened rivalry among establishments. Patrons nowadays evaluate offerings based not solely on flavor profiles, but equally on visual appeal, ingredient provenance (naturalness), and inventive presentation. Consequently, integrating regionally sourced ingredients alongside contemporary food design methodologies is particularly pertinent.

Confections hold a significant position within the composition of a typical restaurant's offerings. They serve dual roles: gustatory satisfaction and aesthetic impact, very often constituting the concluding memory a diner takes from the venue. Within this framework, sweet courses are increasingly emerging as canvases for culinary ingenuity and novel concepts.

A primary trend shaping contemporary gastronomy centers on the utilization of foodstuffs that are native to the area and appropriate for the present time of year. Components sourced nearby—consider wild fruits, harvests from local orchards, regional apiary products, and farmstead milk items—possess greater freshness, elevated dietary value, and contribute to establishing a unique culinary identity. Moreover, this procurement method supports nearby producers while concurrently diminishing fuel usage for transit, perfectly reflecting environmental stewardship principles.

In contemporary confectionery, the finesse of visual styling is paramount, demanding the harmonious melding of taste nuances, textural attributes, chromatic values, and the inherent composition of the final product. This approach to plating transforms a mere item into a rich sensory experience, significantly boosting its attractiveness to clientele. Adopting contemporary plating standards, striking color combinations, and natural decorative elements enables chefs to fashion exceptional and memorable post-meal indulgences.

The investigation was carried out drawing from the practices of the dining establishment known as “Fortuna,” which focuses its menu on fare crafted from regional sourcing. An examination of their dessert selection revealed that established culinary blueprints can be effectively updated by incorporating cutting-edge techniques and imaginative ways of showcasing the food.

For the duration of this undertaking, innovative sugary treats were conceived, incorporating locally sourced ingredients in combination with principles of culinary presentation. Notable examples brought forth included a "Bukovina Cheesecake Topped with a Fruit Drizzle" and a "Light Blueberry Confection." These novel dishes successfully fuse established elements with contemporary preparation approaches and refined aesthetics, consequently boosting their potential for commercial success.

Adding these types of desserts to the dining options serves to elevate the standard of offerings, broaden the range of choices, and draw in fresh patrons. Furthermore, this enables the venue to cultivate a distinctive brand identity and solidify its standing in the marketplace.

Consequently, blending regionally available supplies with food design concepts represents a productive avenue for advancing the culinary service sector. This approach fosters avenues for originality, enhances product standards, and aligns with the expectations of today's clientele.

Conclusion. The study undertaken establishes that creating confectionery items leveraging indigenous resources, harmonized with contemporary food aesthetics concepts, represents a worthwhile avenue for the progression of the culinary service sector. Employing ingredients harvested regionally exclusively enhances the gustatory and healthful profiles of after-meal treats; moreover, it reinforces ecological stewardship, bolsters local suppliers, and elevates the genuine character of culinary selections.

An examination within the establishment named “Fortuna” illustrated that time-honored sweet recipes are amenable to successful modification by incorporating novel methods and imaginative presentation styles. Implementing tenets of food design - such as deliberate visual arrangement, complementary color schemes, varied textural experiences, and up-to-date serving methods—markedly boosts the visual appeal of the offerings and favorably impacts how patrons view the food.

The desserts crafted by the author, exemplified by offerings like the "Bukovinian cheesecake with berry sauce" and the "Blueberry mousse," serve as tangible demonstrations of these methodologies in action. Their recipes are rooted in

regionally sourced components, yet their visual appeal mirrors up-to-the-minute trends in both style and culinary taste. This effectively validates the notion that merging heritage with novel ideas yields items that are both marketable and stand up well against competition.

Moreover, the research emphasizes that incorporating these types of sweet dishes onto restaurant offerings serves to broaden the range of available items, fortify the establishment's distinct image, and cultivate stronger patronage allegiance. This practice also elevates the general caliber of patronage and keeps pace with prevailing worldwide inclinations in the culinary sphere, such as ecological responsibility, a focus on well-being, and tailored experiences.

To summarize, bringing together ingredients sourced nearby with established food design concepts represents more than just a creative avenue; it functions as a key strategic instrument for boosting the effectiveness and competitive standing of dining establishments. Subsequent investigations could concentrate on growing the selection of health-conscious desserts, refining the manufacturing operations, and delving deeper into novel techniques for both showcasing and creating these products.

References

- Ivanov, I. I. (2022). *Financial management of enterprises*. Kyiv: KNEU.
- Ministry of Economy of Ukraine. (2024). *Business support programs in Ukraine*. <https://www.me.gov.ua>
- National Bank of Ukraine. (2024). *Analytical reports on economic development*. <https://bank.gov.ua>
- Petrenko, O. O. (2023). *Restaurant business in Ukraine: Current state and development prospects*. Lviv: LNU Publishing.
- State Statistics Service of Ukraine. (2024). *Statistical data of Ukraine*. <https://www.ukrstat.gov.ua>
- Verkhovna Rada of Ukraine. (2003). *Commercial Code of Ukraine*. <https://zakon.rada.gov.ua>
- Verkhovna Rada of Ukraine. (2010). *Tax Code of Ukraine*. <https://zakon.rada.gov.ua>
- Strutynska, L. T. (2024). Modern approaches to food design in restaurant technologies. *Journal of Food Technologies*, 12(3), 45–52.

Алупій Марійс, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Лошенко І.Р.

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

**СИНЕРГІЯ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ І ФУД-ДИЗАЙНУ У СТВОРЕННІ
СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ХОЛОДНИХ СТРАВ ГРУЗИНСЬКОЇ
КУХНІ**

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується інтенсифікацією процесів глобалізації гастрономічної культури та одночасним зростанням інтересу до автентичних кухонь світу. Однією з найбільш репрезентативних у цьому контексті є грузинська кухня, яка вирізняється багатством смакових поєднань, широким використанням натуральних інгредієнтів, зокрема овочів, зелені, горіхів і прянощів, а також сформованою культурною та регіональною ідентичністю (Архіпов & Русавська, 2019). Її кулінарна система ґрунтується на традиційних технологіях приготування, що забезпечують виражені органолептичні властивості страв та їх високу гастрономічну цінність.

Водночас сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу орієнтуються на концепцію локальної гастрономії та сталого розвитку, що передбачає активне використання регіональної сировини. Застосування локальних продуктів дозволяє зменшити залежність від імпорتنих поставок, скоротити логістичні витрати та підтримати місцевих виробників, що відповідає принципам організації ресторанного господарства (Архіпов & Русавська, 2019; П'ятницька, 2020). Крім того, інтеграція локальних інгредієнтів у рецептури традиційних страв сприяє формуванню унікальної гастрономічної пропозиції закладу та підвищенню його конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг (ДСТУ 3862-99, 1999; П'ятницька, 2020).

Грузинська кухня має значний потенціал для адаптації до використання локальних продуктів завдяки своїй структурній гнучкості та домінуванню рослинних компонентів. Зокрема, застосування місцевих овочів, бобових культур і пряної зелені дозволяє зберігати автентичний смаковий профіль страв, водночас надаючи їм регіональної унікальності (П'ятницька, 2020).

Важливим елементом сучасної гастрономії виступає фуд-дизайн, який розглядається як інтегрований інструмент формування естетичної та сенсорної цінності страв. Він включає принципи композиційної гармонії, кольорового балансу, текстурного контрасту та просторової організації подачі. Фуд-дизайн безпосередньо впливає на сприйняття споживачем якості продукції та формує перше враження про страву, що є критично важливим у сфері ресторанного сервісу (Каплієнко, 2021).

У межах дослідження було розроблено удосконалений асортимент холодних страв грузинської кухні з використанням локальних продуктів. До нього включено пхалі-терін на основі місцевої зелені та бобових, рулети з баклажанів із горіховим кремом, а також мус із квасолі з додаванням ферментованих овочів регіонального походження. При розробленні страв застосовано принципи фуд-дизайну, зокрема гармонізацію кольорів, структурну композицію, баланс текстур і візуальну завершеність подачі, що відповідає сучасним вимогам ресторанної індустрії (Каплієнко, 2021; П'ятницька, 2020).

Результати дегустаційної оцінки свідчать про високий рівень органолептичного сприйняття розроблених страв за показниками смаку, аромату, зовнішнього вигляду та загальної гармонійності. Це підтверджує ефективність поєднання локальних продуктів із традиційними рецептурними підходами грузинської кухні, а також доцільність використання фуд-дизайну як інструменту підвищення споживчої привабливості продукції (Каплієнко, 2021; Архіпов & Русавська, 2019).

Таким чином, поєднання локальних продуктів і фуд-дизайну є ефективним інструментом формування сучасного асортименту холодних страв грузинської кухні. Така синергія сприяє підвищенню органолептичних та естетичних характеристик продукції, формуванню унікальної концепції закладу та зміцненню його конкурентних позицій на ринку ресторанних послуг (П'ятницька, 2020).

Перспективи подальших досліджень полягають у розширенні асортименту холодних страв із використанням локальної сировини, удосконаленні технологій кулінарної обробки та впровадженні інноваційних методів фуд-дизайну для підвищення якості ресторанної продукції (Каплієнко, 2021).

References

- Держстандарт України. (1999). *ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.*
- Каплієнко, Т. І. (2021). *Інноваційні технології в ресторанному господарстві.* Харківський державний університет харчування та торгівлі.
- П'ятницька, Г. Т. (2020). *Ресторанне господарство: теорія та практика.* Київський національний торговельно-економічний університет.
- Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2019). *Організація ресторанного господарства.* Центр учбової літератури.

Богдан Бабінецький, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Ольга ХИТРОВА
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ГРЕЧАНОГО БОРОШНА

Повоєнне відновлення харчової промисловості та ресторанного господарства України потребує не лише відродження традиційного асортименту, а й впровадження інноваційних технологічних рішень, орієнтованих на здорове

та функціональне харчування. Одним із перспективних напрямів у цьому контексті є розроблення борошняних кулінарних виробів на основі гречаного борошна – сировини з унікальними фізико-хімічними властивостями та високою харчовою цінністю. Серед актуальних змін у харчових уподобаннях українських споживачів чільне місце посідає зростаючий попит на органічні та місцеві продукти, а також на здоровіші альтернативи, зокрема, продукти на рослинній основі та безглютенові вироби (Домарецький, 2004). Водночас заклади ресторанного господарства, що відновлюють або розширюють свою діяльність, потребують науково обґрунтованих рецептур і технологій, здатних забезпечити конкурентоспроможність продукції на сучасному ринку.

Метою дослідження є розроблення та науково обґрунтування технології борошняних кулінарних виробів з використанням гречаного борошна різних концентрацій заміни пшеничного борошна, визначити їх органолептичні, фізико-хімічні та технологічні показники якості.

Гречане борошно є продуктом переробки зерна псевдозлаку *Fagopyrum esculentum*. Від пшеничного борошна його відрізняють вища засвоюваність та більша поживна цінність; у ньому вищий вміст білка, жиру, калію, марганцю, міді, цинку, вітамінів групи В та лецитину. Білки гречаного борошна не утворюють клейковину, проте досить збалансовані за амінокислотним складом і містять підвищену кількість лізину, валіну та треоніну (Мелетьєв, Домарецький, Тодосійчук, & Куц, 2007). Гречане борошно є невичерпним джерелом рослинного білка з усіма необхідними амінокислотами; низький вміст жирів і підвищений вміст клітковини роблять його незамінним продуктом для здорового збалансованого харчування. До його складу входять цинк, магній, калій і залізо, вітаміни групи В, Е, антиоксиданти та рутин (Пивоваров, Ковальова, & Кошулько, 2025).

Принципово важливою технологічною характеристикою гречаного борошна є природна відсутність глютену. Відсутність у складі білка-алергену глютену надає особливу цінність продуктам із гречаного борошна для людей, які страждають на целіакію [4]. Це визначає широкий спектр застосування гречаного борошна у виробництві борошняних виробів для осіб з глютенною непереносимістю та аліментарно-залежними захворюваннями (DataM Intelligence, 2024).

Світовий ринок гречаного борошна у 2023 році досяг 210,2 млн дол. США та прогнозується зростання до 268,3 млн дол. США до 2031 року зі середньорічним темпом приросту 3,1%. Зростання попиту значною мірою зумовлене підвищенням обізнаності споживачів щодо безглютенових і їх альтернатив (GII Research, 2024). Серед актуальних харчових трендів 2024 року фахівці відзначають повернення гречки як інгредієнта: вона поживна, багата на мікроелементи та не містить глютену.

З давніх часів із гречаного борошна виготовляли млинці, оладки, коржі та галушки; через відсутність клейковини воно переважно використовувалося у

поєднанні з іншими видами борошна. Гречане борошно має давні традиції у слов'янській кулінарії: лемішка, давня козацька каша з гречаного борошна, та гречані млинці є невід'ємною частиною традиційної української кухні. Таким чином, розроблення сучасних технологій борошняних виробів із гречаним борошном поєднує актуальний ринковий тренд із відродженням традиційної харчової ідентичності (RBC Ukraine, 2023).

Досліджено технології борошняних кулінарних виробів кількох груп: вироби з дріжджового тіста (пиріжки, оладки), вироби з прісного тіста (вареники, галети), млинцеві вироби (млинці, налисники). Для кожної групи визначено оптимальне співвідношення гречаного та пшеничного борошна в рецептурі від часткової (20-40%) до повної заміни (100% для окремих видів виробів).

Для отримання якісних борошняних виробів необхідно знати технологічні властивості борошна: газоутворювальну, газоутримувальну, водопоглинальну здатність і «силу» борошна. Газоутворювальна здатність – це здатність борошна утворювати при бродінні дріжджового тіста вуглекислий газ (Домарецький, 2004). Встановлено, що заміна пшеничного борошна гречаним на рівні 30-50% у рецептурах дріжджових виробів потребує коригування технологічних параметрів: збільшення гідратації тіста, подовження часу бродіння та підбору оптимального режиму теплової обробки.

Розроблені технології борошняних кулінарних виробів із гречаним борошном відповідають сучасним вимогам функціонального та здорового харчування, є технологічно відтворюваними в умовах закладів ресторанного господарства різних форматів і мають потенціал для практичного впровадження в асортимент закладів харчування у повоєнний період. Рекомендовано включити розроблені рецептури до технологічних карток підприємств ресторанного господарства, що спеціалізуються на здоровому харчуванні, а також до програм підготовки фахівців із харчових технологій. Перспективним напрямом подальших досліджень є вивчення функціональних властивостей гречаного борошна у поєднанні з іншими нетрадиційними видами борошна, а саме вівсяним, рисовим, кукурудзяним.

References

- Домарецький В. А. Технологія солоду та пива : підручник. Київ : Інкос, 2004. 426 с.
- Мелетьєв А. Є., Домарецький В. А., Тодосійчук С. Р., Куц А. М. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв у задачах і прикладах : навч. посібник. Київ : НУХТ, 2007. 256 с.
- Пивоваров О. А., Ковальова О. С., Кошулько В. С. Інноваційні технології та обладнання бродильних виробництв : навч. посібник. Дніпро : ФОП Обдимко О. С., 2025. 396 с. URL:

<https://dspace.dsau.dp.ua/bitstream/123456789/11832/1/> (дата звернення: 16.03.2026).

DataM Intelligence. Buckwheat Market Size & Share, Forecasts Report 2025–2034. 2024. URL: <https://www.gminsights.com/industry-analysis/buckwheat-market> (дата звернення: 16.03.2026).

Farmonaut. 2024 Food Trends: Buckwheat, Botanicals, and Global Flavors. 2024. URL: <https://farmonaut.com/blogs/2024-food-trends-buckwheat-botanicals> (дата звернення: 16.03.2026).

GII Research. Global Buckwheat Flour Market 2024-2031. 2024. URL: <https://www.giiresearch.com/report/dmin1459344-global-buckwheat-flour-market.html> (дата звернення: 16.03.2026).

RBC Ukraine. Top 5 Food Trends for 2024: Nutritionist's Opinion. 2023. December 13. URL: <https://newsukraine.rbc.ua/news/top-5-food-trends-for-2024-nutritionist-s-1702477689.html> (дата звернення: 16.03.2026).

Statista. Food - Ukraine Market Forecast. 2024. URL: <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/ukraine> (дата звернення: 16.03.2026).

Балан Дмитро, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Бозуленко О.Я.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНО-КОМПОНЕНТНОГО СКЛАДУ ДЕСЕРТНИХ МАС ДЛЯ ОБ'ЄМНОГО МОДЕЛЮВАННЯ

Сучасна ресторанна індустрія активно впроваджує інноваційні технології виробництва десертної продукції, орієнтуючись на потреби споживачів у поєднанні смакової досконалості та естетичної привабливості страв. Одним із найбільш перспективних напрямів є створення десертів із використанням технологій об'ємного моделювання, які дозволяють формувати складні просторові композиції та реалізовувати творчі концепції фуд-дизайну. Водночас ефективне застосування таких технологій потребує розроблення десертних мас із відповідними структурно-механічними властивостями, здатними забезпечувати стабільність форми виробу протягом усього терміну реалізації.

Об'ємне моделювання передбачає створення десертів складної конфігурації шляхом використання форм, силіконових матриць, багатошарових конструкцій або сучасних технологій кондитерського декорування. Для отримання виробів із чіткими контурами та високою формостійкістю десертні маси повинні характеризуватися оптимальною в'язкістю, пластичністю,

еластичністю та стійкістю до механічних навантажень. Саме тому питання удосконалення рецептурно-компонентного складу набуває особливої актуальності (Мазаракі та ін., 2018).

Основу більшості сучасних десертних мас становлять молочні продукти, вершки, фруктові та ягідні пюре, шоколад, цукор і структуроутворювачі. Важливу роль у формуванні необхідної текстури відіграють желювальні речовини, серед яких найбільш поширеними є желатин, агар-агар, пектин, карагінан та їх комбіновані системи. Кожен із зазначених структуроутворювачів має специфічні властивості, що впливають на консистенцію готового продукту.

Желатин забезпечує ніжну та еластичну структуру мусових десертів, сприяє утворенню стабільних гелів і широко використовується в технології сучасних кондитерських виробів. Агар-агар характеризується вищою міцністю гелю та термостійкістю, що робить його перспективним для створення десертів складної форми. Пектин особливо ефективний у поєднанні з фруктово-ягідною сировиною, забезпечуючи формування стабільної структури та збереження натурального смаку продукту (Phillips & Williams, 2009).

Одним із напрямів удосконалення рецептур десертних мас є використання фруктово-ягідних напівфабрикатів як джерел природних барвників, ароматичних речовин та біологічно активних сполук. Додавання пюре чорної смородини, малини, полуниці, обліпихи, гарбуза або манго дозволяє підвищити харчову цінність продукції та сформувати виражені органолептичні характеристики. Крім того, натуральні рослинні компоненти позитивно впливають на колір десертних виробів, що є важливим елементом сучасного фуд-дизайну.

Особливої актуальності набуває створення десертних мас функціонального призначення. У сучасних умовах споживачі все частіше надають перевагу продукції зі зниженим вмістом цукру, підвищеним вмістом харчових волокон та натуральними інгредієнтами. Тому перспективним є використання рослинних порошків, насіння чіа, фруктових концентратів, інуліну та інших компонентів, які дозволяють не лише покращити харчову цінність виробів, але й впливають на їхні структурно-механічні властивості.

Важливим критерієм якості десертних мас для об'ємного моделювання є їх реологічні характеристики. В'язкість і пластичність визначають можливість рівномірного заповнення форм, а також здатність виробу зберігати задану конфігурацію після охолодження. Недостатня міцність структури може призводити до деформації десертів, тоді як надмірна щільність негативно впливає на споживчі властивості продукції. Саме тому сучасні дослідження спрямовані на пошук оптимальних співвідношень між основними компонентами рецептури та структуроутворювачами (Goff & Hartel, 2013).

Окрему увагу приділяють поєднанню технологічних аспектів із принципами фуд-дизайну. Сучасний десерт розглядається не лише як харчовий продукт, а й як елемент гастрономічного мистецтва. Об'ємне моделювання

дозволяє створювати вироби у формі геометричних фігур, природних об'єктів, квітів або художніх композицій. При цьому рецептурний склад повинен забезпечувати чіткість контурів, гладкість поверхні та можливість нанесення декоративних елементів.

Значний вплив на розвиток технологій об'ємного моделювання справило поширення силіконових форм і сучасних кондитерських інструментів. Завдяки цьому стало можливим створення складних мусових десертів із дзеркальною глазур'ю, велюровим покриттям та багатокомпонентною внутрішньою структурою. Такі вироби користуються високим попитом у закладах ресторанного господарства преміум-сегмента та відповідають сучасним тенденціям гастрономічної культури.

Таким чином, удосконалення рецептурно-компонентного складу десертних мас для об'ємного моделювання є важливим напрямом розвитку кондитерського виробництва та ресторанного господарства. Оптимізація рецептур, використання сучасних структуроутворювачів, натуральної рослинної сировини та функціональних інгредієнтів дозволяє створювати десерти з високими показниками якості, харчової цінності та естетичної привабливості. Впровадження таких технологій сприяє розширенню асортименту продукції, підвищенню конкурентоспроможності закладів та задоволенню потреб сучасних споживачів.

Список використаних джерел:

Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Кравченко, М. Ф. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київський національний торговельно-економічний університет.

Завада, О. О., & Попова, І. Ю. (2021). Сучасні підходи до створення десертів із підвищеною біологічною цінністю. *Харчова наука і технологія*, 15(1), 56–64.

Паскал, Ю. Г. (2020). Підбір структуроутворювача в технології пюреподібних фруктових десертів. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*, 84(2), 112–118.

Анатолій Бевчик, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ АВТОРСЬКИХ М'ЯСНИХ СТРАВ ІЗ ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ В КОНТЕКСТІ СУЧАСНОГО ФУД-ДИЗАЙНУ

Формування традиційних кулінарних практик визначається географічними та агрокліматичними умовами. Чернівецька область є унікальним етногастрономічним регіоном, у якому українські кулінарні традиції поєднані з молдовськими, румунськими, австро-угорськими та єврейськими впливами. М'ясна кухня Буковини характеризується використанням локальних спецій (часник, чебрець, материнка, перець), а також поєднанням м'ясної сировини з традиційними гарнірами (мамалига), молочними продуктами (бринза, сметана) та овочами.

На основі аналізу фермерських господарств визначено як пріоритетну локальну сировину фермерську качку, гуску та телятину. Зазначені види характеризуються високою органолептичною цінністю та забезпечують автентичність гастрономічної пропозиції. Використання локальної сировини відповідає концепції farm-to-table та сучасним тенденціям регіональної гастрономії, сприяючи інтеграції кулінарної спадщини Буковини в структуру ресторанного меню (Harrington, 2020).

Проектування рецептур здійснювалося із застосуванням онлайн-сервісу Foodpairing Inspire, що дозволило науково обґрунтувати поєднання інгредієнтів на основі їх ароматичного профілю. Формування страв базувалося на принципах сучасного фуд-дизайну, включаючи контраст текстур, кольорову гармонію та естетику fine dining. Додатково враховано сучасні технології приготування: sous-vide, confit, елементи молекулярної гастрономії та художні техніки подачі (Foodpairing BV, 2026).

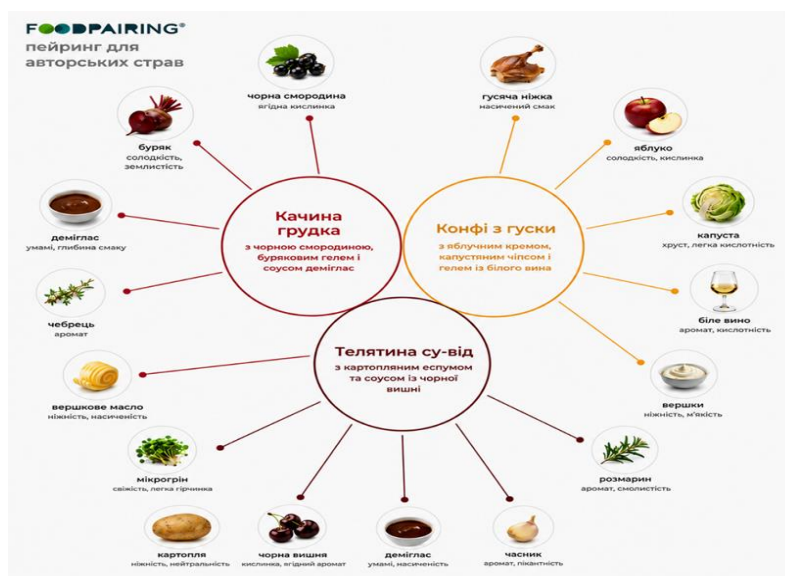


Рис. 1 Food pairing локальної сировини та компонентів авторських м'ясних страв

Розроблені страви відрізняються технологічними та композиційними рішеннями подачі, що поєднують сучасні гастрономічні підходи та традиційні смакові акценти (Spence, 2021; This, 2022).

Таблиця 1

Використання елементів фуд-дизайну та сучасних технологій у розроблених стравах

Страва	Основні елементи фуд-дизайну	Сучасні технології та техніки подачі	Візуальна концепція
Качина грудка з соусом із чорної смородини, буряковим гелем і демігласом	fan plating, ягідний гель, brush stroke із соусу, гелеві сфери, мікрозелень, їстівні квіти, порошковий декор	сферизація, редукція соусу, artistic plating, мазкова подача соусу	контраст темного м'яса та яскравих ягідних акцентів, стиль fine dining dark style
Конфі з гуски з яблучним кремом, капустиним чіпсом і гелем із білого вина	quenelle-крем, дегідратовані чіпси, гелеві перлини, геометричне розміщення елементів	confit, дегідратація, гелеутворення, лінійна композиція	поєднання modern rustic і молекулярних елементів, баланс кремів і хрустких текстур
Телятина су-від з картопляним еспумом та соусом із чорної вишні	повітряний еспум, соус-редукція, хрусткі текстурні елементи, мікрозелень, порошкові акценти	sous-vide, espuma, sauce reduction, текстурний контраст	light modern fine dining, поєднання геометрії, легкості та контрасту текстур

Таким чином, поєднання локальної фермерської сировини, сучасних технологій приготування та елементів фуд-дизайну дозволило створити авторські страви з високою гастрономічною цінністю, що відповідають актуальним тенденціям розвитку ресторанного господарства.

Під час технологічного опрацювання страв застосовано метод sous-vide, що забезпечує ніжну текстуру та соковитість телятини. Поєднання еспуму, ягідних соусів та хрустких текстур формує збалансований смаковий профіль, а використання мікрозелені та композиційної геометрії підсилює візуальну виразність страв.

Проведений аналіз харчової цінності засвідчив збалансованість усіх розроблених страв за основними нутрієнтами. Страва «Качина грудка з чорною смородиною, буряковим гелем і соусом деміглас» містить 15,8 г білків, 18,4 г жирів та 6,2 г вуглеводів на 100 г, енергетична цінність — 254 ккал/100 г. Страва «Конфі з гуски з яблучним кремом, капустиним чіпсом і гелем із білого вина» містить 17,2 г білків, 24,6 г жирів та 5,8 г вуглеводів на 100 г, енергетична цінність — 312 ккал/100 г. Страва «Телятина су-від з картопляним еспумом та соусом із чорної вишні» характеризується 18,9 г білків, 14,3 г жирів та 7,4 г вуглеводів на 100 г, енергетична цінність — 238 ккал/100 г.

Отримані результати підтверджують доцільність використання локальної м'ясної сировини та сучасних технологій у формуванні авторських страв високої гастрономічної якості.

References

- Foodpairing BV. (2026). Foodpairing Inspire platform. <https://www.foodpairing.com>
- Harrington, R. J. (2020). Food and wine pairing: A sensory experience. Wiley.
- Lulovicova, A., & Bouissou, S. (2023). Environmental assessment of local food policies through a territorial life cycle approach. Sustainability, 15(6), 4740. <https://doi.org/10.3390/su15064740>
- Parker, R. S., Chapman, R., Vukonich, M., & Enz, C. A. (2019). How and why restaurant patrons value locally sourced foods and ingredients. International Journal of Hospitality Management, 77, 76–88. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.06.015>

Микола Бежан, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Лошенко І. Р.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ ДОБАВОК

У сучасних умовах розвитку харчової індустрії та ресторанного господарства особливого значення набуває створення продуктів функціонального призначення, які поєднують високу харчову цінність, натуральність та привабливі органолептичні властивості. Одним із перспективних напрямів є використання кисломолочного сиру як основи для десертів, що зумовлено його високим вмістом повноцінного білка, кальцію, фосфору та інших біологічно активних речовин. Водночас актуальним є збагачення таких виробів рослинними добавками, які підвищують їх функціональні властивості.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у розробленні технологій десертів на основі кисломолочного сиру із використанням функціональних інгредієнтів, зокрема каротиноїдної добавки «Світлячок» та дрібнодисперсної порошкоподібної добавки з топінамбура, що сприяє підвищенню біологічної цінності продукції та її адаптації до сучасних вимог здорового харчування.

Метою дослідження є розроблення технологій десертів із кисломолочного сиру, дослідження їх якості та обґрунтування організації виробництва у закладах ресторанного господарства. У межах роботи створено такі десерти: «Сирники з маком», «Сирні клюкси» та «Сирний пиріг з гарбузом».

Кисломолочний сир є одним із найбільш цінних продуктів молочної переробки, що характеризується високою біологічною цінністю та доброю

засвоюваністю. Він містить повноцінні білки, які включають усі незамінні амінокислоти, а також значну кількість кальцію, що є важливим для формування кісткової тканини (Walstra et al., 2006). Використання сиру у технології десертів дозволяє створювати продукти з високим вмістом білка та низьким рівнем жиру.

Особливу увагу у дослідженні приділено використанню каротиноїдної добавки «Світлячок», яка є джерелом природних антиоксидантів. Каротиноїди відіграють важливу роль у захисті організму від окисного стресу та сприяють зміцненню імунної системи (Britton et al., 2009). Введення цієї добавки у рецептури десертів дозволяє підвищити їх функціональні властивості та надати привабливого кольору.

Дрібнодисперсна порошкоподібна добавка з топінамбура є джерелом інуліну – природного пребіотика, який сприяє нормалізації мікрофлори кишечника та покращенню обміну речовин (Roberfroid, 2007). Використання такої добавки дозволяє створювати десерти з підвищеною харчовою цінністю та функціональним призначенням.

Розроблення технології «Сирників з маком» передбачає використання кисломолочного сиру, борошна, яєць, цукру та маку з додаванням функціональних інгредієнтів. Додавання маку забезпечує приємний смак і текстуру, а використання добавок «Світлячок» і топінамбура підвищує біологічну цінність продукту. Технологічний процес включає формування виробів і обсмаження або запікання, що дозволяє отримати продукт із ніжною консистенцією та привабливим зовнішнім виглядом.

Технологія «Сирних кльоксів» базується на поєднанні кисломолочного сиру з борошном і яйцями з подальшим варінням. Такий спосіб обробки дозволяє зберегти більшість поживних речовин і забезпечити ніжну структуру виробу. Використання функціональних добавок сприяє покращенню харчових характеристик і розширенню асортименту страв.

Особливий інтерес становить розроблення «Сирного пирога з гарбузом», який поєднує властивості молочної та рослинної сировини. Гарбуз є джерелом каротиноїдів, вітамінів і мінеральних речовин, що підвищує харчову цінність десерту. Використання добавки «Світлячок» посилює антиоксидантні властивості, а топінамбур сприяє покращенню функціональних характеристик продукту.

Проведена органолептична оцінка розроблених десертів показала високий рівень їх якості. Усі вироби характеризуються приємним смаком, ароматом, ніжною консистенцією та привабливим зовнішнім виглядом. Додавання функціональних інгредієнтів не погіршує органолептичних показників, а навпаки, сприяє їх покращенню.

Фізико-хімічні дослідження показали, що використання топінамбура сприяє підвищенню вмісту харчових волокон, а додавання каротиноїдної

добавки – збільшенню вмісту антиоксидантів. Це дозволяє віднести розроблені десерти до продуктів функціонального призначення.

Організація виробництва десертів із кисломолочного сиру передбачає дотримання технологічних параметрів, санітарно-гігієнічних норм. Особливу увагу необхідно приділяти якості сировини, умовам зберігання та контролю технологічних процесів.

У результаті дослідження встановлено, що впровадження розроблених технологій дозволяє:

- підвищити харчову та біологічну цінність десертів;
- розширити асортимент продукції закладів ресторанного господарства;
- задовольнити попит споживачів на здорове харчування;
- підвищити конкурентоспроможність закладу.

Таким чином, використання кисломолочного сиру у поєднанні з функціональними рослинними добавками є перспективним напрямом удосконалення технологій десертів, що відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової галузі та сприяє створенню продукції з високою харчовою цінністю.

References

- Britton, G., Liaaen-Jensen, S., & Pfander, H. (2009). *Carotenoids: Nutrition and health*. Birkhäuser.
- Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Roberfroid, M. (2007). Inulin-type fructans: Functional food ingredients. *The Journal of Nutrition*, 137(11), 2493S-2502S.
- Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). *Dairy science and technology* (2nd ed.). CRC Press.
- Капрельянц, Л. В., & Іоргачова, К. Г. (2010). *Функціональні продукти*. Одеса: Друк.
- Пасічний, В. М. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». (2017).

Максим Биченко, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Незвещук-Когут Т. С.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ
ДЕСЕРТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства десерти відіграють важливу роль у формуванні гастрономічної пропозиції закладу, адже вони не лише завершують споживання страв, а й створюють емоційне враження, впливають на лояльність гостей і можуть стати елементом фірмового стилю підприємства. Водночас традиційні десерти часто характеризуються високим вмістом цукру, жирів і енергетичною цінністю, що не завжди відповідає сучасним запитам споживачів (Мазаракі & Пересічний, 2020). Саме тому актуальним напрямом є удосконалення технологій десертної продукції шляхом підвищення її харчової цінності, покращення органолептичних властивостей, зменшення калорійності та використання функціональних інгредієнтів.

Актуальність дослідження зумовлена зміною споживчих пріоритетів. Сучасний гість закладу ресторанного господарства дедалі частіше очікує від десерту не лише приємного смаку та естетичної подачі, а й натурального складу, збалансованої харчової цінності, наявності корисних компонентів і можливості вибору продукції відповідно до індивідуальних харчових потреб. У світовій практиці ресторанного господарства активно розвиваються напрями створення десертів зі зниженим вмістом цукру, десертів із рослинною сировиною, безглютенових, безлактозних, ферментованих, білкових і функціональних десертів (Бойко & Ковальчук, 2023). Це свідчить про необхідність наукового обґрунтування рецептур, технологічних параметрів і показників якості готової продукції.

Десертна продукція є складною харчовою системою, якість якої залежить від поєднання сировини, технологічних режимів, структуроутворення, вологоутримувальної здатності, температурної обробки, умов зберігання та способу подачі. Удосконалення технології десертів передбачає не механічну заміну одного інгредієнта іншим, а комплексний підхід до формування рецептури. Наприклад, зменшення кількості цукру може впливати не лише на солодкість, а й на текстуру, вологість, об'єм, стабільність і термін зберігання виробу. Саме тому в наукових дослідженнях підкреслюється, що реформування кондитерських і десертних виробів потребує збереження балансу між харчовою цінністю, технологічною стабільністю та сенсорною привабливістю продукту.

Одним із перспективних напрямів удосконалення технологій десертів є використання фруктово-ягідної та рослинної сировини. Пюре з ягід, фруктів, гарбуза, яблук, обліпихи, чорниці, малини, ожини, смородини, а також порошки з плодів і овочів можуть виконувати одразу кілька функцій: покращувати смак, колір, аромат, підвищувати вміст харчових волокон, органічних кислот, поліфенолів, мінеральних речовин і антиоксидантів (Кравченко & Печенюк, 2021; Басюк & Гуменюк, 2022). У десертах ресторанного господарства така сировина може використовуватися для приготування мусів, кремів, желе, суфле,

начинок, соусів, прошарків, морозива, чизкейків і порційних десертів. Особливо важливим є те, що використання локальної сировини дозволяє створювати десерти з регіональною ідентичністю, що відповідає сучасним тенденціям гастрономічного туризму та розвитку локальної кухні.

Функціональний десерт можна розглядати як продукт, який, крім традиційних смакових властивостей, має додаткову харчову або біологічну цінність. До функціональних інгредієнтів, які можуть застосовуватися у десертах, належать харчові волокна, пребіотики, пробіотичні культури, білкові компоненти, фруктово-ягідні порошки, горіхи, насіння, мед, продукти бджільництва, рослинні екстракти, натуральні барвники та підсолоджувачі (Бойко & Ковальчук, 2023; Hosseinipour et al., 2024). Дослідження функціональних низькокалорійних молочних десертів підтверджують, що застосування пребіотичних компонентів може поєднувати зниження енергетичної цінності з прийнятними сенсорними та реологічними властивостями продукту. Це важливо для ресторанної практики, оскільки десерт має бути не лише кориснішим, а й привабливим для гостя за смаком, зовнішнім виглядом і консистенцією.

Окремої уваги потребує напрям створення рослинних десертів. Зростання попиту на plant-based продукти пов'язане не лише з веганським харчуванням, а й із поширенням інтересу до легших, сучасніших і більш екологічно орієнтованих харчових рішень. Рослинні десерти можуть виготовлятися на основі плодово-ягідного пюре, горіхових паст, кокосового, мигдального, вівсяного або соєвого напоїв, бобових екстрактів, насіння чіа, агар-агару, пектину та інших структуроутворювачів. Наукові дослідження засвідчують можливість створення рослинних десертів без додавання цукру й жиру з використанням фруктової сировини та рослинних білкових компонентів, що дозволяє формувати нові споживчі властивості продукту (Басюк & Гуменюк, 2022).

Якість десертів доцільно оцінювати за комплексом показників. До основних органолептичних показників належать зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція, однорідність структури, післясмак і гармонійність поєднання компонентів. Фізико-хімічні показники можуть включати масову частку сухих речовин, кислотність, вологість, вміст цукрів, жиру, білків, харчових волокон, енергетичну цінність. Для окремих груп десертів важливими є реологічні показники: в'язкість, пружність, стабільність піни, щільність, здатність зберігати форму. Мікробіологічні показники мають особливе значення для десертів із молочною основою, кремами, свіжими ягодами, ферментованими компонентами та продуктами короткого терміну реалізації.

У закладах ресторанного господарства особливо важливою є стандартизація технологічного процесу. Навіть найкраща рецептура не забезпечить стабільної якості, якщо відсутні технологічна карта, контроль маси інгредієнтів, температурних режимів, часу збивання, охолодження, желювання,

випікання чи стабілізації. Технологічна карта десерту повинна містити перелік сировини, норми закладання, опис технології приготування, вимоги до оформлення і подачі, умови та терміни зберігання, органолептичні характеристики й розрахунок собівартості. Це дозволяє забезпечити повторюваність якості, раціональне використання сировини та контроль витрат.

Важливим аспектом удосконалення технологій десертів є зниження вмісту доданого цукру. Надмірна кількість цукру у харчових продуктах є однією з причин перегляду традиційних рецептур у харчовій промисловості та ресторанному господарстві. Проте повне або часткове видалення цукру з десерту може погіршити текстуру, колір, вологість і смаковий баланс. Тому доцільно застосовувати комбіновані підходи: часткову заміну цукру фруктовим пюре, використання натуральних підсолоджувачів, підвищення смакової виразності за рахунок спецій, цитрусових компонентів, ягідної кислотності, горіхових або шоколадних нот. Такий підхід дозволяє зменшити енергетичну цінність продукту без різкого погіршення його споживчих властивостей.

Удосконалення десертів також має економічне значення для підприємств HoReCa. Авторські десерти з локальною сировиною можуть мати високу додану вартість, бути елементом фірмового меню та підвищувати конкурентоспроможність закладу. Водночас під час розроблення нових рецептур необхідно враховувати собівартість сировини, сезонність постачання, відсоток відходів, складність технологічного процесу, потребу в спеціальному обладнанні та кваліфікації персоналу. Практична цінність удосконаленої технології полягає в тому, що вона має бути не лише цікавою з наукового погляду, а й реально придатною для впровадження у виробничих умовах закладу ресторанного господарства.

Перспективним прикладом для ресторанної практики є створення десерту на основі кисломолочного або рослинного компонента з додаванням ягідного пюре, харчових волокон і натурального структуроутворювача. Такий десерт може мати ніжну консистенцію, помірну солодкість, привабливий колір і підвищену харчову цінність. Для Буковини доцільним є використання локальної сировини: малини, чорниці, ожини, шипшини, яблук, меду, горіхів, м'яти, меліси. Це дозволяє поєднати інноваційний підхід із регіональною гастрономічною ідентичністю.

Отже, удосконалення технологій та дослідження якості десертів є актуальним напрямом розвитку ресторанного господарства. Основними шляхами такого удосконалення є використання натуральної фруктово-ягідної та рослинної сировини, зниження вмісту доданого цукру, підвищення харчової цінності, застосування функціональних інгредієнтів, стандартизація технологічного процесу та комплексне оцінювання якості готової продукції. Десерт у сучасному закладі ресторанного господарства має бути не лише

смачним і красивим, а й технологічно обґрунтованим, безпечним, економічно доцільним і таким, що відповідає новим очікуванням споживачів.

References

- Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
- Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І. (2020). Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Державний торговельно-економічний університет.
- П'ятницька, Н. О. (2021). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
- Сирохман, І. В., Завгородня, В. М. (2019). Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Львів: Новий Світ – 2000.
- Басюк, Т. В., Гуменюк, Г. Д. (2022). Сучасні тенденції використання рослинної сировини у виробництві десертної продукції. Науковий вісник Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського. Серія «Харчові технології», 8, 34–39.
- Бойко, М. І., Ковальчук, Г. В. (2023). Перспективи створення функціональних десертів у закладах ресторанного господарства. Інноваційні технології та перспективи розвитку харчових виробництв, 2, 45–51.
- Кравченко, М. Ф., Печенюк, А. П. (2021). Використання ягідної сировини у технології солодких страв та десертів. Вісник Хмельницького національного університету, 4(2), 112–117.
- Черевко, О. І., Попова, Н. В. (2020). Технологія солодких страв і десертної продукції. Харків: ХДУХТ.

Віталій Білоус, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Вдовічена О.Г.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ АВТОРСЬКИХ БРУСКЕТ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕМЕНТІВ ЕКО-ДИЗАЙНУ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГУ

Сучасний ринок кейтерингових послуг характеризується активним розвитком фуршетного формату, зростанням попиту на авторські закуски та впровадженням принципів екологічного харчування. У цьому контексті актуальним є розроблення холодних закусок із використанням локальної сировини та елементів еко-дизайну, що поєднують гастрономічну інноваційність, сталий розвиток і високу естетичну цінність (Кравченко & Бойко, 2022).

Одним із перспективних напрямів є використання брускет як універсального формату фуршетних закусок, що відзначаються компактністю, зручністю споживання та варіативністю смакових поєднань. У межах дослідження розроблено асортимент брускет із використанням локальної сировини Чернівецького регіону та принципів еко-дизайну.

Основою концепції стало поєднання регіональної гастрономічної ідентичності та сучасних підходів до екологізації ресторанного виробництва. До складу закусок включено копченого сома, овечу бринзу, шпондер, буряк, яблука, кабачки та зелень, що забезпечує натуральність, свіжість і підтримку локальних виробників.

Під час розроблення рецептур використано принципи foodpairing, що дозволило сформулювати гармонійні смакові поєднання (рис. 1) (Foodpairing, 2026).

На основі аналізу розроблено три авторські брускети:

- з копченим сомом, буряковим кремом та овочевими чіпсами;
- зі шпондером, яблучним чатні та яблучними чіпсами;
- з овечею бринзою, печеним перцем та овочевими чіпсами.

Ключовим елементом є впровадження еко-дизайну, що передбачає використання натуральних інгредієнтів, їстівного декору, мінімізацію пластику та застосування екологічних матеріалів подачі. Це підвищує естетичність та екологічну відповідальність продукції.

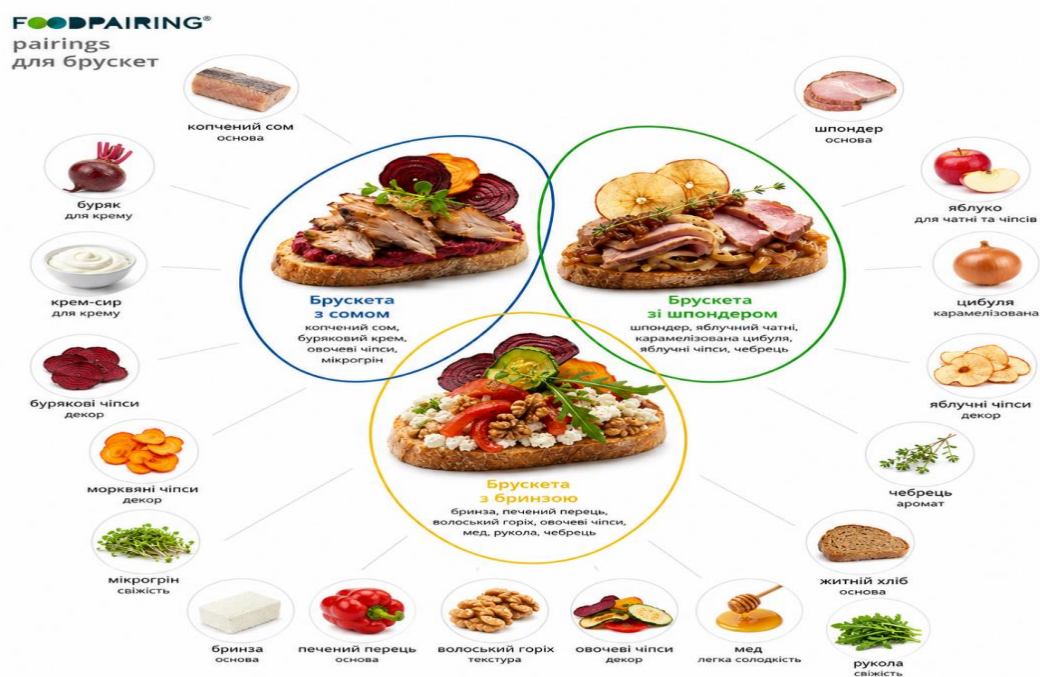


Рис. 1 Конструювання рецептури брускет за принципами foodpairing

Основні елементи еко-дизайну наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Елементи еко-дизайну розроблених брускет

Назва брускети	Елементи еко-дизайну	Декоративні елементи	Особливості подачі
Брускета з сомом, буряковим кремом та овочевими чіпсами	Використання локальної рибної та овочевої сировини, натуральна кольорова гама, мінімізація штучного декору	Бурякові та морквяні чіпси, мікрозелень, кріп	Подача на дерев'яних дошках або крафтових підносах
Брускета зі шпондером, яблучним чатні та яблучними чіпсами	Використання сезонної фруктової сировини, натуральні текстури та природні кольори	Яблучні чіпси, чебрець, карамелізована цибуля	Подача на дерев'яних поверхнях із крафтовими серветками
Брускета з бринзою, печеним перцем та овочевими чіпсами	Використання локальної молочної та овочевої сировини, природна естетика оформлення	Бурякові та кабачкові чіпси, рукола, зелень	Подача на еко-підносах або дерев'яних сетах

Еко-дизайн також реалізується через використання натуральної кольорової гами, їстівного декору та біорозкладного пакування, що зменшує кількість відходів і підсилює сучасний імідж кейтерингової компанії.

За результатами органолептичного аналізу встановлено високі показники якості розроблених брускет за всіма основними критеріями, що підтверджує їх конкурентоспроможність і придатність до впровадження у виробництво.

Розроблені брускети характеризуються збалансованою поживною цінністю. Найбільш енергетично збалансованою є брускета з сомом, найбільш калорійною — зі шпондером, а найбільш багатою на мінеральні речовини — з бринзою.

Таким чином, поєднання локальної сировини, сучасних технологій та еко-дизайну дозволило сформувати інноваційний асортимент холодних закусок, рекомендований до впровадження у кейтерингових компаніях.

References

- Foodpairing. (2026). *Foodpairing Inspire platform*. <https://www.foodpairing.com>
- Кравченко, О., & Бойко, Н. (2022). Сучасні тенденції розвитку кейтерингових послуг у ресторанному господарстві. *Наукові праці закладів вищої освіти харчового профілю*, 18(2), 45–52.
- Galanakis, C. M. (2021). Functionality of food components and emerging food technologies. *Trends in Food Science & Technology*, 109, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.001>

Михайло Богач, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Вдовічена О.Г.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЛЮЛЯ-КЕБАБУ З КУРЯТИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ БОБОВИХ КУЛЬТУР ТА ВІВСЯНИХ ВИСІВОК

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на продукцію підвищеної харчової цінності, яка поєднує високі органолептичні показники та функціональну спрямованість. Одним із перспективних напрямів удосконалення технологій м'ясних страв є використання рослинної сировини для часткової заміни м'ясних компонентів рецептури.

М'ясо птиці належить до найбільш популярних видів м'ясної сировини завдяки високому вмісту повноцінних білків, доступності та добрим технологічним властивостям. Водночас сучасні тенденції здорового харчування стимулюють пошук нових рецептурних рішень, спрямованих на підвищення харчової цінності та розширення асортименту функціональної продукції.

З метою удосконалення технології люля-кебабу з курятини було досліджено можливість часткової заміни м'ясної сировини бобовими культурами та використання вівсяних висівок як функціонального інгредієнта. Актуальність дослідження зумовлена необхідністю розроблення продукції підвищеної харчової цінності із залученням рослинної сировини, що дозволяє оптимізувати нутрієнтний склад готових виробів.

Як джерела рослинного білка та харчових волокон було обрано білу квасолу, нут і сочевицю. Модельні композиції формували шляхом часткової заміни курячого м'яса бобовими пюре та внесення вівсяних висівок у кількості 2–6 % від маси рецептури. Розроблено три дослідні композиції, які відрізнялися ступенем заміни м'ясної сировини та вмістом функціональних компонентів.

На основі проведених досліджень було розроблено три модельні композиції люля-кебабу, які відрізнялися рівнем заміни м'ясної сировини бобовими пюре та кількістю внесених вівсяних висівок.

Таблиця 1

Модельні композиції люля-кебабу з курятини з використанням бобових культур, г на 100 г продукту

Найменування сировини	Контроль	МК 1	МК 2	МК 3
М'якоть стегна куряча	49,2	44,5	42,0	39,0
Філе куряче	12,5	11,5	10,5	9,0

Пюре бобових культур*	–	5,5	8,0	10,5
Цибуля ріпчаста	8,2	6,2	4,3	2,4
Вівсяні висівки	–	2,0	4,0	6,0
Вершкове масло	3,9	3,9	3,9	3,9
Сіль кухонна	1,0	1,0	1,0	1,0
Спеції	0,3	0,3	0,3	0,3
Лаваш	13,1	13,1	13,1	13,1
Соус сацебелі + дзадзикі	13,2	13,2	13,2	13,2
Маринована цибуля та зелень	4,9	4,9	4,9	4,9
Разом	100,0	100,0	100,0	100,0

**Примітка: у модельних композиціях використовували пюре білої квасолі, нуту або сочевиці.*

Встановлено, що внесення бобових пюре та вівсяних висівок позитивно впливає на функціонально-технологічні властивості фаршевих систем. Зі збільшенням частки рослинних компонентів спостерігалось підвищення вологоутримувальної здатності та структурної стабільності фаршу. Разом із тим надмірне їх внесення (модельна композиція МК 3) спричиняло погіршення консистенції готового продукту внаслідок послаблення м'ясного каркасу.

За результатами органолептичної оцінки найбільш збалансовані показники якості встановлено для модельної композиції МК 2, що містила 8 % бобового пюре та 4 % вівсяних висівок. Даний варіант характеризувався однорідною структурою, належними показниками консистенції та високою технологічною стабільністю.

Проведені дослідження харчової цінності показали, що використання бобових культур і вівсяних висівок сприяє зниженню енергетичної цінності люля-кебабу на 3,5–5,6 % порівняно з контрольним зразком. Одночасно відзначено збільшення вмісту харчових волокон у середньому вдвічі. Найвищий їх вміст встановлено у зразку з використанням сочевиці — 3,5 г/100 г продукту.

Серед досліджуваних варіантів найбільш перспективним виявився люля-кебаб із використанням нуту, який характеризувався оптимальним поєднанням органолептичних, структурно-механічних і харчових показників. Отримані результати свідчать про доцільність використання бобових культур та вівсяних висівок у технології люля-кебабу з курятини з метою підвищення його функціональної цінності та розширення асортименту продукції оздоровчого спрямування.

Список використаних джерел:

Dijkstra, W. (2004). *Moisture loss and shrinkage of chicken meat during cooking*. Eindhoven University of Technology.

Domínguez-Hernández, E., Salaseviciene, A., & Ertbjerg, P. (2019) Low-temperature long-time cooking of meat: mechanisms and quality effects. *Meat Science*, 157, 107871. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.107871>

Estévez, M. (2019). *A comprehensive review on lipid oxidation in meat and meat products*. *Antioxidants*, 8(10), 429.

Андрій Боінчан, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Вдовічена О.Г.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З РИБИ З ВИКОРИСТАННЯМ ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ ПРИГОТУВАННЯ

Одне з провідних місць у раціоні людини займають страви з риби, оскільки рибна сировина характеризується високою харчовою цінністю, збалансованим амінокислотним складом та значним вмістом поліненасичених жирних кислот Омега-3 (Центр громадського здоров'я МОЗ України, 2024). Разом із підвищенням уваги споживачів до якості харчування активно розвиваються інноваційні технології приготування їжі, спрямовані на максимальне збереження біологічної цінності продуктів. Традиційні методи теплової обробки нерідко супроводжуються значними втратами вітамінів, антиоксидантів та незамінних жирних кислот, що знижує функціональну цінність готових страв. У зв'язку з цим у ресторанному господарстві все ширше застосовуються сучасні технології, зокрема sous-vide, confit, папільйот, низькотемпературне запікання та комбіновані методи термічної обробки. Такі технології дозволяють зменшити окиснення ліпідів, зберегти природну соковитість продукту, покращити органолептичні показники та мінімізувати втрати біологічно активних речовин.

У зв'язку з цим вважаємо актуальним розроблення та дослідження рибних страв із використанням сучасних технологій приготування та функціональних компонентів, що дозволить підвищити якість та їх харчову цінність.

Для вибору найбільш раціонального способу приготування риби зведемо основні показники, які мають значення під час розроблення нових рецептур, інформацію подаємо у таблиці 1 (Архіпов, 2020).

Таблиця 1

Порівняльна характеристика методів теплової обробки риби

Метод	Темпера-	Вплив на	Збереження біологічно	Вплив на органолептичні
-------	----------	----------	-----------------------	-------------------------

обробки	турний режим	втрати маси	активних речовин	властивості
Sous-vide (су-від)	48–55°C	Мінімальні (3–5%)	Максимальне: вакуум захищає від окислення, низька t° зберігає нутрієнти	Ультра-ніжна, «масляниста» текстура, рівномірне приготування по всій товщині
Confis (конфі)	65–70°C	Низькі (5–7%)	Високе: олія виступає бар'єром; можливість збагачення ліпофільними речовинами	Кремозна консистенція, насичений смак, риба стає дуже соковитою
En Papillote (в пергаменті)	90–100°C	Середні (8–10%)	Високе: відсутність контакту з водою зберігає мінеральні солі	Натуральний смак, дієтичний профіль, аромат трав зосереджений всередині
Метод обробки	Температурний режим	Вплив на втрати маси	Збереження біологічно активних речовин	Вплив на органолептичні властивості
Функціональна скоринка + Гриль	180°C (поверхня)	Середні (7–9%)	Середнє: скоринка виступає термощитом, захищаючи внутрішні шари	Контраст текстур: хрустка оболонка та соковите філе
Salt Baking (в солі)	160–180°C (піч)	Низькі (5–8%)	Високе: рівномірний прогрів без прямого впливу повітря	Соковитість, природна солоність, збереження нативного аромату
ІЧ-нагрів	Змінна	Середні (10%)	Високе: за рахунок скорочення часу обробки на 30-40%	Швидке формування скоринки при збереженні вологості середини

Порівняльний аналіз методів теплової обробки свідчить про суттєву перевагу сучасних низькотемпературних технологій над традиційним видами приготування страв. Технологія Sous-vide демонструє найвищий рівень збереження нутрієнтів та мінімальні втрати вологи (3–5%) завдяки вакуумуванню та роботі в діапазоні температур 48–55°C (Oz & Zikirov, 2021). Методи Confis та запікання в соляному кокони виступають ефективною альтернативою, що забезпечує високу соковитість продукту (втрати 5–8%) та створює бар'єрне середовище, яке захищає філе від перегріву. Технології En Papillote та використання функціональних скорінок займають проміжне положення, дозволяючи поєднати високі смакові якості з ощадливим ставленням до мінерального складу та вітамінів.

Беручи до уваги проведений аналіз, для розширення асортименту рибних страв, поліпшення їх органолептичних властивостей та збереження нутрієнтного складу розроблено три рецептури на основі лосося з використанням сучасних технік приготування:

- стейк лосося sous-vide з антиоксидантною маринацією;

- лосось на грилі в горіховій скоринці;
- лосось en papillote з пряним покриттям.

Проведено аналіз контрольного зразка (традиційний лосось на грилі) та трьох інноваційних моделей, розроблених із застосуванням сучасних методів термообробки (табл. 2) (Корольова & Приходько, 2024).

Таблиця 2

Органолептична оцінка страв із лосося

Показник	Лосось гриль (контроль)	Sous-vide з антиоксидантною маринацією	Лосось у горіховій скоринці	Лосось En Papillote з пряним покриттям
Зовнішній вигляд	4,5	4,8	5,0	4,9
Смак	4,4	4,9	5,0	4,8

Продовження табл. 2

Запах	4,6	4,7	5,0	5,0
Консистенція	4,2	5,0	4,8	4,9
Колір на розрізі	4,3	5,0	4,7	4,8
Середній бал	4,4	4,88	4,9	4,88

Згідно з даними табл. 2 контрольний зразок має традиційний смак, проте волокна риби трохи пересушені та частково втрачена інтенсивність кольору через високу температуру. Sous-vide з антиоксидантною маринацією зберігає «вершкову» м'якість та яскраво-рожевий колір, завдяки низькій температурі та маринаду. В страві лосось у горіховій скоринці створює поєднання смаженого горіха та рибного жиру створює найвищу органолептичну привабливість, а також відмінний зовнішній вигляд. У свою чергу лосось En Papillote має переревершений ароматом, завдяки приготуванню в герметичному середовищі.

Отже, використання інноваційних методів приготування страв з риби дозволяє не лише знизити харчові втрати, а й покращити органолептичну оцінку та підвищити біологічну цінність кінцевого продукту.

References

- Архіпов, В. В. (2020). *Ресторанна справа: інновації та тренди*. Центр учбової літератури.
- Корольова, Т., & Приходько, О. (2024). Порівняльна характеристика органолептичних показників риби при різних методах термообробки. *Науковий вісник ЧТЕІ*, (1), 102–114.
- Oz, F., & Zikirov, E. (2021). The effects of different cooking methods on the quality of salmon. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(1), e15053. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15053>
- Центр громадського здоров'я МОЗ України. (2024). *Чому важливо їсти рибу: поради нутріціолога*. <https://phc.org.ua/news/zdorove-kharchuvannya-riba>

Андрій Боровець, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Кривохижа Є. М.,
Чернівецький торговельно-економічний
інститут ДТЕУ, м. Чернівці

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТА ПРАКТИЧНА ДОЦІЛЬНІСТЬ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТУШКУВАННЯ СВИНИНИ У СУЧАСНІЙ ГАСТРОНОМІЇ

Тушковані страви вирізняються високими смаковими властивостями, поживною цінністю та можливістю використання різноманітної сировини і технологічних прийомів, що робить їх перспективним напрямом для розширення виробництва у закладах ресторанного господарства.

Актуальність обраної теми полягає у необхідності вдосконалення існуючих технологій тушкованих страв з м'яса свинини, розширення їх асортименту та підвищення якості готової продукції в умовах конкретного підприємства. Питання технологій приготування м'ясних страв, зокрема тушкованих, широко висвітлені у працях вітчизняних і зарубіжних науковців, які досліджують особливості теплової обробки, вплив технологічних режимів на якість продукції, удосконалення рецептур та впровадження сучасного обладнання. Разом із тим, недостатньо уваги приділяється адаптації світових технологій до умов конкретних підприємств ресторанного господарства, що обумовлює необхідність проведення прикладних досліджень у цьому напрямі.

Тушкування є одним із базових способів теплової кулінарної обробки м'яса, який поєднує процеси обсмажування та варіння у невеликій кількості рідини при обмеженому доступі повітря. Згідно з сучасними науковими та навчальними джерелами, цей метод забезпечує оптимальне збереження смакових, ароматичних і поживних властивостей м'ясної сировини, що зумовлює його широке використання у закладах ресторанного господарства (*Тушковані м'ясні страви*. (n.d.)).

Сучасні тенденції розвитку харчових технологій передбачають (Tushkovane miaso i m'iasni produkty. (n.d.), Masliychuk, O., & Maikova, S. V. (2024):

- використання низькотемпературних режимів обробки (slow cooking, sous-vide);
- застосування маринадів, ферментативної обробки та функціональних інгредієнтів;
- поєднання тушкування з іншими технологічними процесами (попереднє обсмажування, вакуумування);
- орієнтацію на здорове харчування та збереження біологічної цінності продукту.

Ці підходи спрямовані на підвищення якості готової продукції, зокрема соковитості, ніжності та засвоюваності м'яса.

Сучасні дослідження підтверджують доцільність інтеграції традиційних технологій із інноваційними методами, що дозволяє підвищити якість, безпечність і конкурентоспроможність продукції.

Таблиця 1 узагальнює результати дослідження технологічних прийомів, стадій виробничого процесу та напрямів удосконалення технологій розроблених страв зі свинини. Представлені дані відображають комплексний підхід до формування технології тушкованих страв, що поєднує традиційні кулінарні методи з сучасними інноваційними рішеннями. Такий системний аналіз дозволяє визначити ключові етапи виробництва, оцінити їх вплив на органолептичні показники готової продукції та окреслити перспективи оптимізації технологічних процесів у ресторанному господарстві.

Таблиця 1

Технологічні прийоми, стадії процесу та напрями удосконалення технологій розроблених страв зі свинини

Група	Найменування	Характеристика
Технологічні прийоми	Попереднє обсмажування м'яса	Забезпечує інтенсифікацію реакцій Майяра, формування рум'яної скоринки та насиченого аромату

Продовження табл. 1

	Тушкування у вологому середовищі	Приготування у бульйоні або соусах, що сприяє збереженню соковитості та переходу екстрактивних речовин
	Томлення у печі	Повільна теплова обробка при помірних температурах, що забезпечує рівномірне приготування та ніжну текстуру
	Використання закритого середовища (горщики)	Збереження вологи, аромату та смакових речовин у процесі приготування
Стадії технологічного процесу	Підготовка сировини	Первинна обробка, нарізання, маринування компонентів
	Попередня теплова обробка	Обсмажування м'яса для покращення смаку та кольору
	Основна теплова обробка	Тушкування або томлення до досягнення кулінарної готовності
	Доведення до готовності	Регулювання консистенції, смаку та аромату страви
	Оформлення та подача	Декорування та подача відповідно до концепції закладу
Напрями удосконалення технологій	Оптимізація температурно-часових режимів	Зниження температури та збільшення тривалості обробки для покращення текстури
	Використання печі	Формування автентичного смаку та рівномірного теплового впливу

	Застосування комбінованих середовищ	Поєднання кислого, солодкого та вершкового середовищ для підсилення органолептичних властивостей
	Раціональне використання сировини	Зменшення втрат маси та підвищення ефективності виробництва

Аналіз представлених у таблиці технологічних прийомів, стадій виробничого процесу та напрямів удосконалення свідчить про комплексний підхід до формування технологій тушкованих страв зі свинини. Використання поєднання традиційних методів, таких як обсмажування, тушкування та томлення у печі, із сучасними підходами до оптимізації температурно-часових режимів забезпечує високі органолептичні показники готової продукції.

Чітка структуризація технологічного процесу на окремі стадії дозволяє забезпечити стабільність якості страв, раціональну організацію виробництва та контроль на кожному етапі приготування. Водночас запропоновані напрями удосконалення спрямовані на підвищення ефективності використання сировини, зменшення технологічних втрат та формування більш вираженого смако-ароматичного профілю.

Таким чином, узагальнені в таблиці підходи створюють науково обґрунтовану основу для розробки нових та вдосконалення існуючих технологій тушкованих страв зі свинини з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства та концепції закладу.

Список використаних джерел:

1. Tushkovane miaso i m'iasni produkty. (n.d.).
https://pidru4niki.com/87515/turizm/tushkovane_myaso_myasni_produkty
2. Тушковані м'ясні страви. (n.d.).
<https://studfile.net/preview/12220039/page:5/>

Станіслав Бранашко, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. - Корольок Ю.Г.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ХОЛОДНИХ СТРАВ

Холодні страви та закуски посідають вагоме місце в раціоні харчування сучасної людини й відіграють важливу роль у меню закладів ресторанного господарства. Їх головне призначення - збільшення апетиту перед основними стравами завдяки вираженому, часто гострому смаку, привабливому

зовнішньому вигляду та різноманітності компонентів (Доцяк, 2014). До цієї групи традиційно відносять салати, вінегрети, бутерброди, банкетні закуски, страви із гастрономічних продуктів, заливні страви, паштети, холодці, а також страви із сиру, яєць та овочів (Власенко та ін., 2018; Шалимінов та ін., 2000). Технологія їх виробництва має низку особливостей, оскільки переважна більшість компонентів не піддається тепловій обробці безпосередньо перед подаванням, що обумовлює підвищені санітарно-гігієнічні вимоги до сировини, інвентарю та умов зберігання готової продукції.

Потреба в удосконаленні рецептур і технології приготування холодних страв обумовлена кількома причинами. Споживачі дедалі більше орієнтуються на здорове, збалансоване та функціональне харчування (Lee et al., 2024), що змушує заклади ресторанного господарства переглядати рецептури в напрямі підвищення біологічної цінності страв. Водночас посилюються вимоги до безпечності продукції, передусім з огляду на короткі терміни її зберігання та високий ризик мікробіологічного псування. Конкуренція на ринку послуг харчування потребує постійного оновлення асортименту, упровадження інноваційних інгредієнтів та оригінальних рішень в оформленні страв.

Метою дослідження є аналіз сучасних напрямів удосконалення технології холодних страв та обґрунтування заходів, спрямованих на підвищення їх якості й розширення асортименту в закладах ресторанного господарства.

Удосконалення технології холодних страв здійснюється за кількома взаємопов'язаними напрямками. Розширення сировинної бази передбачає залучення нетрадиційних компонентів рослинного походження - гарбуза, топінамбура, шпинату, селери, моркви різних сортів, ягід та пряних трав; у технології десертів і заморожених закусок перспективними є плоди фейхоа й обліпихи, що характеризуються високим вмістом нутрієнтів (Калугіна, 2025). Використання такої сировини дає змогу не лише урізноманітнити смакову гаму страв, а й суттєво підвищити вміст харчових волокон, вітамінів-антиоксидантів, мінеральних речовин та біологічно активних сполук. Перегляд складу заправок - заміна продуктів із високим вмістом тваринних жирів на полегшені варіанти з використанням нерафінованих рослинних олій, йогурту, кисломолочних продуктів пониженої жирності - сприяє зниженню калорійності страв без втрати їх смакових властивостей. Паралельно у виробничу практику впроваджуються сучасні способи попередньої обробки сировини: вакуумне маринування, припускання овочів у власному соку, охолодження в контрольованому температурному режимі, що дозволяє максимально зберегти нативні поживні речовини.

Окремої уваги заслуговує застосування інноваційних харчових технологій, які донедавна використовувалися переважно у промисловому виробництві, а зараз поступово впроваджуються й у ресторанному господарстві (Putnik & Bursać Kovačević, 2021). До них належать обробка високим тиском, обробка ультразвуком та імпульсними електричними полями. Технологія sous-

vide застосовується для попереднього низькотемпературного варіння м'ясних і рибних компонентів, які після шокowego охолодження використовуються у складі холодних страв. Такі способи дозволяють зберегти функціональні властивості харчових компонентів, запобігти окисненню чутливих сполук та подовжити безпечний термін реалізації готових напівфабрикатів.

Важливим складником удосконалення технології є комплексна оцінка якості готової продукції (Власенко та ін., 2018). Вона передбачає проведення органолептичного аналізу за п'ятибальною шкалою, визначення фізико-хімічних показників - вмісту сухих речовин, титрованої кислотності, масової частки жиру, білка та вітаміну С, а також мікробіологічного контролю. Для салатів та інших холодних страв найважливішими є консистенція, соковитість, рівномірність розподілу компонентів, гармонійність смакових характеристик та естетика подавання. На етапі розроблення нових рецептур доцільно проводити дегустаційні наради, на яких колегіально визначаються причини відхилень від еталонних показників і шляхи їх усунення.

Особливих заходів потребує дотримання санітарно-гігієнічних вимог (Захарчук та ін., 2016). Холодні страви належать до групи швидкопсувних продуктів: незаправлені салати та вінегрети зберігають за температури 4 ± 2 °C не довше 6 годин, заправлені - ще менше. Заливні страви, паштети, холодці потребують безперервного підтримання температури охолодження. Рекомендована температура подавання холодних страв становить 10-14 °C. Скорочення контакту готової страви з руками персоналу та допоміжними поверхнями, використання спеціального інвентарю для дозування й оформлення, дотримання режимів послідовної обробки сировини є обов'язковими передумовами безпечності продукції.

Перспективним напрямом розвитку галузі є створення холодних страв функціонального призначення (Arshad et al., 2025). Введення до рецептур таких компонентів, як насіння льону, чіа, кунжуту, пророщеного зерна, паростків бобових, дозволяє цілеспрямовано збагачувати продукцію омега-3 жирними кислотами, рослинним білком та харчовими волокнами. Додавання спіруліни й морських водоростей збагачує продукцію йодом та іншими мікроелементами. Такий підхід відповідає сучасним тенденціям у харчуванні, орієнтованим на профілактику аліментарно-залежних захворювань.

Отже, удосконалення технології холодних страв охоплює кілька взаємопов'язаних завдань: розширення сировинної бази, впровадження сучасних способів обробки, забезпечення безпечності та підвищення харчової цінності продукції. Подальші дослідження мають бути спрямовані на розробку нових рецептур із використанням локальної рослинної сировини, оптимізацію режимів попередньої обробки компонентів, обґрунтування строків зберігання нових видів холодних страв та стандартизованих методик оцінювання їх якості.

References

- Доцяк, В. С. (2014). *Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів*. Наш час.
- Власенко, В. В., Семко, Т. В., Криворук, В. М., & Іваніщева, О. А. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства: лабораторний практикум*. ВТЕІ КНТЕУ. <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26147.pdf>
- Захарчук, В. Г., Кунділовська, Т. А., & Гайдукович, Г. Є. (2016). *Технологія продукції ресторанного господарства*. ОНЕУ, Атлант BOI COIY.
- Калугіна, І. М. (2025). Удосконалення технології сорбету з фейхоа для закладів ресторанного господарства. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, 15(2), 313-319. <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2025-15-2-39>
- Шалимінов, О. В., Дятченко, Т. П., Кравченко, Л. О., & Рачковський, А. А. (2000). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів*. А.С.К.
- Putnik, P., & Bursać Kovačević, D. (2021). Sustainable functional food processing. *Foods*, 10(7), Article 1438. <https://doi.org/10.3390/foods10071438>
- Lee, J. H., Kim, M. J., & Kim, C. Y. (2024). The development of new functional foods and ingredients. *Foods*, 13(19), Article 3038. <https://doi.org/10.3390/foods13193038>
- Arshad, Z., Shahid, S., Hasnain, A., Yaseen, E., & Rahimi, M. (2025). Functional foods enriched with bioactive compounds: Therapeutic potential and technological innovations. *Food Science & Nutrition*, 13(10), Article e71024. <https://doi.org/10.1002/fsn3.71024>

Дребот Анастасія, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Кравченко М.Ф.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

Удосконалення технологій борошняних кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на якісні борошняні кулінарні вироби, що поєднують високі органолептичні показники, харчову цінність та відповідність сучасним тенденціям здорового харчування. Особливе місце серед таких виробів займає піца, яка є однією з найпопулярніших страв у закладах швидкого обслуговування та сімейного формату. У зв'язку з цим актуальним є удосконалення технологій борошняних кулінарних виробів, оптимізація

процесів тістоутворення та впровадження сучасних виробничих рішень (Архіпов, 2025; Сирохман, 2020).

Аналіз наукових досліджень свідчить, що якість борошняних виробів значною мірою залежить від властивостей сировини, параметрів замішування тіста, режимів ферментації та теплової обробки. Використання сучасних технологій дозволяє покращити структурно-механічні властивості тіста, забезпечити стабільність якості продукції та підвищити економічну ефективність виробництва (Дробот, 2021; Пироженко, 2020).

Проведено аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва борошняних кулінарних виробів на матеріалах досліджуваної піцерії «Family Food». Встановлено, що основу виробничої програми становлять різні види піци, виготовлені на дріжджовому тісті з використанням традиційних та сучасних рецептур. Аналіз світового досвіду показав перспективність застосування технології тривалої холодної ферментації (cold fermentation), яка забезпечує формування розвиненої клейковинної структури, покращує смакові характеристики виробів та підвищує їх засвоюваність (Українець, 2018; Пироженко, 2020).

Удосконалена технологія приготування дріжджового тіста базується на контрольованому перебігу процесів бродіння та формування клейковинного каркасу, що дозволяє отримати стабільну структуру напівфабрикату. Пропонується використання холодного способу замішування та поетапного внесення жирового компонента, що сприятиме покращенню еластичності тіста, підвищенню його газотримувальної здатності та формуванню рівномірної пористості готових виробів. Така технологія забезпечить стабільну якість продукції та подовжує термін її свіжості. Основними напрямками удосконалення є:

- часткова заміна пшеничного борошна на кукурудзяне борошно (20 %);
- використання охолодженої води (8-12 °C) для уповільнення ферментативних процесів;
- часткове внесення олії після формування клейковинного каркасу;
- впровадження періодів відлежування тіста;
- контрольована ферментація при зниженій температурі.

Вважали за перспективним у технології використати часткову заміну пшеничного борошна на кукурудзяне борошно – це цінний безглютеновий продукт, який отримують шляхом перемелювання зерен кукурудзи. Воно відрізняється високим вмістом заліза та бета-каротину, має приємний жовтуватий відтінок і легкий солодкуватий присмак. Під час розроблення рецептури враховано: баланс білків, жирів і вуглеводів; енергетичну цінність; доступність сировини; сумісність інгредієнтів (Тележенко, 2020; Дробот, 2021) (табл.1).

Таблиця 1

Рецептура удосконаленої технології дріжджового тіста для піци

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Борошно пшеничне вищого сорту	5520	5500	Згідно з ДСТУ 46.004-99
Борошно кукурудзяне	1380	1370	Згідно з ДСТУ 2629-94
Вода питна (8-12°C)	3840	3840	Згідно з ДСТУ 7525:2014
Цукор	450	450	Згідно з ДСТУ 4623:2023
Сіль кухонна	250	250	Згідно з ДСТУ 4886.1:2007
Дріжджі сухі	50	50	Згідно з ДСТУ 4657:2006
Олія рослинна	600	600	Згідно з ДСТУ 2575-94
Вихід		12060	

Використання холодної води під час замішування тіста сприяє уповільненню процесів бродіння на початкових етапах, що дозволяє краще контролювати розвиток клейковинного каркасу та покращує еластичність тіста. Додавання олії на пізнішому етапі замішування позитивно впливає на пластичність тіста, забезпечує ніжну структуру готового виробу та покращує органолептичні показники готових виробів (табл. 2).

Таблиця 2

Параметри технологічного процесу виробництва тіста

Етап процесу	Температурний режим	Тривалість	Характеристика
Замішування тіста	18 – 22 градусів	10 -15 хв	Формування однорідної маси
Вистоювання	4 – 25°C	60 – 180 хв	Розвиток структури тіста
Формування виробів	Кімнатна температура	5 -10 хв	Поділ на порції
Випікання	450 °C	5 – 7 хв	Формування скоринки

Контроль температурних режимів, часу бродіння та послідовності внесення інгредієнтів дозволяє стабілізувати якість продукції та забезпечити однаковий результат незалежно від обсягів виробництва. Така технологія є

оптимальною для умов піцерії «Family Food», оскільки поєднує високу якість тіста з технологічною зручністю його використання у виробничому процесі. Таким чином, впровадження удосконаленої технології дріжджового тіста у піцерії дозволяє підвищити якість продукції, оптимізувати виробничі процеси та розширити асортимент борошняних виробів.

Таким чином, удосконалення технологій борошняних кулінарних виробів на основі сучасних світових практик сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, покращенню якості продукції та задоволенню потреб сучасних споживачів.

Список використаних джерел:

- Архіпов, В. В. (2025). *Організація ресторанного господарства*. Центр учбової літератури.
- Дробот, В. І. (2021). *Технологія хлібопекарського виробництва*. Логос.
- Пироженко, О. В. (2020). *Технологія борошняних кулінарних виробів*. Київський національний торговельно-економічний університет.
- Сирохман, І. В. (2020). *Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення*. Центр учбової літератури.
- Тележенко, Л. М. (2020). *Інноваційні технології харчових виробництв*. Астропринт.
- Українець, А. І. (2018). *Технологія харчових виробництв*. НУХТ.

Ян Вавжицький, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Кривохижа Є. М.,
Чернівецький торговельно-
економічний
інститут ДТЕУ, м. Чернівці

Доцільність та ефективність впровадження технологій страв з морепродуктів у сучасному ресторанному господарстві

Зростання конкуренції, зміна споживчих уподобань, орієнтація на здорове харчування та глобалізація гастрономічної культури зумовлюють підвищений попит на страви з морепродуктів. Водночас для більшості закладів ресторанного господарства характерними залишаються обмеженість технологічних рішень, складність забезпечення стабільної якості сировини та недостатній рівень адаптації сучасних кулінарних технологій до локальних умов. Саме тому розширення виробництва з впровадженням технологій приготування страв з морепродуктів є актуальним і практично значущим напрямом дослідження.

Проблематика розвитку ресторанного господарства, удосконалення

технологій виробництва кулінарної продукції та впровадження інновацій активно висвітлюється у працях вітчизняних і зарубіжних науковців. Дослідники приділяють увагу питанням формування асортиментної політики закладів, підвищення якості продукції, оптимізації технологічних процесів, а також використання сучасних методів обробки сировини, зокрема морепродуктів. Дослідженнями у цьому напрямку займалися вчені, зокрема, Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Бородай А. Б., Гайворонська З.М., Nikitchina, T., Manoli, T., Miroshnichenko, O., Korkach, H., Kotuzaki, O., & Pambuk, S., Ekomou, S. I., & Boziaris, I. S. Разом з тим недостатньо дослідженими залишаються аспекти адаптації новітніх технологій до умов конкретних підприємств ресторанного господарства регіонального рівня, що визначає необхідність проведення прикладних досліджень із урахуванням специфіки їх діяльності.

Морепродукти є цінною сировиною для підприємств ресторанного господарства завдяки високим харчовим і біологічним властивостям. До морепродуктів відносять безхребетних морських організмів (молюски, ракоподібні, голкошкірі) та деякі види водоростей, що використовуються у харчуванні людини. Найбільш поширеними у кулінарній практиці є креветки, мідії, кальмари, восьминоги, устриці, морські гребінці.

Хімічний склад морепродуктів характеризується високим вмістом повноцінних білків (до 20 %), низьким вмістом жирів та наявністю поліненасичених жирних кислот, зокрема Омега-3. Вони також є джерелом мінеральних речовин (йоду, цинку, селену, кальцію) та вітамінів групи В, А, D, що зумовлює їхню високу біологічну цінність та дієтичні властивості. У таблиці 1 показано хімічний склад найбільш використовуваних у ресторанных технологіях.

Таблиця 1

**Хімічний склад морепродуктів найбільш використовуваних у
ресторанных технологіях**

Вид морепродукту	Білки, %	Жири, %	Омега-3	Мінерали	Вітаміни
Креветки	18–20	1–2	низький	Йод, цинк, селен	B12, D
Мідії	15–17	2–3	середній	Залізо, йод, кальцій	B12, A
Кальмари	16–18	2–3	низький	Селен, фосфор	B6, B12
Устриці	9–10	2–3	середній	Цинк, йод, залізо	B12, A, D

Водорості (ламінарія, норі)	5–8	<1	низький	Йод, кальцій, магній	А, С, В- група
--	-----	----	---------	----------------------------	-------------------

Розроблено автором за Dubinina, A., (2023)

Важливою особливістю морепродуктів є їхня висока швидкопсувність, що потребує дотримання суворих умов транспортування, зберігання та кулінарної обробки. Неправильна технологія обробки може призвести до втрати поживних властивостей та погіршення органолептичних показників готових страв.

Технологія приготування страв з морепродуктів має низку специфічних особливостей, пов'язаних із фізико-хімічними властивостями сировини. Основними етапами є первинна обробка (розморожування, очищення, видалення неїстівних частин), підготовка напівфабрикатів та теплова обробка (рис. 1).

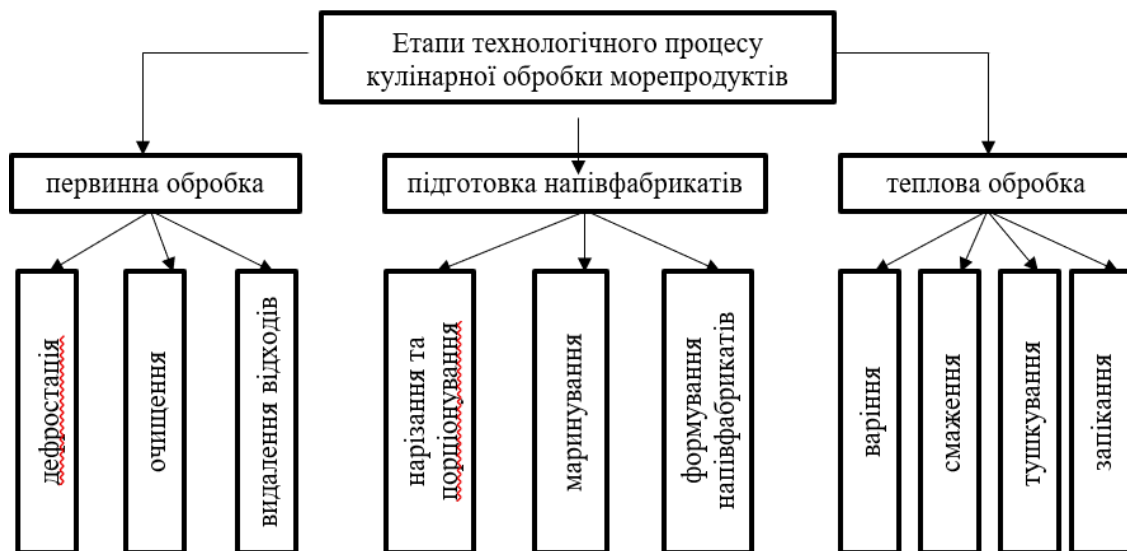


Рис. 1. Технологічний процес кулінарної обробки морепродуктів

Однією з ключових вимог є мінімізація часу теплової обробки, оскільки перевищення температурного режиму призводить до ущільнення білків і погіршення текстури продукту. Для більшості морепродуктів характерне швидке приготування (від кількох хвилин), що дозволяє зберегти соковитість і природний смак (Kramarenko, D. P., Hirenko, N. I., & Novikova, N. V. (2024)).

Сучасні технології, такі як су-від, шокове заморожування, використання вакууму, дозволяють підвищити якість готової продукції, продовжити термін зберігання та оптимізувати виробничі процеси в закладах ресторанного господарства (Pavlov, D. H. (2024), Khomych, H. P., et al, (2021), Nikitchina, T., et al, (2021)).

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним впровадженням інноваційних технологій, що сприяють підвищенню якості продукції та розширенню асортименту. До таких підходів належать

використання низькотемпературних методів обробки, молекулярної гастрономії, поєднання традиційних і сучасних кулінарних технік.

Особливого значення набуває використання локальних та екологічно чистих продуктів, а також принципів сталого розвитку. Це передбачає раціональне використання ресурсів, зменшення харчових відходів та оптимізацію виробничих процесів (Pavlov, D. H. (2024), Khomych, H. P., et al, (2021), Nikitchina, T., et al, (2021)).

Отже, морепродукти є цінною та перспективною сировиною для підприємств ресторанного господарства, що обумовлено їх високою харчовою та біологічною цінністю, збалансованим хімічним складом і дієтичними властивостями. Вони містять значну кількість повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів і мінеральних речовин, що робить їх важливим компонентом сучасного раціону харчування.

Список використаних джерел:

1.Dubinina, A., Onyshchenko, V., Yancheva, M. O., Popova, T., & Tomashevskaya, R. Ya. (2023). *Tovaroznnavstvo ryby ta rybnykh tovariv* [Товарознавство риби та рибних товарів: навчальний посібник]. Tsentr uchbovoi literatury.

2.Khomych, H. P., Levchenko, Yu. V., Borodai, A. B., & Haivoronska, Z. M. (2021). Vykorystannia fruktovykh sokiv u tekhnolohii marynuvannia morskeproduktiv. *Naukovyi visnyk PUET. Seriya Tekhnichni nauky*, 1(96), 22–29. <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/15278>

3.Kramarenko, D. P., Hirenko, N. I., & Novikova, N. V. (2024). Doslidzhennia vplyvu typu obladnannia ta sposobiv teplovoi obrobky na tekhnolohichni pokaznyky yakosti produktiv tvarynnoho pokhodzhennia u restorannomu hospodarstvi. *Tavriiskyi naukovyi visnyk. Seriya: Tekhnichni nauky*, (4), 237–250. <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/15278>

Ватрич Юрій, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Лошенко І.Р.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЯ ТА ФУД-ДИЗАЙН М'ЯСНИХ СТРАВ ІЗ СЕЗОННИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Сучасна ресторанна індустрія перебуває в умовах постійної конкуренції, що стимулює заклади до пошуку нових підходів у формуванні асортименту продукції та підвищенні її споживчої привабливості. Одним із перспективних

напрямів є використання сезонних продуктів у технології приготування м'ясних страв. Такий підхід відповідає світовим тенденціям розвитку гастрономії, орієнтованим на локальність, екологічність та раціональне використання ресурсів (Archipov, 2017).

Сезонні продукти характеризуються високими органолептичними показниками, природною зрілістю та підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Їх використання дозволяє не лише покращити смакові властивості страв, але й створити унікальні гастрономічні поєднання, що відображають особливості конкретного регіону. Для підприємств готельно-ресторанного бізнесу це є важливим чинником формування конкурентних переваг та розвитку гастрономічного туризму.

У технології м'ясних страв сезонна сировина може використовуватися як основний або допоміжний компонент рецептури. Так, у весняний період доцільним є поєднання м'яса з молодими овочами, спаржею, зеленою цибулею та зеленню. Літній сезон характеризується широким використанням томатів, баклажанів, кабачків, перцю та ягід. Восени особливого значення набувають гарбуз, коренеплоди, гриби та яблука, а взимку — квашені овочі, сушені ягоди та пряні трави. Такі поєднання сприяють створенню збалансованих за харчовою цінністю страв і розширенню ресторанного меню (Доценко, 2019).

Важливу роль у забезпеченні високої якості м'ясних страв відіграють сучасні технології теплової обробки. Однією з найбільш перспективних є технологія су-від (sous-vide), яка передбачає приготування продукту у вакуумній упаковці при контрольованих низьких температурах. Такий спосіб дозволяє зберегти природну соковитість м'яса, мінімізувати втрати поживних речовин та забезпечити стабільність якості готової продукції. Крім того, широко застосовуються технології томління, конвекційного запікання та комбінованої теплової обробки, що сприяють формуванню оптимальних органолептичних характеристик страв.

Сучасний споживач оцінює ресторанну продукцію не лише за смаковими властивостями, а й за її зовнішнім виглядом. Саме тому важливого значення набуває фуд-дизайн як інструмент підвищення емоційної цінності страви. Фуд-дизайн являє собою комплекс методів художнього оформлення продукції ресторанного господарства, спрямованих на створення естетично привабливої композиції та формування позитивного споживчого досвіду (Spence, 2017).

Основними принципами фуд-дизайну м'ясних страв є гармонія кольорів, збалансованість композиції, контраст текстур та використання природних форм. Для оформлення доцільно використовувати сезонні овочі, ягоди, мікрозелень, їстівні квіти та натуральні соуси. Наприклад, стейк із яловичини восени може подаватися з гарбузовим пюре, печеними коренеплодами та соусом із чорної смородини, що створює гармонійне поєднання кольорів і смаків. У літній період м'ясні страви можуть доповнюватися овочевими текстурами та ягідними соусами, які підкреслюють свіжість і сезонність гастрономічної пропозиції.

Особливу увагу в сучасному ресторанному господарстві приділяють концепції «від ферми до столу» (farm-to-table), яка передбачає використання локальної сировини та мінімізацію логістичних витрат. Такий підхід позитивно впливає на якість продукції, підтримує місцевих виробників та сприяє сталому розвитку регіону. Використання сезонних продуктів дозволяє ресторанам регулярно оновлювати меню, формувати авторські пропозиції та привертати увагу споживачів новими гастрономічними рішеннями.

Таким чином, поєднання сучасних технологій приготування м'ясних страв із принципами фуд-дизайну та використанням сезонної сировини створює широкі можливості для розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Застосування інноваційних підходів сприяє підвищенню якості продукції, формуванню позитивного іміджу закладу та задоволенню потреб сучасного споживача.

References

Archipov, V. V. (2017). *Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva*. Tsentr uchbovoi literatury.

Доценко, В. Ф. (2019). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Кондор.

Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Кравченко, М. Ф. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київський національний торговельно-економічний університет.

Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Viking.

Stone, M., Migacz, S., & Wolf, E. (2020). Beyond the visual: Using food design to influence consumer perceptions and experiences. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100251. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100251>

Олександр Гаврилюк, 4 курс спеціальність 181 «Харчові технології»

Наук. керівник – Корольок Ю.Г.,

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці

ФУД-ДИЗАЙН ЯК ІНСТРУМЕНТ УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПАСТИ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на страви, що поєднують високу харчову цінність, оригінальні смакові властивості та естетично привабливе оформлення. Одним із перспективних напрямів удосконалення асортименту закладів ресторанного господарства є використання принципів фуд-дизайну, який поєднує

технологічні та художньо-композиційні підходи до створення гастрономічної продукції. Дослідження сучасних науковців свідчать, що зовнішній вигляд страви безпосередньо впливає на сприйняття її смакових властивостей і формує первинне враження споживача ще до дегустації (Michel et al., 2014).

Проведений аналіз традиційної рецептури показав, що класична тістова основа має обмежені можливості для створення виразних композиційних рішень через одноманітне світле забарвлення та відсутність яскравих візуальних акцентів. Для вирішення поставленого завдання було розроблено три авторські варіанти пасти: морквяно-цільнозернову, шпинатно-нutowу та буряково-гречану.

Удосконалення рецептур здійснювали шляхом часткової заміни пшеничного борошна на цільнозернове, нutowе та гречане, а частини яєчної фракції – на овочеві пюре з моркви, шпинату та буряка. Використання натуральних рослинних компонентів дозволило підвищити вміст харчових волокон, рослинного білка та біологічно активних речовин, а також сформувати природну кольорову палітру виробів без застосування синтетичних барвників (Kravchenko et al., 2023).

Особливу увагу приділено реалізації принципів фуд-дизайну (Marenkova & Sereda, 2023). Використання овочевих пюре як природних джерел пігментів забезпечило можливість застосування колористичного моделювання та створення трьох різних гастрономічних образів: золотисто-помаранчевого, смарагдово-зеленого та рубіново-рожевого. Такий підхід дозволив використовувати художні прийоми кольорового контрасту, композиційної домінанти та візуальної ієрархії елементів. Для кожного виду пасти було розроблено окрему концепцію подачі. Морквяно-цільнозернова паста побудована за принципом вертикальної композиції з використанням дегідрованого морквяного чипса як композиційної домінанти. Для шпинатно-нutowої пасти застосовано текстурний контраст, сформований поєднанням ніжного соусу, пружної пасти, сирного крамблу та свіжої мікрозелені. Буряково-гречана паста оформлена за принципом асиметричної композиції з використанням бурякових чипсів і гречаного крамблу, що створюють динамічний художній образ (List.in.ua, n.d.). Приклад подачі розроблених видів пасти «Карбонара» із застосуванням принципів фуд-дизайну наведено на рис. 1.



Рис. 1. Авторська подача удосконалених видів пасты «Карбонара», розроблених із застосуванням принципів фуд-дизайну

Запропоновані композиційні рішення забезпечують формування композиційного центру, гармонії кольору, контрасту текстур та візуального балансу елементів, що підсилює емоційне сприйняття страви споживачем. Поєднання функціональних інгредієнтів із сучасними художніми прийомами оформлення дозволяє створити цілісний гастрономічний образ продукції та підвищити конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства. Отже, результати проведеного дослідження підтверджують доцільність використання принципів фуд-дизайну під час розроблення інноваційних борошняних кулінарних виробів. Використання натуральних овочевих компонентів як функціональних інгредієнтів і природних барвників дозволяє одночасно підвищити харчову цінність продукції та її естетичну привабливість, що відповідає сучасним тенденціям розвитку гастрономії.

References

- Kravchenko, M., Piddubnyi, V., & Romanovska, O. (2023). *Functional and technological properties of flour mixtures for dough*. *Commodities and Markets*, 47(3), 125–134. [https://doi.org/10.31617/2.2023\(47\)09](https://doi.org/10.31617/2.2023(47)09)
- List.in.ua. (n.d.). Bjork.restaurant. Retrieved June 4, 2026, from <https://list.in.ua/399802/bjork.restaurant>
- Marenkova, T., & Sereda, O. (2023). *Quality indicators of dumpling dough using Imeretian saffron*. *Technical Sciences and Technologies*, 4(34), 174–181. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4\(34\)-174-181](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4(34)-174-181)
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(7), 1–11. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-7>

Галас Василь, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Борук С.Д.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ОСОБЛИВОСТІ МУСОВИХ ДЕСЕРТІВ У СИСТЕМІ ФУД-ДИЗАЙНУ

Актуальність теми зумовлена динамічним розвитком ринку кондитерської продукції та зростанням вимог споживачів до різноманітності, легкості текстури, функціональності та естетичної привабливості десертів. Сучасні тенденції HoReCa та кондитерського бізнесу спрямовані на створення легких, повітряних виробів, які поєднують високі органолептичні властивості з низькою калорійністю та можливістю адаптації під дієтичні потреби (веганські, функціональні варіанти). Традиційні десерти (бісквітні торти, чізкейки) поступово витісняються інноваційними рішеннями, серед яких особливе місце посідають мусові десерти завдяки їхній пінній структурі. Впровадження технологій мусів у систему фуд-дизайну дозволяє не лише розширити асортимент, але й підвищити конкурентоспроможність продукції за рахунок візуальної естетики та нових сенсорних характеристик.

Мусові десерти (від франц. *mousse* – «піна») – це аеровані кондитерські вироби з характерною легкою, ніжною текстурою, утвореною стабілізованою пінною структурою. Основними технологічними принципами є аерація (збиття вершків, яєчних білків або рослинних аналогів) та стабілізація за допомогою желатину, агар-агару, пектину чи комплексних добавок. Структура мусу являє собою емульсію «жир у воді» з мікробульбашками повітря (діаметром 0,011–0,061 мм), зафіксованими поверхнево-активними речовинами. Критичними параметрами технології є температура збивання (18–22 °C), швидкість (6–9 с⁻¹) та тривалість (до 120 с), оскільки перевищення цих показників призводить до руйнування піни.

Сучасні дослідження підтверджують ефективність удосконалення аерації через введення комплексних структуроутворювачів. Так, у роботі Н. Дзюби та співавторів розроблено рецепт мусу на основі ферментованого молочного сиру з додаванням 3 % комплексної добавки (гідролізат колагену, желатин, сік калини, аскорбінова кислота). Це забезпечує підвищення стійкості піни, зменшення поверхневого натягу, рівномірний розподіл бульбашок та збільшення терміну зберігання до 5 діб при +5 °C без мікробіологічних відхилень. Продукт збагачується біологічно активними речовинами, задовольняє 12,97 % добової потреби у валін і має легку кремову консистенцію.

Аналогічні підходи застосовуються для функціональних мусів. І. Міквабішвілі запропоновано технологію мусу на основі плодово-овочевої композиційної суміші (яблука, морква, чорноплідна горобина) з заміною цукру пекмезом. Результат – підвищення вмісту харчових волокон у 2,7 раза, білка – у 4,07 раза, зниження енергетичної цінності на 34 % при збереженні високих сенсорних показників (однорідність, насичений колір, приємний смак).

Технологічна схема включає приготування пюре, розчинення желатину та збивання для формування стабільної піни.

Веганські адаптації відкривають нові можливості. Р. Білоусько-Свтушенко у кваліфікаційній роботі 2025 року удосконалив технологію мусових тістечок для кафе-кондитерських, порівнявши піноутворювальну здатність рослинних вершків та желатину. Розроблено схему виробництва з підбором концентрацій гелеутворювачів, що дозволяє створювати сучасні багатошарові десерти без тваринних інгредієнтів, відповідаючи трендам ринку.

Фуд-дизайн як система інтеграції технології та естетики відіграє ключову роль у розширенні асортименту. За визначенням Л. О. Стріхи та Н. П. Шевчук, дизайн кондитерських виробів – це творча діяльність, спрямована на визначення формальних якостей продукту, включаючи зовнішній вигляд, структурно-функціональні зв'язки та гармонію форми, кольору й композиції. Основні закони композиції (єдність, пропорції, симетрія, ритм, домінанта) застосовуються для створення «архітектури» десерту. Сучасні тренди включають: багатошарові структури з динамічним сенсорним контрастом, «голі» торти з натуральними елементами, градієнтні ефекти, велур і дзеркальну глазур, ф'южн-комбінації.

Інтеграція мусових технологій у фуд-дизайн дозволяє створювати десерти з динамічним сенсорним контрастом. Дослідження С. Y. Chow (2023) продемонструвало, що двошарові лимонні муси з нерівномірним розподілом кислоти (нижній шар більш кислий) підвищують бажання споживання на 13 % порівняно з монолітними аналогами за рахунок інтраорального контрасту. Це підтверджує потенціал мусів для дизайну апетитних продуктів.

Практичні шляхи розширення асортименту:

- Розробка функціональних варіантів (з додаванням антоціанів, колагену, ягід для імуностимуляції).
- Веганські та низькокалорійні позиції з рослинними стабілізаторами.
- Багатошарові ентремети з елементами фуд-дизайну (велур, дзеркальна глазур, фруктові декори).
- Порційні десерти (мусові тістечка в силіконових формах) для HoReCa та ритейлу.

Впровадження таких технологій дозволяє збільшити асортимент на 20–30 % нових позицій, підвищити середній чек за рахунок преміум-сегменту та задовольнити потреби різних цільових груп (дієтичне харчування, естетичне задоволення). Економічний ефект досягається завдяки скороченню технологічного циклу (стабільні муси не вимагають тривалого охолодження) та використанню сезонної сировини.

Таким чином, синтез технологій мусових десертів і системи фуд-дизайну є перспективним напрямом розвитку кондитерської галузі, що забезпечує інноваційність, функціональність і візуальну привабливість продукції.

References

Стріха Л. О., Шевчук Н. П. Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 93 с.

Міквабішвілі І. Технологія мусу на основі плодово-овочевої композиційної суміші // Наукові праці [Електронний ресурс]. URL: <https://ur.knute.edu.ua> (дата звернення: 19.03.2026).

Білоусько-Євтушенко Р. Удосконалення технології мусових десертів та її впровадження в кафе-кондитерській : кваліфікаційна робота. Харків : БТУ, 2025.

Колотило В. В. Впровадження технологій мусових десертів та організація їх виробництва. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2025.

Валерія Глинська, Катерина Васіліу,
1 курс, спеціальність G13 «Харчові технології»

Наук. керівник – Струтинська Л. Т.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ІНТЕРАКТИВНИЙ ФУД-АРТ У КЕЙТЕРИНГУ ЯК ІНСТРУМЕНТ ВІЗУАЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ

Ринок івент-послуг в Україні зазнає глибокої трансформації під впливом декількох взаємозалежних процесів. Пандемія COVID-19 та початок повномасштабної війни суттєво змінили як попит на живі заходи, так і очікування їх учасників: на зміну пасивному споживанню приходить запит на мультисенсорне занурення та емоційну залученість (Кобрин, 2025).

Водночас стрімкий розвиток соціальних мереж сформував середовище, в якому цінність події визначається не лише її змістом, а й тим, наскільки вона є візуально привабливою та гідною поширення в мережі. У цьому контексті кейтеринг виходить за межі суто логістичної функції та набуває якості повноцінного комунікативного інструменту. Як зазначають дослідники, саме здатність підприємства формувати емоційні враження стає головним чинником конкурентоспроможності в готельно-ресторанній галузі (Держак та ін., 2024).

Фуд-арт у поєднанні з інтерактивними техніками – один із найперспективніших векторів реалізації цього потенціалу, який залишається недостатньо дослідженим у вітчизняній науці.

Кейтеринг у форматі MICE (Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions) – заходів та корпоративних івентів поступово трансформується від стандартного харчування до повноцінного шоу. Інтерактивний фуд-арт у цьому процесі виконує кілька ключових функцій. По-перше, комунікативну: харчові

об'єкти стають системою знаків, що транслює цінності бренду – геометричні форми асоціюються з технологічністю, еко-текстури – зі сталим розвитком, елементи перформансу – з інноваційністю. По-друге, емоційну: спільна творчість апелює до потреби у самовираженні та приналежності, а отриманий досвід формує стійкий позитивний образ організатора. По-третє, функцію генерації контенту: унікальні арт-об'єкти стають природним приводом для публікацій, що перетворює кожного гостя на органічний канал просування бренду.

Серед найбільш показових практичних прикладів – формат Food Painting (фуд-живопис), це сучасний тренд у соціальних мережах, де крем-сир використовується як художній матеріал. Пластичність дозволяє наносити його шпателем, а нейтральний колір слугує базою для барвників – буряка, шпинату, куркуми. У створенні композиції використовують тільки їстівні продукти, які комбінують за смаковими та структурними якостями і за кольоровою гаммою – помідори, мікрогрін, горіхи, пряні трави і тому подібне. Гості під керівництвом шефа спільно створюють їстівну «картину»-закуски, яка стає центральним арт-об'єктом заходу.

Не менш перспективним є також використання шоколаду як медіуму фуд-арту, який спираючись на рівень складності та залученості учасників формат може реалізовуватися у двох варіантах:

2D-формат – темперований шоколадний декор - передбачає виливання темперованого шоколаду на мармурову поверхню або ацетатну плівку. За допомогою кондитерського мішка учасники наносять логотипи, написи, орнаменти; кольорові какао-масла розширюють палітру без застосування синтетичних барвників. Результатом є шоколадний елемент, яка гармонійно доповнює десерт.

3D-формат – об'ємна шоколадна скульптура – створюється через заповнення спеціальних форм молдів шарами темного, молочного та білого шоколаду. Деталі з'єднуються розплавленим шоколадом без жодного додаткового клею. На майстер-класах гості під керівництвом шеф-кондитера самостійно ліплять власні фігурки, які можна забрати як їстівний сувенір.

Разом з тим впровадження таких форматів супроводжується системними проблемами. Перша – кадровий дефіцит: формат вимагає від шефа поєднання кулінарної майстерності з навичками та розумінням основ композиції, тоді як ринок таких фахівців практично відсутній.

Інноваційні підходи до організації кейтерингових послуг потребують нових компетенцій, яких не формує традиційна фахова освіта (Постова, 2022). Друга - відсутність галузевих стандартів, що робить неможливим відтворюваність результату. Третя – логістична складність роботи з пластичними інгредієнтами та натуральними пігментами. Четверта – нерозуміння замовниками комунікативної цінності формату, що веде до недостатнього розподілу ресурсів. П'ята – труднощі з кількісним вимірюванням

ефективності порівняно з цифровою рекламою.

Отже, інтерактивний фуд-арт є повноцінним стратегічним інструментом сучасного кейтерингового обслуговування, а не декоративним доповненням до програми заходу. Його функціонування як системи візуальної комунікації ґрунтується на здатності їжі транслювати смисли, а процесу спільного творення – формувати глибокий емоційний досвід (Держак та ін., 2024). Виявлені системні проблеми – від кадрового дефіциту до складності вимірювання ефективності – є вирішуваними за умови узгоджених дій освітніх установ, галузевих асоціацій та учасників ринку. Даний напрямок у організації івент-заходів та кейтерингового обслуговування стрімко впроваджується на український ринок і потребує налагодження. Тому є перспективи подальших досліджень, які потрібно пов'язувати з розробкою кількісних методик, оцінкою комунікативної ефективності та вивченням його специфіки у різних типах заходів.

References

Держак, Н. О., Канцур, І. Г., & Сніжко, Ю. І. (2024). Формування емоційних складових «економіки вражень» в готельно-ресторанному бізнесі. *Ефективна економіка*, 6. <https://doi.org/10.32702/2307-2105.2024.6.67>

Кобрин, Л. Й. (2025). Сенсорний маркетинг у створенні позитивного іміджу підприємства. *Економіка та підприємництво*, 1. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15460100>

Ніколайчук, О. А., Приймак, Н. С., Сімакова, О. А., та ін. (2022). Компетенції персоналу у готельно-ресторанному бізнесі. У *Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник* (розд. 6.3). http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20bussniss.pdf

Постова, В. В. (2022). Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. *Причорноморські економічні студії*, 74, 147–150. <https://doi.org/10.32843/bses.74-21>

Андрій Гнатюк, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБІВ ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Бургери користуються незмінною популярністю серед відвідувачів закладів ресторанного господарства, проте через вміст глютену у традиційній рецептурі булочок вони, не підходять для гостей, які дотримуються

безглютенової дієти та мають відповідні харчові обмеження (Melini & Melini, 2019). З метою розширення кола споживачів та адаптації страви до сучасних нутриціологічних запитів розроблено рецептуру безглютенових булочок для бургерів. Даний інноваційний проєкт передбачає повну заміну пшеничного борошна на композиційну суміш із аглютенової сировини, що дозволяє зберегти необхідний профіль мікронутрієнтів при повній відсутності алергену.

Сучасний асортимент борошна класифікується за походженням сировини на зернове, бобове та олійне, що безпосередньо впливає на фізико-хімічні параметри готової продукції. Провівши аналіз існуючих видів безглютенової сировини для розроблення композиційних сумішей обрано рисове, нутове, соргове, кукурудзяне, амарантове та вівсяне борошно (Безглютенове борошно: класифікація та функціональні замінники клейковини, 2026). Для компенсації відсутності клейковинного каркаса у всіх дослідях плануємо використовувати різні види крохмалю та псиліум. Сукупна дія цих компонентів дозволить отримати безглютенові булочки, що за своїми структурно-механічними та органолептичними показниками максимально наближені до традиційних пшеничних аналогів. У табл. 1 наведено композиційні суміші для безглютенової булочки для бургера.

Таблиця 1

Композиційні суміші для безглютенової булочки для бургера

Композиційна суміш	Основна сировина	Технологічна роль	Характеристика готового виробу
№1: Кукурудзяно-сорговий	Кукурудзяне + соргове борошно + кукурудзяний крохмаль + псиліум	Зерновий профіль. Найбільш наближений до класичного «хлібного» смаку	Яскраво-золотиста булочка з вираженим ароматом злаків
№2: Нутово-рисовий	Нутове + рисове борошно + картопляний крохмаль + псиліум	Білково-мінеральний профіль. Висока біологічна цінність	Темніша м'якушка, специфічний пряний аромат, дуже ситна
№3: Амарантово-вівсяний	Амарантове + вівсяне борошно + тапіоковий крохмаль + псиліум	Функціональний профіль. Високий вміст сквалену та клітковини	Дуже м'яка, «пухка» текстура, волога м'якушка, що довго не черствіє

З метою розробки оптимальної рецептури булочок для бургерів здійснено апробацію заміни традиційної пшеничної основи на багатокомпонентні суміші безглютенової сировини (табл. 2) (Пушка, 2024).

Таблиця 2

Рецептура безглютенових булочок для бургерів

Компоненти, г	Контроль	Кукурудзяно-соргова	Нутово-рисова	Амарантово-вівсяна
Борошно пшеничне в/с	58	-	-	-
Борошно соргове	-	22	-	-
Борошно кукурудзяне	-	17,6	-	-
Крохмаль кукурудзяний	-	4,4	-	-

Борошно нутове	-	-	21	-
Борошно рисове	-	-	14	-
Крохмаль картопляний	-	-	6,2	-
Борошно амарантове	-	-	-	22
Борошно вівсяне	-	-	-	17
Крохмаль тапіоковий	-	-	-	5,4
Псиліум (порошок)	-	2	2,3	1,8
Дріжджі сухі	2	2	2	2
Цукор-пісок	3	2	3	3
Сіль кухонна	1	1	1	1
Олія рослинна	5	3	3	3
Вода питна	33	45	50	50
УСЬОГО	100	100	100	100

Нутрієнтний склад безглютенових булочок для бургерів свідчить про повну відсутність глютену у складі борошняних виробів, що дозволяє споживати вироби людям хворим на целиакію (Грищенко, 2022). Також покращився вміст білків від 38% - 73,4%, харчових волокон від 195,0% - 410,2%, при цьому зменшилась енергетична цінність від 18,6% до 26,05%. Серед вітамінів зросла кількість вітаміну В2 від 4,1% до 146,4%, вітаміну В6 від 415,0% до 1,6 разів, вітаміну Е від 120% до 201,6%. Мінеральні речовини також зазнали змін, за рахунок підвищення кальцію від 123,4% до 839,2%, магнію від 324,8% до 600%, натрію від 1,5 рази до 2,8 рази, фосфору від 66,9% до 218,8%, селену від 32,4 разів до 63,1 разів.

Робимо висновок, що заміна пшеничного борошна на безглютенову сировину дозволяє не лише повністю виключити глютен, а й радикально підвищити біологічну цінність виробів завдяки збільшенню вмісту білка, харчових волокон, есенціальних мінеральних речовин та вітамінів.

References

- Melini, F., & Melini, V. (2019). Gluten-free diet: Gaps and needs for a healthier diet. *Nutrients*, 11(1), 170. <https://doi.org/10.3390/nu11010170>
- Безглютенове борошно: класифікація та функціональні замітники клейковини.* (2026, 9 квітня). <https://www.celiac-ukraine.com/gluten-free-flour-types>
- Грищенко, Н. М. (2022). *Хімія харчових продуктів*. НУХТ.
- Пушка, О. С. (2024). Розробка технологічних карт на страви для людей з целиакією. *Готельно-ресторанний бізнес*, (4), 56–62.

Василь Гончар, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Бору́к С. Д.,
Чернівецький торговельно-
економічний
інститут ДТЕУ, м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ: ПЕРСПЕКТИВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У ЛАУНЖ-БАРІ «РОЖЕВИЙ»

Одним із провідних напрямів розвитку галузі є пошук нових інгредієнтів і технологічних рішень, що дозволяють підвищити якість, біологічну цінність і органолептичні показники страв. У цьому контексті особливої актуальності набуває використання ферментованих продуктів, зокрема сирів, які є важливим компонентом сучасної гастрономії.

Ферментовані сири характеризуються складним смаковим і ароматичним профілем, високим вмістом білків, жирів, мінеральних речовин і біологічно активних сполук, що утворюються в процесі ферментації. Вони широко застосовуються у світовій кулінарній практиці як самостійний продукт, а також як інгредієнт для створення різноманітних страв – від закусок до десертів. Використання ферментованих сирів у ресторанній продукції дозволяє значно розширити асортимент, сформувати унікальні смакові композиції та підвищити привабливість страв для споживачів.

Актуальність обраної теми полягає у необхідності удосконалення технологій ресторанної продукції з урахуванням сучасних тенденцій гастрономії, серед яких важливе місце займає використання ферментованих сирів. Зростаючий інтерес споживачів до продуктів із вираженим смаком, натуральністю та високою харчовою цінністю обумовлює потребу у розробленні нових технологічних підходів до їх використання у закладах ресторанного господарства. Крім того, важливим є забезпечення раціональної організації виробництва, що дозволяє оптимізувати технологічні процеси, зменшити витрати та підвищити ефективність діяльності підприємств.

Аналіз сучасної наукової літератури свідчить, що ферментовані молочні продукти, зокрема сири, займають важливе місце у структурі харчування населення та активно використовуються у ресторанному господарстві. Ферментація розглядається як один із найдавніших і водночас ефективних способів обробки молока, який забезпечує підвищення безпечності, тривалості зберігання та формування унікальних органолептичних характеристик продукції. (Bintsis, T. (2023)).

Згідно з сучасними дослідженнями, ферментовані сири є результатом складних біохімічних і мікробіологічних процесів, у яких ключову роль відіграють молочнокислі бактерії, дріжджі та ферменти. Саме вони забезпечують розщеплення білків і жирів, утворення летких ароматичних сполук та формування текстури продукту. Крім того, встановлено, що мікробіологічні спільноти сирів є динамічними та значною мірою визначають їх смакові властивості, безпечність і біологічну цінність (Biçer, Y., et al, (2025)). У науковій літературі ферментовані сири класифікуються за низкою ознак:

видом молочної сировини, способом коагуляції білка, консистенцією, умовами дозрівання та мікробіологічними характеристиками. Така класифікація має практичне значення, оскільки визначає технологічні властивості сирів і напрями їх використання у кулінарії. Наприклад, тверді та напівтверді сири характеризуються високою здатністю до плавлення, тоді як м'які сири з пліснявою формують більш виражений ароматичний профіль.

Сир є традиційний білковий кисломолочний продукт, що володіє високими харчовими і лікувально дієтичними властивостями. Майже у всіх лікувальних меню, що пропонуються лікарями, одним з перших значиться сир. Але він корисний і здоровим людям будь-якого віку. Сир є концентрат молочного білка і деяких інших складових частин молока.



Порівняння харчової цінності сирів подано на діаграмі (рис.1).

Рис. 1. Порівняння харчової цінності популярних видів сирів. *Розроблено автором.*

Основні популярні групи ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів:

- холодні закуски: сирні асорті, салати, канапе;
- гарячі закуски: запечені страви, сирне фондю;
- перші страви: сирні супи та супи-креми;
- другі страви: м'ясні, рибні та овочеві страви із сирними компонентами;
- десерти: сирники, млинці з сиром, сирні креми, муси, запіканки.

Характеристика технологічних процесів виробництва страв із ферментованими сирами подана у таблиці 1.

Таблиця 1

Характеристика технологічних процесів виробництва страв із

ферментованими сирами

Етап технологічного процесу	Характеристика операцій	Режими та особливості
1. Підготовка сировини	Приймання та контроль якості сирів; зберігання; нарізання та порціонування; підготовка інгредієнтів (овочі, м'ясо, морепродукти, соуси)	Температура зберігання сирів: +2...+6 °С
2. Приготування напівфабрикатів	Формування сирних паніровок; приготування сирних соусів; МКО овочів; натирання сиру.	Відповідно до технологічних карток
3. Теплова обробка	Смаження у фритюрі; запікання; варіння; тушкування	Фритюр: 170–180 °С; запікання: 180–200 °С; соуси: 70–90 °С (без перегріву)
4. Оформлення та подача	Декорування страв зеленню та соусами; викладання; подавання	Подача гарячих страв на підігрітому посуді

Розроблено автором

У дослідженні страв із використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий» виявлено, що сири є важливим, але допоміжним компонентом у формуванні смаку та текстури багатьох позицій меню. Ферментовані сири – як тверді (пармезан), так і м'які (моцарела, крем-сир) – застосовуються у закусках, салатах, десертах. Технологічні процеси приготування відповідають класичним стандартам, проте відсутня спеціалізація на сирних стравах та інновації у використанні сирів. Асортимент потребує розширення за рахунок локальних і крафтових продуктів, а організація виробництва – оптимізації для забезпечення стабільної якості. Удосконалення технологій та системи контролю якості сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу. Також виявлено використання у стравах різних груп однакових сирів та не має позицій локальних фермерських сирів. Варто також розширити використання сирів з плісенню, оскільки вони користуються попитом серед молоді.

У виробничому процесі досліджуваній заклад має обмеження у площі. Це сприяє тому, що немає можливості організувати робочі ділянки відповідно до вимог НАССР. Тому у наступному розділі розробимо пропозиції та практичні рекомендації щодо оптимізації технологічного процесу виробництва ресторанної продукції забезпечуючи стабільну якість та безпечність.

Напрями удосконалення подаємо на рис. 1



Рис. 1. Рекомендовані напрями удосконалення виробничої діяльності у лаунж-барі «Рожевий»

Отже, у процесі дослідження технологічних процесів виробництва ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий» було проаналізовано асортимент страв, технологічні операції, організацію виробничих приміщень та обладнання закладу. Виявлено, що ферментовані сири відіграють значну роль у формуванні смакових якостей широкого спектра страв – від холодних закусок і салатів до гарячих страв, десертів. При цьому у меню представлені як класичні види ферментованих сирів (моцарела, пармезан, чеддер, крем-сир), так і поєднання сирів із різними інгредієнтами, що забезпечує різноманітність смакових поєднань і відповідає концепції еклектичного меню.

Для підвищення ефективності виробництва та конкурентоспроможності закладу необхідно взяти низку заходів. Розширення асортименту ферментованих сирів за рахунок локальних і крафтових продуктів сприятиме формуванню унікального гастрономічного стилю. Удосконалення технологічних процесів, зокрема впровадження сучасних методів приготування (sous-vide, стабілізовані сирні соуси), допоможе забезпечити стабільність якості та покращить органолептичні властивості страв. Оптимізація організації виробництва, включно з чітким зонуванням робочих місць, стандартизацією технологічних карт і впровадженням системи НАССР, зменшить ризики забруднення і підвищить безпеку продукції.

Проведене дослідження дає змогу зробити висновок, що використання

ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий» є важливим елементом гастрономічної концепції закладу, який за умови вдосконалення технологій і організації виробництва має значний потенціал для подальшого розвитку та підвищення якості ресторанної продукції.

Список використаних джерел:

1. Biçer, Y., Telli, A. E., Turkal, G., Telli, N., & Uçar, G. (2025). From raw to fermented: Uncovering the microbial wealth of dairy. *Fermentation*, 11(10), 552. <https://doi.org/10.3390/fermentation11100552>
2. Bintsis, T. (2023). Dairy fermentation. *Fermentation*, 9(3), 252. <https://doi.org/10.3390/fermentation9030252>
3. Рожевий. (n.d.). *Instagram profile*. Instagram. <https://www.instagram.com/rozhevyi.sushi.lounge/>
4. Рожевий. (n.d.). *Онлайн-меню лаунж-бару «Рожевий»*. <https://expz.menu/5058834a-a2d3-4763-93fe-4f3a62cb9f57>
5. Світові тенденції формування культури споживання харчових продуктів. (n.d.). <https://surl.li/rbkvii>

Вадим Губчак, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Романовська О. Л.,
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ОЦІНКИ ЯКОСТІ СТРАВ З ОВОЧІВ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особливої актуальності набуває розроблення та удосконалення технологій страв із рослинної сировини. Це пов'язано зі зростанням попиту споживачів на здорове харчування, популяризацією вегетаріанських і флекситаріанських дієт, а також необхідністю раціонального використання сировинних ресурсів. Овочі є важливим компонентом раціону людини, оскільки містять значну кількість вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон і біологічно активних сполук, що сприяють підтриманню здоров'я (Slavin & Lloyd, 2012).

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у необхідності вдосконалення технологій страв з овочів із метою підвищення їх харчової цінності, покращення органолептичних характеристик і розширення асортименту продукції закладів ресторанного господарства. Особлива увага приділяється застосуванню сучасних методів кулінарної обробки, які дозволяють максимально зберегти корисні властивості сировини.

Метою дослідження є удосконалення технологій та дослідження якості страв з овочів на прикладі розроблених виробів: «Теплий салат з печеними овочами та сиром фета», «Овочеве рагу «Буковинське» з ароматними травами» та «Запечений баклажан з овочевою начинкою та сиром моцарела».

У процесі дослідження було проаналізовано сучасні наукові підходи до технологій приготування овочевих страв. Встановлено, що найбільш ефективними є методи теплової обробки, які забезпечують збереження біологічно активних речовин, зокрема запікання, тушкування та приготування на парі (Fellows, 2017). Такі методи сприяють зменшенню втрат поживних речовин і формуванню привабливих органолептичних характеристик продукції.

Розроблення страви «Теплий салат з печеними овочами та сиром фета» передбачало використання технології запікання овочів (баклажанів, кабачків, перцю, томатів), що дозволяє підкреслити їх природний смак та аромат. Додавання сиру фета забезпечує збалансування смакових властивостей і підвищує харчову цінність страви за рахунок білків і кальцію. Встановлено, що використання оливкової олії та ароматичних трав сприяє формуванню гармонійного смакового профілю.

Технологія «Овочевого рагу «Буковинське» з ароматними травами» базується на поєднанні традиційних регіональних підходів і сучасних кулінарних рішень. Страва включає використання локальної овочевої сировини (картоплі, моркви, цибулі, перцю, томатів) та ароматичних трав, що відповідає концепції локальної кухні. Процес тушкування дозволяє зберегти текстуру овочів і забезпечує рівномірне проникнення смаків, що позитивно впливає на органолептичні показники.

Особливу увагу приділено розробленню страви «Запечений баклажан з овочевою начинкою та сиром моцарела». Використання технології запікання забезпечує утворення привабливої текстури та насиченого смаку. Комбінація овочевої начинки з сиром моцарела сприяє підвищенню поживної цінності та формуванню привабливого зовнішнього вигляду страви. Дослідження показали, що запікання є одним із найефективніших способів кулінарної обробки овочів, оскільки дозволяє мінімізувати втрати вітамінів і зберегти антиоксидантні властивості (Rickman et al., 2007).

Проведена органолептична оцінка розроблених страв засвідчила їх високі споживчі властивості. Усі вироби отримали високі бали за показниками зовнішнього вигляду, смаку, аромату та консистенції. Зокрема, відзначено гармонійне поєднання інгредієнтів, насичений смак і привабливу подачу, що відповідає сучасним вимогам ресторанного сервісу.

Фізико-хімічний аналіз показав, що розроблені страви характеризуються високим вмістом харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин. Використання овочевої сировини забезпечує низьку калорійність страв, що робить їх придатними для раціонального та дієтичного харчування.

У результаті дослідження встановлено, що удосконалення технологій приготування овочевих страв дозволяє:

- підвищити харчову та біологічну цінність продукції;
- покращити органолептичні показники;
- розширити асортимент страв у закладах ресторанного господарства;
- задовольнити потреби споживачів у здоровому харчуванні.

Отримані результати підтверджують доцільність впровадження розроблених технологій у практику закладів ресторанного господарства. Запропоновані страви можуть бути використані у меню ресторанів різних форматів, зокрема закладів сучасної української кухні, сімейних ресторанів і закладів здорового харчування.

Таким чином, удосконалення технологій страв з овочів є важливим напрямом розвитку ресторанного господарства, що сприяє підвищенню якості продукції, розширенню асортименту та формуванню культури здорового харчування.

References

- Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Rickman, J. C., Barrett, D. M., & Bruhn, C. M. (2007). Nutritional comparison of fresh, frozen, and canned fruits and vegetables. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87(6), 930-944.
- Slavin, J. L., & Lloyd, B. (2012). Health benefits of fruits and vegetables. *Advances in Nutrition*, 3(4), 506-516.
- Van Boekel, M. A. J. S. (2008). Kinetic modeling of food quality: A critical review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(1), 144-158.
- Walker, J. R. (2021). *Introduction to hospitality management* (6th ed.). Pearson.

Іван Гудюр, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Струтинська Л. Т.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ, м.
Чернівці

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Зростання інтересу споживачів до натуральних, екологічно чистих та автентичних продуктів обумовлює необхідність перегляду традиційних технологій і пошуку нових рішень, спрямованих на підвищення якості та конкурентоспроможності продукції. Використання місцевих інгредієнтів

дозволяє не лише забезпечити свіжість та безпечність напоїв, а й сприяє розвитку локальної економіки, зменшенню логістичних витрат та формуванню унікальної гастрономічної ідентичності закладів ресторанного господарства.

Актуальність обраної теми зумовлена також необхідністю удосконалення технологій приготування напоїв із урахуванням фізико-хімічних та органолептичних властивостей локальної сировини, її сезонності та біологічної цінності. У сучасних умовах конкуренції на ринку ресторанних послуг важливим є не лише розширення асортименту напоїв, але й забезпечення стабільно високого рівня їх якості, що досягається завдяки оптимізації технологічних процесів, впровадженню інноваційних методів обробки сировини та контролю якості готової продукції. Практична значущість дослідження полягає у можливості застосування отриманих результатів у діяльності закладів ресторанного господарства для підвищення ефективності виробництва, покращення споживчих властивостей напоїв та формування конкурентних переваг.

Питання технології виробництва напоїв досліджували такі вчені, як Шалимінов С.А., Поплавський В.В., Погожих М.І., Fellows P.J., Hui Y.H. та інші.

Разом із тим, незважаючи на значну кількість наукових праць, питання комплексного удосконалення технологій виробництва безалкогольних напоїв із локальної сировини.

Технологія напоїв у ресторанному господарстві охоплює широкий спектр продуктів, які поділяються на безалкогольні, алкогольні та змішані. Основою більшості напоїв є вода, а також фруктово-ягідна, овочева, молочна та зернова сировина. До безалкогольних належать соки, морси, компоти, узвари, киселі, молочні та кисломолочні напої, кавові та чайні продукти. Алкогольні включають вина, пиво, лікери, дистильовані напої та коктейлі. У кваліфікаційній роботі досліджуватимемо групу безалкогольних напоїв. Класифікацію безалкогольних напоїв подано на рисунку 1.

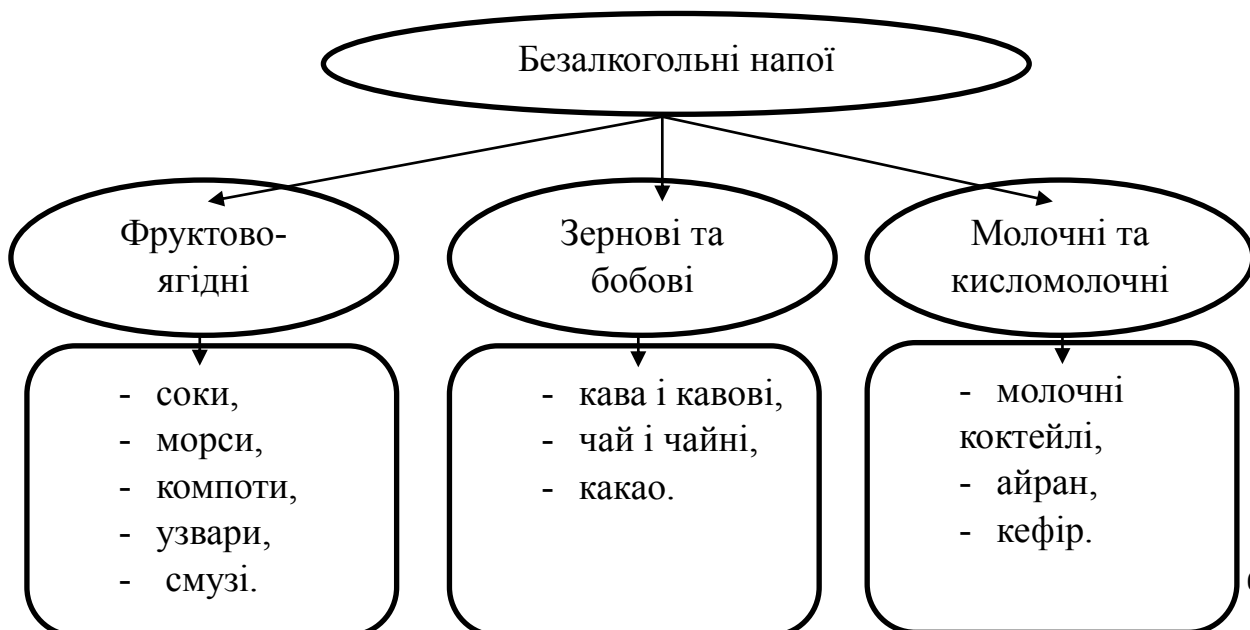


Рис. 1. Класифікація безалкогольних напоїв

Розроблено автором за Слащева, А. В. (2020), Іжевська, О. (2020).

Технологічний процес приготування напоїв складається з кількох етапів: підготовка сировини (миття, очищення, нарізання, подрібнення), термічна обробка (варіння, пастеризація), екстрагування (отримання розчинних речовин із рослинної сировини), змішування та купажування компонентів, охолодження та подача. Для кожної групи напоїв існують специфічні технологічні прийоми: соки отримують шляхом віджимання та пастеризації, компоти й узвари – варінням фруктів у воді з цукром, киселі – на основі крохмалю та фруктових соків, кавові й чайні напої – екстрагуванням сухої сировини гарячою водою.

Розроблення нових технологій безалкогольних напоїв для закладів ресторанного господарства зумовлене сучасними тенденціями харчування, що передбачають зростання попиту на функціональні продукти з підвищеною біологічною цінністю, натуральним складом та локальним походженням сировини. Аналіз наукових досліджень у галузі харчових технологій свідчить про доцільність використання дикорослих ягід, плодів та лікарських рослин як джерел біологічно активних речовин (поліфенолів, органічних кислот, вітамінів, мікро- та макроелементів), що сприяють підвищенню антиоксидантної активності напоїв і формуванню їх функціональних властивостей.

Обґрунтування вибору асортименту базується на доцільності поєднання традиційної локальної сировини з сучасними технологічними підходами. Зокрема, використання ягід (чорниці, ожини, брусниці) та обліпихи є науково обґрунтованим завдяки високому вмісту антоціанів, аскорбінової кислоти та інших антиоксидантів. Яблука локальних сортів виступають джерелом пектинових речовин, природних цукрів та органічних кислот, що забезпечують гармонійний смак і стабільність напоїв. Лікарські трави (чебрець, м'ята, розмарин) характеризуються наявністю ефірних олій і фенольних сполук, що формують ароматичний профіль та мають легку тонізуючу й антимікробну дію.

Вибір допоміжної сировини (мед, прянощі, газована вода, тонік) обґрунтовується їх функціонально-технологічними властивостями. Мед виступає не лише натуральним підсолоджувачем, а й джерелом ферментів та біологічно активних речовин. Прянощі (кориця, гвоздика) забезпечують формування складного смакового букету та підвищують органолептичну привабливість продукції. Використання газованої води або тоніка сприяє покращенню сприйняття напоїв за рахунок вуглекислого газу, що підсилює смакові відчуття.

З метою збереження харчової та біологічної цінності напоїв доцільно мінімізувати термічну обробку та застосовувати щадні режими приготування. Це дозволяє зберегти максимальну кількість вітамінів, антиоксидантів та природних ароматичних сполук. Водночас важливим є забезпечення стабільності напоїв у процесі реалізації, що досягається шляхом оптимального

співвідношення компонентів, контролю кислотності (pH) та використання охолодження. Розроблення технологічних схем спрямоване на раціональну організацію виробничого процесу, збереження біологічно активних речовин сировини та забезпечення стабільних органолептичних показників готової продукції.

Результати дослідження підтверджують доцільність впровадження розроблених напоїв у практичну діяльність сучасних закладів ресторанного господарства, що дозволить підвищити рівень сервісу, урізноманітнити асортимент продукції та забезпечити відповідність сучасним тенденціям здорового харчування.

Список використаних джерел:

1. Біологічна цінність ягід. (n.d.). <https://meduk.net.ua/archives/6875>
2. Іжевська, О. (2020). *Технологія продукції ресторанного господарства*. ЛДУФК ім. Івана Боберського.
3. Слащева, А. В. (2020). *Технологія продукції ресторанного господарства*. ДонНУЕТ.
4. Харчова цінність та користь обліпихи. (n.d.). <https://4mama.com.ua/blog/oblipyha-kaloriynist.html>
5. Хімічний склад та харчова цінність чорниці. (n.d.). <https://amiotey.com/kaloriynist-chornicya-ximichnij-sklad-ta-xarchova-cinnist/>
6. Хімічний склад яблук. (n.d.). <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/yabluko>
7. Хорошоп. (2026). *Яким був 2025 рік для українського e-commerce та чого очікувати від 2026?* <https://horoshop.ua/ua/blog/ukrainian-ecommerce-resume-2025/>

Роман Дарійчук, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ СТРАВ

Вареники є однією з базових та найбільш популярних страв української кухні, що характеризується стабільним споживчим попитом і широкими можливостями варіювання рецептури. Разом із тим традиційна технологія їх приготування ґрунтується на використанні пшеничного борошна, що обмежує біологічну цінність готового продукту через недостатній вміст білка, харчових волокон та мікронутрієнтів. У зв'язку з цим актуальним є розширення

асортименту вареників шляхом використання безглютенової локальної рослинної сировини України.

Метою дослідження є формування нового асортименту вареників на основі часткової заміни пшеничного борошна альтернативними видами з підвищеною поживною та біологічною цінністю без погіршення технологічних властивостей тіста. Для удосконалення рецептури обрано локальні види борошна, що вирощуються в різних регіонах України та характеризуються високою поживною цінністю. Їх характеристика наведена в таблиці 1.

Таблиця 1

Обґрунтування вибору інноваційної сировини

Сировина	Основні властивості	Технологічний ефект
Гречане борошно	Високий вміст заліза, магнію, антиоксидантів, без глютену	Підвищує мінеральну цінність, надає горіховий присмак
Вівсяне борошно	β -глюкани, клітковина	Покращує пластичність і ніжність тіста
Нутове борошно	До 21% білка, повноцінний амінокислотний склад	Підвищує білкову цінність
Пшоняне борошно	Легка засвоюваність, вітаміни групи В	Формує дієтичні властивості

Аналіз хімічного складу показує, що альтернативні види борошна суттєво перевищують пшеничне за вмістом білка та харчових волокон, що обґрунтовує їх використання у складі тіста для вареників (табл. 2).

Таблиця 2

Порівняльний хімічний склад борошна (на 100 г)

Сировина	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Клітковина, г	Енергетична цінність, ккал
Пшеничне	11	1,5	72	2,5	340
Гречане	13	3	63	9	335
Вівсяне	12	6,5	63	8	360
Нутове	21	5,5	53	11	360
Пшоняне	12	4	68	3,5	345

З метою збереження еластичності та технологічної стабільності тіста заміна пшеничного борошна здійснюється частково. На основі досліджень розроблено три модельні композиції (МК), які наведені в таблиці 3.

Таблиця 3

Модельні композиції тіста для вареників

МК	Пшеничне борошно	Гречане	Вівсяне	Нутове	Пшоняне
МК 1	70%	30%	–	–	–
МК 2	60%	–	20%	20%	–
МК 3	65%	–	15%	–	20%

Таке співвідношення обрано з урахуванням необхідності збереження клейковинного каркасу пшеничного борошна (60–70%) та введення 30–40% функціональної безглютенової сировини. Це дозволяє забезпечити баланс між технологічною якістю та підвищеною поживною цінністю.

Зокрема: гречане борошно формує мінерально збагачену структуру; нутове та вівсяне забезпечують білково-функціональний ефект; пшоняне підвищує дієтичність і легкість засвоєння.

Органолептична оцінка показала, що всі модельні композиції мають позитивні властивості, однак найкращі результати отримано у МК 2 та МК 3, що пояснюється збалансованістю білкових і структуроутворюючих компонентів.

Аналіз хімічного складу удосконалених вареників засвідчує, що всі модельні композиції мають суттєво покращені показники порівняно з традиційними виробами на основі пшеничного борошна. Найбільш значущі зміни спостерігаються за такими напрямками:

білковий компонент збільшується в середньому на 15–30%, що пояснюється введенням нутового та гречаного борошна з високим вмістом рослинного білка;

харчові волокна зростають на 40–55% завдяки використанню вівсяного, гречаного та пшоняного борошна;

мінеральний склад (залізо, магній, фосфор) підвищується на 20–40%, що особливо виражено у гречаних та нуткових композиціях;

вітаміни групи В збільшуються на 10–30%, а також покращується антиоксидантна активність за рахунок рослинної сировини.

Таким чином, МК 2 та МК 3 демонструють найвищий рівень біологічної цінності завдяки більшій частці білкових і зернових компонентів, тоді як МК 1 характеризується стабільними технологічними властивостями та мінеральним збагаченням.

Отримані результати підтверджують, що часткова заміна пшеничного борошна на безглютенову локальну сировину дозволяє не лише розширити асортимент вареників, а й суттєво підвищити їх поживну та функціональну цінність при збереженні технологічної придатності тіста та стабільної якості готових виробів.

References

Антоненко, А. В., Бровенко, Т. В., Василенко, О. В., Земліна, Ю. В., Толок, Г. А., Криворучко, М. Ю., & Грищенко, І. М. (2021). Технологія борошняних страв із використанням безглютенового борошна. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки*, 32(71), Ч. 2(1), 50–56.

Дудко, І., & Михонік, Л. (2024). Перспективи використання гречаного борошна в технології безглютенового хліба. У *Наукові здобутки молоді* –

вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів (Ч. 1, с. 123). НУХТ.

Герасимчук, О. П., & Костецька, К. В. (2023). Оцінка якості композитних борошняних сумішей на основі вівсяного борошна. *Вісник Уманського національного університету садівництва*, 1, 94–100.

Максим Дащук, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Данилюк І.П.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ АВОКАДОВО-ГОРІХОВОГО СОУСУ ДЛЯ САЛАТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним впровадженням інноваційних технологій виробництва кулінарної продукції, орієнтацією на здорове харчування та використання натуральної сировини. Особливе місце в асортименті закладів ресторанного господарства займають соуси до салатів, які формують смакові, ароматичні та естетичні характеристики страв, а також підвищують їх харчову та біологічну цінність (Антоненко & Баль-Прилипка, 2025; Черевко, 2017). В умовах зростання попиту на здорове харчування актуальним є розроблення авторських соусів на основі натуральних інгредієнтів та функціональної сировини.

Аналіз наукових джерел свідчить, що сучасні технології виробництва салатних соусів спрямовані на використання натуральних емульгаторів, кисломолочних продуктів, рослинної сировини та холодно віджатих олій (Гуліч, 2019; Кашкано & Лазаренко, 2025). Особливої популярності набувають йогуртові, авокадові та горіхові соуси, які характеризуються високою біологічною цінністю, зниженим вмістом жирів та покращеними органолептичними показниками (Пастушенко, 2022; Newfood, 2024). Перспективним напрямом також є впровадження концепції Clean Label, що передбачає використання натуральних компонентів і мінімізацію штучних добавок (Сердюк, Бандура, & Колісниченко, 2026).

Нами розроблено удосконалену технологію соусу до салатів «Авокадово-горіховий», яка базується на використанні натуральних рослинних інгредієнтів та відповідає сучасним тенденціям здорового харчування (табл. 1). Основу соусу становлять авокадо, волоські горіхи, оливкова олія, лимонний сік, свіжа зелень та спеції. Поєднання зазначених компонентів забезпечує формування

ніжної кремової консистенції, вираженого горіхового аромату та гармонійного смаку.

Таблиця 1

Рецептура соусу «Авокадово-горіховий»

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто, г	Нетто, г	
Авокадо свіже	120	90	Плоди стиглі, без механічних пошкоджень та ознак псування
Горіх кеш'ю	35	35	Сухі, без стороннього запаху та ознак згіркнення
Оливкова олія «Extra Virgin»	18	18	Прозора, без осаду, із характерним ароматом
Сік лимонний	15	12	Свіжовіджятий, без домішок
Йогурт натуральний	40	40	Однорідна консистенція, свіжий кисломолочний смак
Часник	5	4	Щільні зубчики без проростання
Базилік свіжий	10	8	Листя свіже, зеленого кольору
Сіль кухонна	2	2	Без сторонніх домішок
Перець чорний мелений	0,5	0,5	Ароматний, дрібного помелу
Вихід		200	

Примітка: Розроблено автором.

Використання авокадо у рецептурі дозволяє підвищити харчову та біологічну цінність соусу завдяки високому вмісту мононенасичених жирних кислот, вітамінів Е, К, С та групи В. Волоські горіхи є джерелом повноцінних рослинних білків, мінеральних речовин і антиоксидантів, що позитивно впливають на поживну цінність готового продукту. Лимонний сік не лише покращує смакові властивості соусу, але й сприяє збереженню природного кольору авокадо, запобігаючи його потемнінню.

Технологія приготування передбачає підготовку сировини, подрібнення очищеного авокадо та горіхів, змішування компонентів із додаванням оливкової олії, лимонного соку, зелені та спецій, після чого масу гомогенізують до отримання однорідної кремоподібної консистенції. Завдяки відсутності термічної обробки вдається максимально зберегти біологічно активні речовини та природні смакові характеристики інгредієнтів.

Органолептична оцінка розробленого соусу показала високі показники якості. Соус характеризується світло-зеленим кольором, однорідною кремовою консистенцією, приємним ароматом свіжого авокадо та горіхів, а також м'яким збалансованим смаком із легкою кислинкою. Розроблений соус рекомендовано використовувати для заправлення овочевих салатів, салатів із морепродуктами, страв середземноморської кухні та як доповнення до закусок із свіжих овочів.

Запропонована технологія сприятиме розширенню асортименту соусів у закладах ресторанного господарства, відповідає концепції здорового харчування та дозволяє створити конкурентоспроможний продукт із високими органолептичними та функціональними властивостями.

Список використаних джерел

- Антоненко, А. В., & Баль-Прилипко, Л. В. (2025). Сучасні технології продукції ресторанного господарства. Київ: ДУТЕ.
- Безрученков, Ю. В., та ін. (2021). Організація ресторанного господарства та система НАССР. Харків: Світ Книг.
- Гуліч, М. П. (2019). Технології емульсійних харчових систем. Київ: НУХТ.
- Кашкано, М. А., & Лазаренко, В. В. (2025). Інноваційні технології кулінарної продукції. Вінниця: ВНАУ.
- Черевко, О. І. (2017). Технологія продукції ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ.

Віталіна Долінська, 2 курс,
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К. В.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ У СФЕРІ NORECA УКРАЇНИ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ШО ШО»

Сучасний розвиток сфери HoReCa в Україні характеризується активними змінами, зумовленими як економічними чинниками, так і трансформацією уподобань населення країни. Зростання конкуренції, підвищення вимог до якості продукції та сервісу, а також орієнтація на здорове харчування створюють необхідність впровадження інноваційних підходів у діяльність закладів ресторанного господарства. Особливої актуальності набуває вдосконалення технологій виробництва хлібобулочних виробів, які є у меню більшості закладів HoReCa.

За сучасних умов ринок хлібобулочних виробів в Україні демонструє тенденцію до розширення асортименту, зокрема за рахунок впровадження нових видів продукції, функціональних та дієтичних виробів (Pro-Consulting, 2024).

Аналіз наведених даних свідчить про зміну структури споживання хлібобулочних виробів у період 2020–2024 років. Спостерігається поступове зниження споживання традиційного хліба та зростання попиту на інноваційні

види продукції, що пов'язано зі зміною харчових уподобань населення та розвитком здорового харчування (Газета «Агро Перспектива». (2021))

Водночас підприємства стикаються з необхідністю адаптації до кризових явищ, що вимагає підвищення ефективності виробничих процесів і пошуку нових організаційно-технологічних рішень (Шандрівська, О., & Бурдик, Х. (2024)). У таких умовах інновації виступають ключовим фактором забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.

Організаційно-технологічні інновації у сфері HoReCa слід розглядати як комплекс заходів, що поєднують удосконалення технологій виробництва продукції з оптимізацією організації виробничих процесів. Вони спрямовані на підвищення якості продукції, зниження витрат, скорочення часу приготування та покращення загальної ефективності діяльності закладу. В умовах сучасного ресторанного бізнесу інновації також охоплюють цифровізацію процесів управління, стандартизацію виробництва та впровадження нових підходів до формування асортименту(Shtal et al., 2021).

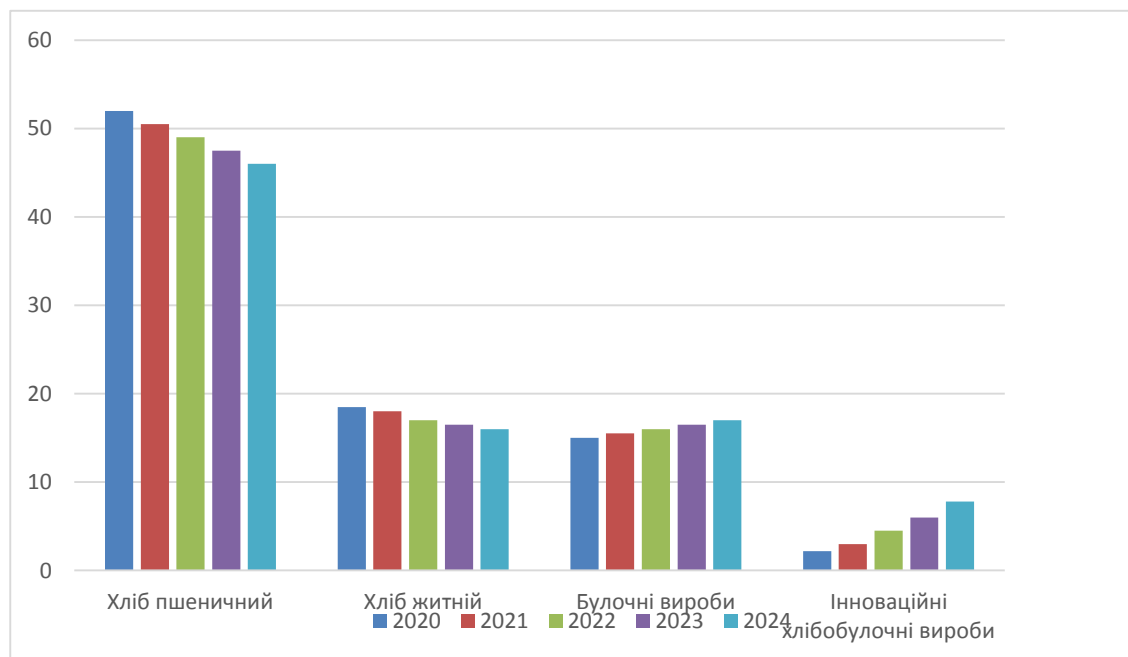


Рис. 1 Динаміка споживання хлібобулочних виробів за 2020–2024 роки в Україні

Примітка. Авторська розробка

На прикладі ресторану «Шо шо» можна простежити практичну реалізацію організаційно-технологічних інновацій у виробництві хлібобулочних виробів. До технологічних рішень, що застосовуються у закладі, належить використання сучасних борошняних сумішей та удосконалення рецептур традиційних виробів (фокачо, булочки, основи для тіста), що сприяє покращенню їх органолептичних показників. Крім того, у закладі

використовуються напівфабрикати високого ступеня готовності, що оптимізує виробничий процес і скорочує час приготування страв.

Важливим напрямом технологічних інновацій є застосування заквасок і комбінованих способів бродіння, що забезпечує підвищення якості продукції та подовження терміну її свіжості. Як свідчать сучасні дослідження, модифікація складу хлібобулочних виробів та впровадження нових технологічних рішень безпосередньо впливають на їх якісні характеристики та харчову цінність (Резвих, Н. І., Масюткін, Р. А., & Гладун, В. В. (2024))

Не менш важливими є організаційні інновації, які впроваджуються у виробництві хлібобулочних виробів. У ресторані «Шо шо» вони проявляються у раціоналізації виробничих процесів, чіткому розподілі функціональних обов'язків між працівниками кухні, стандартизації технологічних операцій та впровадженні системи контролю якості на всіх етапах виробництва. Оптимізація робочих процесів дозволяє скоротити тривалість приготування продукції, зменшити втрати сировини та мінімізувати вплив людського фактору.

Особливу роль відіграє використання заготовок та напівфабрикатів, що дозволяє значно підвищити швидкість обслуговування гостей без втрати якості продукції. Стандартизація виробничих процесів сприяє забезпеченню стабільності якості продукції незалежно від зміни персоналу.

Впровадження організаційно-технологічних інновацій у виробництві хлібобулочних виробів має значний позитивний вплив на діяльність закладів ресторанного господарства. Зокрема, це сприяє підвищенню якості продукції, розширенню асортименту, залученню нових категорій споживачів, а також підвищенню ефективності використання ресурсів (Бандура, В., & Теплюк, К. (2024)).

Перспективним напрямом розвитку хлібобулочного виробництва у сфері HoReCa є впровадження безглютенових технологій. Зростання попиту на продукти без глютену, зумовлене поширенням харчових непереносимостей та тенденціями здорового харчування, формує нові вимоги до асортименту закладів ресторанного господарства (Васьківська, А., & Сильчук, Т. (2025)). Виробництво безглютенових хлібобулочних виробів потребує використання альтернативних видів сировини, таких як рисове, кукурудзяне борошно, крохмалі та структуроутворювачі, що дозволяє компенсувати відсутність клейковини. Впровадження таких технологій у закладах HoReCa, зокрема у ресторані «Шо шо», може стати важливим інноваційним кроком, спрямованим на розширення цільової аудиторії та підвищення конкурентоспроможності.

Слід зазначити, що інноваційний розвиток ресторанного бізнесу в Україні є стратегічно важливим напрямом, який забезпечує адаптацію підприємств до сучасних умов та сприяє їх сталому розвитку. У цьому контексті впровадження організаційно-технологічних інновацій у виробництво хлібобулочних виробів є одним із ключових чинників підвищення ефективності закладів ресторанного господарства.

Отже, організаційно-технологічні інновації є необхідною умовою розвитку хлібобулочного виробництва у сфері HoReCa України. Їх впровадження дозволяє підвищити якість продукції, оптимізувати виробничі процеси та зміцнити конкурентоспроможність закладів. Досвід ресторану «Шо шо» підтверджує доцільність і ефективність таких підходів у сучасних умовах господарювання.

References

- Бандура, В., & Теплюк, К. (2024). Обґрунтування виробництва хлібобулочних виробів функціонального призначення.
- Васьківська, А., & Сильчук, Т. (2025). Дослідження харчової цінності безглютенового хліба на основі зеленої гречки, збагаченого насінням кіноа. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, (3 (17), 17-22. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(17\).2025.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.3)
- Газета «Агро Перспектива». (2021). Споживання хліба та хлібопродуктів в Україні у 2021 скоротилося до 92,7 кг/душу населення. <https://www.agroperspectiva.com/ru/news/187164>

Олег Дьяченко, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Романовська О. Л.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЯ ТА ЯКІСТЬ ВЕГЕТАРІАНСЬКИХ КОТЛЕТ

Сучасні тенденції у сфері харчування свідчать про стрімке зростання попиту на рослинні альтернативи м'ясним продуктам. Вегетаріанство, веганство і флексітаріанство перетворилися з маргінальних дієтичних практик на масові споживчі тренди, що суттєво впливають на формування ресторанних меню. За даними міжнародних аналітичних агентств, частка рослинних альтернатив у сегменті готових страв у ресторанах Європи зростає щорічно на 12-18%. В Україні цей процес також набуває динаміки, що зумовлює актуальність дослідження технологій виробництва вегетаріанських котлет одного з найпопулярніших форматів рослинної ресторанної продукції (Іжевська, 2020).

Вегетаріанські котлети являють собою формовані вироби на рослинній основі, що імітують або принципово відрізняються від м'ясних котлет за складом і технологією виготовлення. За основним інгредієнтом вони поділяються на кілька груп: бобові котлети (нут, сочевиця, квасоля), зернові (вівсяні пластівці, гречка, кіноа), овочеві (картопляні, морквяні, бурячні, кабачкові), грибні, а також комбіновані з поєднанням кількох рослинних

інгредієнтів. Кожна група відрізняється за харчовою цінністю, реологічними властивостями фаршу і технологічними параметрами формування та теплової обробки (Мазаракі, 2019).

Технологічною проблемою виробництва вегетаріанських котлет є відсутність природних сполучних компонентів, аналогічних м'язовим білкам (міозину й актину) у м'ясному фарші, які забезпечують злипання частинок і формування стабільної структури при тепловій обробці. Для вирішення цієї проблеми у технологіях вегетаріанських котлет застосовуються різноманітні зв'язуючі агенти. Яйця є класичним зв'язувальним компонентом для лакто-ово-вегетаріанських рецептур. У повністю рослинних (веганських) варіантах застосовуються: лляне «яйце» (1 ст. л. меленого льону + 3 ст. л. води), рідина з консервованого нуту (аквафаба), борошно і крохмаль, а також метилцелюлоза - харчовий загусник, що має унікальну властивість гелеутворення при нагріванні (зворотна термогелефікація), що забезпечує утримання форми котлети під час смаження (Boukid, Lamri, Darwish, Garrido, & Rosell, 2021).

Технологічна схема виготовлення вегетаріанських котлет включає такі основні операції: підготовка і попередня обробка рослинної сировини (варіння або замочування бобових, обробка овочів), подрібнення або пюрування основного компонента, введення зв'язуючих і смакоутворюючих інгредієнтів, перемішування до однорідної консистенції, формування, паніровка (за потреби), теплова обробка. Особливо важливим є етап регулювання вологості фаршу: надмірна вологість призводить до розпаду котлет при смаженні, недостатня - до сухої та крихкої текстури готового виробу. Оптимальна вологість рослинного фаршу для котлет становить 55-65% залежно від виду основної сировини (Мазаракі, 2019).

Теплова обробка вегетаріанських котлет здійснюється методами смаження на сковороді, запікання в духовій шафі або поєднанням обох методів. Смаження при температурі 160...175°C забезпечує формування апетитної золотисто-коричневої скоринки за рахунок реакції Майяра між цукрами і амінокислотами рослинних компонентів. Для бобових і зернових котлет запікання при 180...200°C є більш доцільним, оскільки дозволяє досягти рівномірного прогріву без ризику пригорання зовнішнього шару. Паніровка у панірувальних сухарях або вівсяних пластівцях виконує подвійну функцію: підвищує механічну стійкість котлети при тепловій обробці і формує хрустку текстуру поверхні, що є одним із ключових споживчих очікувань щодо цього виду продукту (Fellows, 2017).

Харчова цінність вегетаріанських котлет суттєво варіює залежно від складу і є важливим параметром якості для цільової аудиторії закладів ресторанного господарства. Котлети на основі бобових (нут, сочевиця, квасоля) є найбільш збалансованими за амінокислотним складом і містять 10-15 г білка на 100 г продукту. Зернові котлети (вівсяні, гречані) відрізняються вищим вмістом харчових волокон (4-8 г/100 г), що позитивно впливає на здоров'я

травної системи. Грибні котлети мають нижчу калорійність (80-120 ккал/100 г) і характерний насичений смак уамі завдяки глутаматам і рибонуклеотидам грибів. Для підвищення харчової цінності вегетаріанських котлет у сучасних рецептурах активно використовуються збагачуючі добавки: насіння чіа і льону (омега-3 жирні кислоти), харчові дріжджі (вітамін B₁₂), мигдальне борошно (кальцій) (Наговська, Гачак, & Михайлицька, 2021).

Органолептична оцінка якості вегетаріанських котлет проводиться за такими показниками: зовнішній вигляд і форма (рівна поверхня, збереження форми після теплової обробки), колір (рівномірне підрум'янення без ознак пригоряння), запах і смак (характерний для використаних інгредієнтів, без сторонніх присмаків і запахів), консистенція (однорідна, без великих включень, не крихка і не мазка). Смак уамі і текстура, близька до м'ясної, є конкурентними перевагами котлет на основі бобових і грибів, що підвищують їх комерційну привабливість у ресторанному меню.

Таким чином, технологія вегетаріанських котлет є перспективним і активно розвиваючимся напрямом ресторанного виробництва. Вибір основного інгредієнта, зв'язуючого агента і методу теплової обробки визначає органолептичні, фізико-хімічні і харчові характеристики готового продукту. Впровадження науково обґрунтованих рецептур вегетаріанських котлет у меню вітчизняних закладів ресторанного господарства є необхідною умовою відповіді на зростаючий споживчий попит на рослинну їжу і підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу.

References

- Іжевська, О. П. (2020). Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. ЛДУФК ім. Івана Боберського. 380 с.
- Мазаракі, А. А. (Ред.). (2019). Технологія продукції ресторанного господарства : підручник. Київський національний торговельно-економічний університет. 548 с.
- Boukid, F., Lamri, M., Darwish, M., Garrido, B., & Rosell, C. M. (2021). Development of high-protein vegetable creams by using microalgae. *Foods*, 10(8), Article 1867. <https://doi.org/10.3390/foods10081867>
- Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Наговська, В. О., Гачак, Ю. Р., & Михайлицька, О. В. (2021). Інноваційні підходи до розробки кондитерських виробів функціонального призначення. *Харчова наука і технологія*, 15(1), 44–52. <https://doi.org/10.15673/fst.v15i1.1982>

Дубик Євгеній, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Кравченко М. Ф.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ФУД-СТАЙЛІНГ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СТРАВ ІЗ РИБИ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним впровадженням інноваційних технологій виробництва кулінарної продукції, орієнтацією на здорове харчування та підвищенням естетичної привабливості страв. Особливе місце у структурі раціонального харчування займають страви з риби, які є важливим джерелом повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот Омега-3, вітамінів та мінеральних речовин (Данилюк, Струтинська & Адамович, 2021; Лебська та ін., 2021). У зв'язку зі зростанням попиту на корисні та візуально привабливі страви актуальним є розширення асортименту рибної продукції у закладах ресторанного господарства із застосуванням сучасних технологій приготування та елементів фуд-стайлінгу (Арпуль, Усатюк & Удовиський, 2013; Архіпов, 2025).

Аналіз наукових джерел свідчить, що перспективними напрямками розвитку технологій страв з риби є використання низькотемпературної обробки, технології sous-vide, приготування на парі, грилі та в пароконвектоматах. Застосування таких технологій забезпечує збереження харчової цінності сировини, покращення органолептичних показників та стабільність якості готової продукції (Дубова, 2019; Півоваров, Ковальова & Кошулько, 2024). Водночас важливого значення набуває використання авторських соусів, маринадів, локальної сировини та сучасних методів подавання страв (Шевчук та ін., 2022; Ковбаса, 2021).

У результаті дослідження розроблено нову страву з риби із використанням сучасних технологій приготування та елементів фуд-стайлінгу: «Боул зі струмковою фореллю sous-vide та булгуром». Під час розроблення рецептури враховано сучасні тенденції здорового харчування, принципи збалансованого раціону та вимоги до естетичної презентації продукції (табл. 1) (Alliance Abroad, 2025; Restaurantware, 2025).

Таблиця 1

Рецептура страви з риби «Боул зі струмковою фореллю «sous-vide» та булгуром»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Форель струмкова (філе)	140	120

Булгур	25	75
Авокадо	50	40
Огірок свіжий	40	35
Помідори чері	50	45
Мікс салату	30	30
Мікрогрін	5	5
Соус йогуртовий	40	40
Оливкова олія	10	10
Лимонний сік	10	10
Сіль, спеції	3	3
Вихід		350/40

Особливу увагу приділено використанню елементів фуд-стайлінгу, які передбачають застосування мікрозелені, авторських соусів, контрастних кольорових рішень, текстурних композицій та сучасного ресторанного посуду. Такий підхід сприяє формуванню позитивного візуального сприйняття страв і підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг (рис. 1) (Колісніченко, Літвінчук & Фесак, 2020; Cases, 2021; Linkedin, 2025).



Рис. 1. Презентація розробленої страви «Боул зі струмковою фореллю sous-vide та булгуром». *Примітка:* Візуалізацію страви сформовано автором із використанням технологій штучного інтелекту.

Проведені дослідження підтвердили перспективність використання сучасних технологій теплової обробки риби та елементів фуд-стайлінгу для підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. Впровадження розробленої страви у заклади ресторанного господарства сприятиме розширенню асортименту продукції, підвищенню її гастрономічної привабливості та задоволенню попиту споживачів на здорове і збалансоване харчування.

Список використаних джерел

- Архіпов, В. В. (2025). Технології продукції ресторанного господарства. Київ: ДТЕУ.
- Арпуль, О. В., Усатюк, С. І., & Удовицький, В. І. (2013). Інноваційні технології харчової продукції. Київ: НУХТ.
- Данилюк, А. І., Струтинська, І. В., & Адамович, О. М. (2021). Технологія продукції ресторанного господарства. Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ.
- Дубова, Н. В. (2019). Сучасні технології приготування страв з риби. Харків: Фактор.
- Ковбаса, В. М. (2021). Технологія продуктів із водної сировини. Київ: НУХТ.
- Колісніченко, Т. В., Літвінчук, О. М., & Фесак, В. В. (2020). Основи фуд-дизайну та фуд-стайлінгу. Київ: Центр учбової літератури.
- Лебська, Т. К., та ін. (2021). Технологія харчових продуктів з водної сировини. Київ: НУХТ.
- Піваров, О. А., Ковальова, О. С., & Кошулько, В. С. (2024). Інноваційні технології та обладнання харчових виробництв. Дніпро: ФОП Обдимко О. С.
- Шевчук, С. В., та ін. (2022). Інноваційні підходи до розроблення рибних страв у закладах ресторанного господарства. Харчова наука і технологія, 16(4), 58–65.

Максим Іванчук, 2 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Борука С. Д.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ, м.
Чернівці

**НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА ПРАКТИЧНА РЕАЛІЗАЦІЯ
ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З М'ЯСА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
СЕРВІСУ**

Важливе місце в меню закладів ресторанного господарства займають страви з м'яса, які традиційно користуються стабільним попитом серед різних категорій споживачів.

М'ясні страви відзначаються високою харчовою та біологічною цінністю, оскільки містять повноцінні білки, жири, вітаміни групи В, мінеральні речовини та інші необхідні для організму компоненти.

Страви з м'яса - це гарячі або холодні страви, виготовлені з м'яса свійських тварин (яловичини, свинини, телятини, баранини, птиці), а також субпродуктів, які піддаються різним видам механічної та теплової обробки з метою отримання страви або виробу, готового до споживання.

Вони є однією з найважливіших складових кулінарії та займають центральне місце у меню закладів ресторанного господарства завдяки своїй високій харчовій цінності, різноманітності асортименту та здатності задовольняти фізіологічні потреби організму людини.

Основу м'яса становлять повноцінні білки, які містять усі незамінні амінокислоти, необхідні для побудови клітин організму, ферментів та гормонів.

Важливою складовою м'ясних страв є жири, які виконують енергетичну функцію та впливають на соковитість і смакові якості страв. М'ясо також містить екстрактивні речовини, які формують характерний смак і аромат, стимулюють апетит і активізують процеси травлення (Захарчук В. Г, 2019)

Крім того, воно багате на мінеральні речовини (залізо, фосфор, калій, цинк) і вітаміни, особливо групи В, що відіграють важливу роль у функціонуванні нервової системи та обміні речовин.

Таблиця 1

Вид м'яса	Хімічний склад м'яса, %			Калорійність на 100 г, ккал
	Вода	Білки	Жири	
Яловичина	70,5	18,0	10,5	171,0
Свинина	45-60	19,0	7,5	147,0
Баранина	65,0	16,0	15,5	225,0

Примітка. Розроблено на основі досліджень

Технології приготування страв з м'яса включають: механічну обробку сировини, приготування напівфабрикатів та різні види теплової обробки.

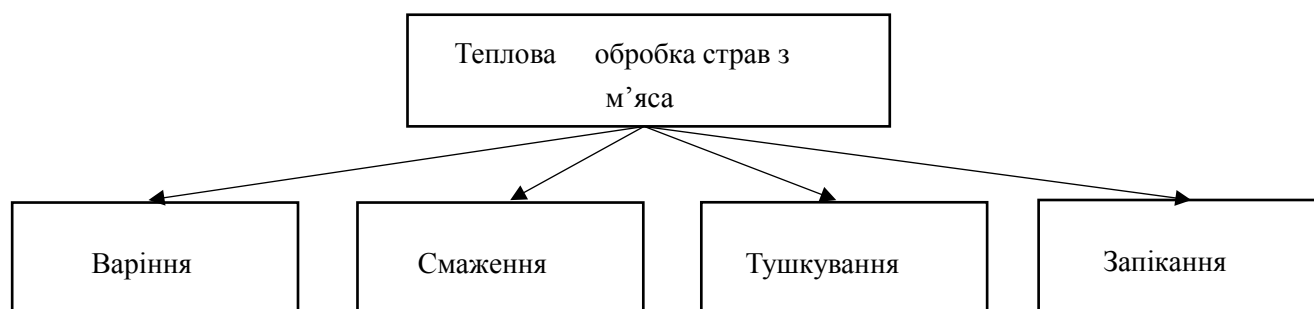


Рис 1. Види теплової обробки страв з м'яса

Примітка. Розроблено за Zakharchuk, V. H., Kundilovska, T. A., & Haidukovych, H. Ye. (2021)

Аналіз літератури показує, що сучасна кулінарія перейшла від простого приготування м'ясних страв до високотехнологічного процесу, де важливу роль відіграють спеціалізоване обладнання, точний контроль температури та нові способи обробки сировини.

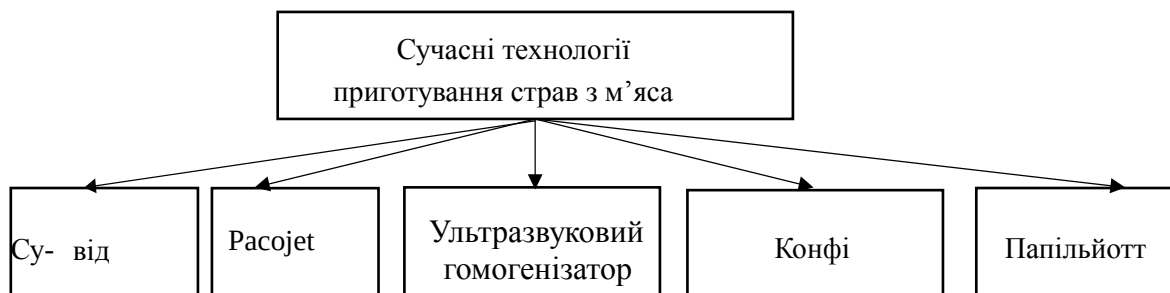


Рис 2 Сучасні технології приготування страв з м'яса

Примітка. Розроблено за Vlashchenko, N. M. (2019)

Однією з сучасних технологій приготування страв з м'яса є су-від, яка стала справжнім проривом у приготуванні м'ясних страв. Її сутність полягає у вакуумуванні продукту та його тривалому нагріванні при відносно низьких температурах, зазвичай у межах 50–85°C.

Такий метод приготування дозволяє уникнути різкого згортання білків і втрати вологи, завдяки чому м'ясо зберігає соковитість, ніжність і природний смак. Важливою перевагою є рівномірність прогрівання по всій товщині продукту, що практично неможливо досягти традиційними методами. Крім того, ця технологія забезпечує мінімальні втрати маси та поживних речовин, що робить її особливо актуальною для сучасного ресторанного господарства, орієнтованого на здорове харчування.

Інноваційною технологією, яка активно використовується для обробки м'ясної сировини, є пакоджеттинг (Расоjet). Вона ґрунтується на швидкому подрібненні та гомогенізації продуктів, у тому числі заморожених, без попереднього розморожування. Це дозволяє отримувати однорідні за структурою фарші, муси або пюреподібні маси з високим ступенем дисперсності. Для м'ясних страв така технологія відкриває можливості створення нових текстур, більш ніжних і легкозасвоюваних продуктів. Водночас зберігаються природні смакові властивості та температура подачі, що є важливим для сучасної гастрономії.

Значне місце займає застосування ультразвукових технологій, зокрема ультразвукових гомогенізаторів. Вони забезпечують глибоке подрібнення тканин м'яса, впливаючи на його мікроструктуру. У результаті відбувається руйнування м'язових волокон і часткове розм'якшення сполучної тканини, що значно підвищує ніжність продукту. Також цей процес відомий як тендеризація, дозволяє покращити якість навіть жорстких видів м'яса без тривалої теплової обробки. Крім того, ультразвук сприяє кращому проникненню маринадів і спецій, що підсилює смак та аромат готових м'ясних страв.

Серед сучасних технологій особливе місце займає метод конфі, яка хоча й має класичне походження, але отримала нове життя завдяки сучасному обладнанню. (Віннікова Л. Г, 2019) Суть методу приготування полягає у тривалому томлінні м'яса в жирі при відносно низьких температурах. На

відміну від традиційного смаження, жир не перегрівається і не утворює шкідливих сполук. У процесі приготування жир поступово проникає в структуру м'яса, забезпечуючи виняткову ніжність, соковитість і насичений смак. Така технологія широко використовується для приготування делікатних страв.

Технологія папільйот передбачає запікання продуктів у герметично закритій оболонці з фольги або термостійкого пакета. У процесі приготування утворюється замкнене середовище, в якому волога перетворюється на пару і рівномірно впливає на продукт. Цей метод дозволяє зберегти природний смак, аромат і поживні речовини м'яса, а також уникнути пересушування. Такий спосіб приготування відповідає сучасним вимогам до здорового харчування та мінімального використання жирів.

Окремої уваги заслуговує використання багатофункціонального теплового обладнання, такого як автоматизовані кулінарні центри. Вони поєднують у собі можливості варіння, смаження, тушкування, приготування на парі та під тиском, що дозволяє оптимізувати технологічні процеси. Завдяки точному контролю температури і часу приготування досягається стабільно висока якість продукції, зменшуються втрати маси та енергоресурсів.

Сучасні технології приготування м'ясних страв також тісно пов'язані з концепцією здорового харчування та екологічності. Використання біопродуктів, органічної сировини, альтернативних джерел білка та щадних режимів обробки дозволяє створювати страви, які поєднують високу харчову цінність і безпечність. Крім того, новітні підходи відкривають широкі можливості для гастрономічної творчості, дозволяючи шеф-кухарям експериментувати зі смаками, текстурами та подачею. (Гніцкевич В.А, 2022)

Сьогодні вдосконалення рецептур відбувається не лише за рахунок зміни співвідношення інгредієнтів, а й шляхом використання нових видів сировини, функціональних добавок і сучасних технологій приготування. Одним із ключових напрямів є збагачення м'ясних страв рослинними інгредієнтами. Додавання овочів, бобових культур, зернових або продуктів переробки злаків дозволяє підвищити вміст харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин, а також знизити калорійність і вміст насичених жирів. Такі поєднання сприяють створенню більш збалансованих за складом страв, які відповідають сучасним вимогам здорового харчування. Крім того, використання рослинних інгредієнтів позитивно впливає на структуру м'ясних страв, роблячи їх більш соковитими та ніжними.

Важливим інноваційним підходом є застосування функціональних інгредієнтів, таких як харчові волокна, білкові ізоляти, натуральні антиоксиданти та пробіотичні компоненти. Вони дозволяють не лише покращити харчову цінність м'ясних страв, але й подовжити термін їх зберігання, стабілізувати структуру та підвищити біологічну цінність продукту. Наприклад, введення рослинних білків або молочних протеїнів у рецептуру

січених м'ясних виробів сприяє кращому утриманню вологи та формуванню більш ніжної консистенції.

Суттєвим напрямом удосконалення є оптимізація жирового складу м'ясних страв. У сучасних умовах споживачі надають перевагу продуктам із зниженим вмістом насичених жирів, тому в рецептурах все частіше застосовують заміну тваринних жирів рослинними або емульсіями на їх основі. Це дозволяє зменшити калорійність страв, підвищити вміст ненасичених жирних кислот і зробити продукцію більш корисною для серцево-судинної системи. (Пятницька Г. Т, 2019)

Не менш важливим є використання сучасних методів маринування та ферментації. Завдяки застосуванню ферментів або натуральних маринадів на основі кислот (лимонний сік, оцет, кисломолочні продукти) відбувається розм'якшення м'язових волокон і покращення смакових характеристик м'яса. Крім того, маринади дозволяють скоротити тривалість теплової обробки та підвищити засвоюваність білків.

Інноваційним напрямом є створення комбінованих продуктів, у яких поєднуються м'ясна та нем'ясна сировина. Це можуть бути м'ясо-рослинні напівфабрикати, фаршеві вироби з додаванням грибів, сирів або навіть альтернативних білкових компонентів. Це дозволяє не лише урізноманітнити асортимент, а й знизити собівартість продукції та зробити її більш доступною (Майкова С. В & Маслійчук О. Б, 2022).

Отже, проведений аналіз літературних джерел показав різноманітність сучасних підходів до обробки м'ясної сировини, способів теплової обробки та технологічних процесів, що впливають на якість готових страв. Також було обґрунтовано світові технології приготування м'ясних страв, визначено їх особливості, переваги та тенденції розвитку. Встановлено, що впровадження сучасних технологій сприяє підвищенню харчової цінності, покращенню органолептичних показників та розширенню асортименту страв з м'яса.

Список використаних джерел:

1. Mykhailov, V. M., Radchenko, L. O., Novikov, O. V., & Lovshyna, L. D. (2019). *Tekhnolohiia pryhotuvannia yizhi: Ukrainska kukhnia*. Svit Knyh.
2. Peresychnyi, M. I., Peresychna, S. M., Antoniuk, I. Yu., & Kravchenko, M. F. (2019). *Tekhnolohiia vyrobnytstva restorannoi produktsii*. Chastyna 1: *Opornyi konspekt lektsii*. KNTEU.
3. Cherevko, O. I., & Poperechnyi, A. M. (2019). *Protsesy i aparaty kharchovykh vyrobnytstv* (2nd ed.). Svit Knyh.
4. Vynnykova, L. H. (2019). *Teoriia i praktyka pererobky miasa*. SMIL.
5. Hnitsevykh, V. A. (2022). *Kharchovi tekhnolohii. Tekhnolohiia produktiv tvarynnoho pokhodzhennia*. DonNUET.
6. Piatnytska, H. T., & Piatnytska, N. O. (2019). *Innovatsiini restoranni tekhnolohii: Osnovy teorii*. Kondor.

7. Maikova, S. V., Masliichuk, O. B., Fedyna, L. O., Bomba, M. Ya., & Maksymets, O. B. (2022). Innovatsiini tekhnolohii pryhotuvannia miasnykh sichenykh strav. Tavriiskyi Naukovyi Visnyk. Seriia: Tekhnichni Nauky.

Сергій Ізмалков, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Бозуленко О. Я.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ, м.
Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СУПІВ-ПЮРЕ НА МАТЕРІАЛАХ РЕСТОРАНУ «ДІМ 18»

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на страви здорового харчування, серед яких важливе місце займають супи-пюре. Вони відзначаються високою харчовою та біологічною цінністю, легкою засвоюваністю, привабливими органолептичними властивостями та можливістю використання різноманітної рослинної сировини.

Метою дослідження було удосконалення технологій виробництва супів-пюре, розширення їх асортименту та дослідження показників якості на базі ресторану «Дім 18» (м. Чернівці).

У процесі дослідження проведено аналіз сучасних технологій виробництва супів-пюре, вивчено світові тенденції використання функціональної рослинної сировини та інноваційних способів обробки продуктів. Встановлено, що перспективними напрямками розвитку є застосування технологій sous-vide, парової обробки, високошвидкісної гомогенізації та використання локальної сезонної сировини.

Аналіз асортименту ресторану «Дім 18» показав, що існуючі супи-пюре представлені переважно традиційними рецептурами і потребують розширення за рахунок функціональних страв із підвищеною харчовою цінністю. Для вдосконалення меню розроблено дві нові рецептури: суп-пюре з гарбуза, батату та сочевиці та суп-пюре з броколі, шпинату та нуту.

Розробка технологічної схеми на страву є необхідним етапом у процесі організації виробництва в закладах ресторанного господарства, оскільки вона забезпечує чітке та наочне відображення всіх стадій приготування продукції. Технологічна схема дозволяє систематизувати послідовність операцій – від первинної обробки сировини до подачі готової страви, що мінімізує ризики порушення технології та забезпечує стабільну якість продукції. Технологічні схеми виробництва страв «Суп-пюре з гарбуза, батату та сочевиці» і «Суп-пюре з броколі, шпинату та нуту» подано на рисунках 1 і 2 відповідно.

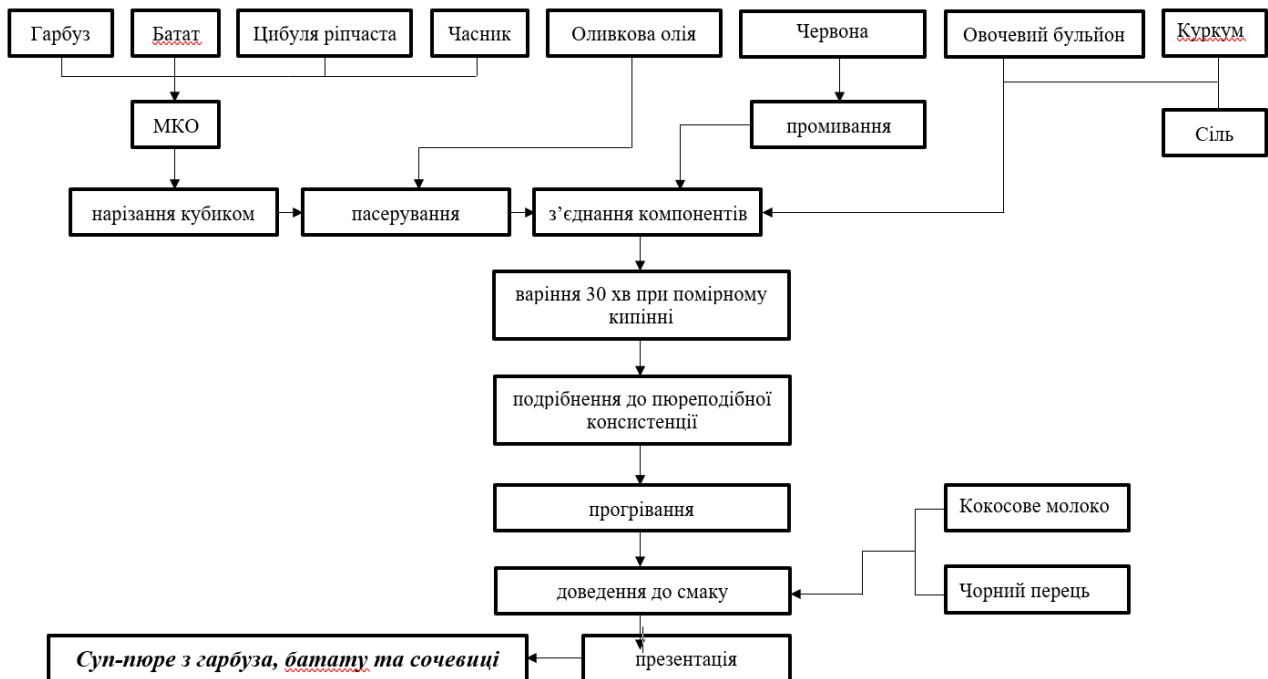


Рис. 1. Технологічна схема виробництва страви «Суп-пюре з гарбуза, батату та сочевиці»

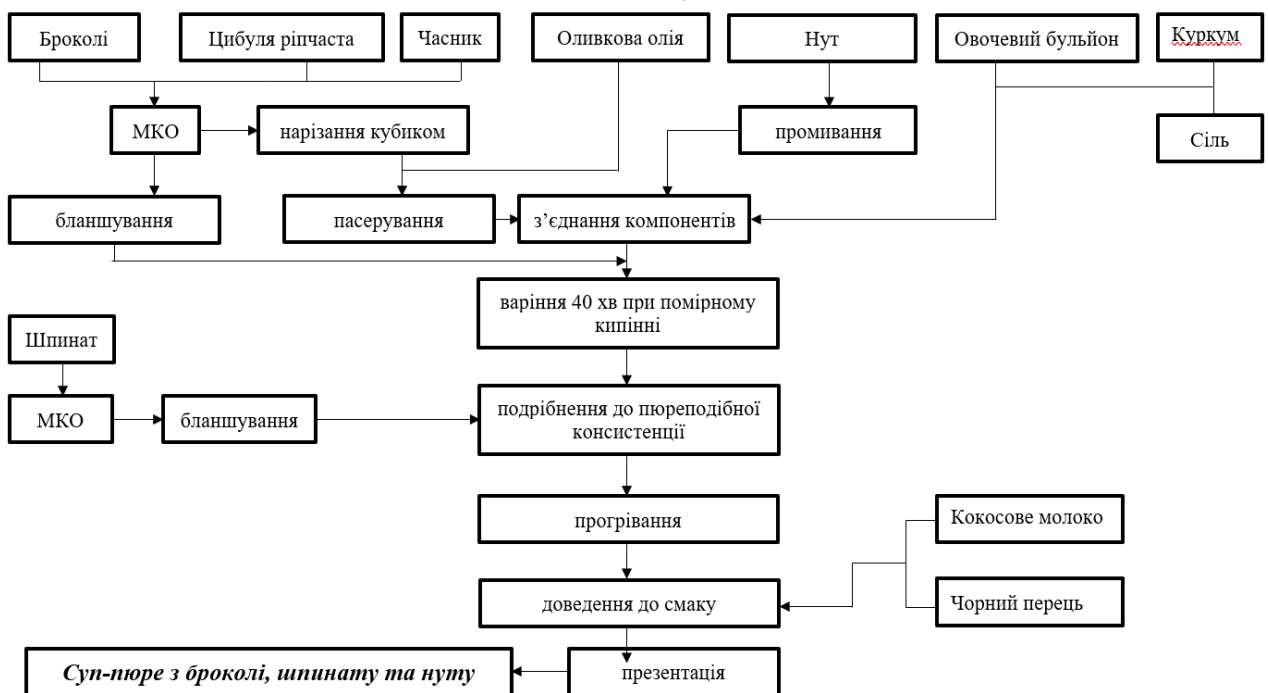


Рис. 2. Технологічна схема виробництва страви «Суп-пюре з броколі, шпинату та нуту»

Запропоновані рецептури характеризуються високим вмістом рослинного білка, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин та антиоксидантів. Технологія їх виробництва передбачає використання щадних режимів теплової обробки, що забезпечує максимальне збереження біологічно активних речовин та формування однорідної кремоподібної консистенції без застосування

штучних загущувачів.

Проведена оцінка якості розроблених супів-пюре підтвердила їх високі органолептичні показники, збалансований смак, привабливий зовнішній вигляд і відповідність сучасним вимогам здорового харчування. Впровадження запропонованих технологій сприятиме розширенню асортименту ресторану «Дім 18», підвищенню конкурентоспроможності закладу та задоволенню попиту споживачів на функціональні страви.

Список використаних джерел:

1. Arkhipov, V. V. (2019). *Restoranna sprava: Asortyment, tekhnolohiia i upravlinnia yakistiu produktsii v suchasnomu restorani: Navchalnyi posibnyk* (3rd ed.). Kyiv: TsUL.
2. Biesalski, H. K. (2019). Nutrition meets the microbiome: Micronutrients and the microbiota. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 74(4), 285–295. <https://doi.org/10.1159/000499177>
3. Bing. (2026). *Ресторан «Дім 18» Чернівці: меню та характеристика*. Retrieved from <https://www.bing.com/search?q=дім+18+чернівці+меню>
4. Chyzhevska, L. A., Polovyk, V. V., & Koretska, I. L. (2020). *Udoskonalennia tekhnolohii supiv iz vykorystanniam roslynnoi syrovyny*. Kyiv: NUFT.

Задорожний Олександр, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Кривохижа Є.М.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНИХ ТРЕНДІВ ФУД-ДИЗАЙНУ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується постійним пошуком нових підходів до створення конкурентоспроможної продукції, яка поєднує високі органолептичні показники, харчову цінність та естетичну привабливість. Особливе місце в меню закладів ресторанного господарства займають гарячі закуски, які формують перше враження споживача про заклад та значною мірою впливають на загальну оцінку якості обслуговування. У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу важливого значення набуває впровадження елементів фуд-дизайну, що дозволяють створювати унікальний гастрономічний досвід та підвищувати конкурентоспроможність закладів (Вівчарук & Майкова, 2025; Рога, 2024).

Аналіз наукових джерел свідчить, що сучасний асортимент гарячих закусок формується під впливом тенденцій персоналізації харчування,

використання альтернативної сировини, розвитку концепції comfort food, впровадження формату small plates та активного застосування інноваційних дизайнерських рішень (Сєногонова та ін., 2025; Кучерян, 2024). Важливим напрямом є поєднання традиційних технологій із сучасними методами подачі, використання локальних продуктів, текстурних контрастів та інтеграція цифрових елементів у процес обслуговування споживачів.

У ході дослідження на базі закладів швидкого харчування «Daddy Burger» (м. Чернівці) було розроблено удосконалені технології гарячих закусок із використанням сучасних трендів фуд-дизайну. Запропоновані страви орієнтовані на сучасного споживача та враховують актуальні тенденції ринку fast casual і street food. Особлива увага приділялася не лише смаковим характеристикам продукції, а й композиції подачі, гармонії кольорів, використанню контрастних текстур та сучасних способів презентації страв. Такий підхід сприяє формуванню позитивного емоційного враження від споживання продукції та підвищує її привабливість для цільової аудиторії.

Фуд-дизайн сьогодні розглядається як важливий інструмент маркетингового просування закладів ресторанного господарства. Візуально привабливі страви активно поширюються через соціальні мережі, формуючи позитивний імідж підприємства та сприяючи залученню нових відвідувачів. Використання сучасних підходів до оформлення гарячих закусок, екологічних матеріалів для подачі, локальної сировини та інноваційних технологій відповідає сучасним вимогам сталого розвитку ресторанного бізнесу (Шишко, 2024; Вівчарук & Майкова, 2025).

Нами обґрунтовано рецептуру гарячої закуски «Міні деруни» (табл. 1), розроблену з урахуванням сучасних тенденцій розвитку закладів швидкого харчування, принципів раціонального харчування та вимог до органолептичних показників готової продукції.

Таблиця 1

Обґрунтування рецептури «Міні деруни»

Інгредієнти	Вміст у страві у %	Функції у страві
Картопля	70%	- Є основою страви, забезпечує характерну текстуру та смак дерунів. - Під час обсмажування утворює хрустку скоринку та м'яку середину. - Містить крохмаль, що допомагає утримувати форму виробу.
Цибуля	10%	- Надає соковитості та виразного аромату. - Підсилює смакові властивості картоплі та додає легкої пікантності.
Яйце та борошно	10%	- Виконують зв'язувальну функцію для формування міні-дерунів. - Забезпечують однорідну консистенцію тіста та стійкість форми під час смаження.

Сметаний соус та зелень	5%	- Сметана додає ніжного вершкового смаку та балансує хрусткість дерунів. - Свіжа зелень (кріп або петрушка) покращує аромат і зовнішній вигляд страви.
Спеції	5%	- Сіль і чорний перець підкреслюють смак основних інгредієнтів. - За потреби можна додати часник або паприку для більш насиченого аромату.
Додаткові інгредієнти (за потреби)	—	- Тертий сир для більш насиченого смаку. - Соус із грибів або часниковий соус для урізноманітнення подачі. - Мікрозелень для сучасного оформлення страви.

Основу страви становить картопля, яка забезпечує характерні смакові властивості виробу та є джерелом вуглеводів, харчових волокон, калію та вітаміну С. Для покращення смакових характеристик і підвищення харчової цінності до складу рецептури введено додаткові компоненти, що сприяють формуванню ніжної консистенції, привабливого зовнішнього вигляду та збалансованого смаку. Розроблена закуска характеризується компактною формою подачі, що відповідає сучасним форматам street food та fast casual, забезпечує зручність споживання й дозволяє використовувати різноманітні варіанти соусів та декоративного оформлення. Використання елементів фуд-дизайну під час презентації страви сприяє підвищенню її споживчої привабливості та конкурентоспроможності в умовах сучасного ресторанного ринку.

Таким чином, удосконалення технологій гарячих закусок із використанням сучасних трендів фуд-дизайну є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства. Впровадження інноваційних технологічних рішень та сучасних підходів до оформлення страв дозволяє підвищити якість продукції, урізноманітнити асортимент, задовольнити потреби споживачів і зміцнити конкурентні позиції закладів ресторанного господарства.

Список використаних джерел

Вівчарук, О. М., & Майкова, С. В. (2025). Фуд-дизайн як інструмент формування гастрономічного досвіду споживачів. Харчова індустрія, 4, 55-62.

Кучерян, Т. (2024). Сучасні технології приготування продукції ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.

Рога, Д. (2024). Тенденції розвитку асортименту продукції закладів ресторанного господарства в умовах сучасного ринку. Ресторанний і готельний консалтинг, 7(2), 34-42.

Сєногонова, Л. І., Новікова, О. В., & Євлаш, В. В. (2025). Організація виробництва продукції ресторанного господарства. Харків: Світ Книг.

Шишко, В. (2024). Вплив цифрових технологій та соціальних мереж на розвиток ресторанного бізнесу. Вісник ресторанних технологій, 12(1), 67-74.

Захарюк Марії, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Кривохижа Є.М.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЄЦЬ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується впровадженням інноваційних технологій виробництва кулінарної продукції, спрямованих на підвищення її якості, безпечності та харчової цінності. Особливе місце в асортименті закладів ресторанного господарства займають страви з яєць, які є важливим джерелом повноцінних білків, жирів, вітамінів та мінеральних речовин. Завдяки високим функціонально-технологічним властивостям яйця широко використовуються для приготування сніданків, закусок та основних страв (Доценко, 2021; Капліна, 2023; Шумило, 2003).

Аналіз наукових джерел свідчить, що перспективними напрямками розвитку технологій страв з яєць є використання низькотемпературної обробки, технології sous-vide, контрольованої аерації та сучасних методів подавання продукції. Такі технології забезпечують збереження харчової цінності сировини, покращення органолептичних показників та формування нових текстур готових виробів (Влащенко, 2018; Дубініна та ін., 2016; Безрученков, 2021).

Дослідження проведено на базі бару «Пікантіко», який є сучасним закладом ресторанного господарства змішаного типу та характеризується широким асортиментом продукції, орієнтованої на сучасні гастрономічні тренди. Аналіз асортименту страв з яєць дозволив виявити потенціал для його розширення шляхом впровадження удосконалених технологій приготування та сучасних кулінарних рішень.

У результаті дослідження обґрунтовано доцільність використання сучасних технологічних підходів до виробництва страв з яєць, зокрема технології sous-vide, яка забезпечує точний контроль температурного режиму та формування ніжної кремоподібної структури продукту. Встановлено, що приготування яєць за температури 62-65 °C дозволяє отримати стабільну якість готової продукції, покращити її смакові властивості та зберегти максимальну кількість біологічно активних речовин (Влащенко, 2018; Технологія sous-vide на професійній кулінарній кухні, n.d.).

Особливу увагу приділено сучасним тенденціям здорового харчування, які передбачають використання натуральних інгредієнтів, зменшення кількості жирів та впровадження альтернативних способів теплової обробки.

Використання натуральних соусів, овочевих компонентів і сучасних методів презентації дозволяє підвищити споживчу привабливість страв та їх конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг (Карпенко, 2019; Мазаракі, 2017; Мальська, 2019).

Проведені дослідження підтвердили перспективність удосконалення технологій страв з яєць шляхом поєднання традиційних кулінарних прийомів із сучасними інноваційними технологіями. Впровадження розроблених технологічних рішень сприятиме розширенню асортименту продукції, підвищенню якості страв та задоволенню попиту споживачів на корисну і збалансовану продукцію.

Список використаних джерел

Безрученков, Ю. В. (2021). Організація ресторанного господарства та система НАССР. Харків: Світ Книг.

Влащенко, Н. М. (2018). Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Харків: ХДУХТ.

Доценко, В. Ф. (2021). Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.

Дубініна, А. А., та ін. (2016). Технологія харчових продуктів. Харків: ХДУХТ.

Капліна, Т. В. (2023). Сучасні технології кулінарної продукції. Полтава: ПУЕТ.

Карпенко, П. О. (2019). Основи раціонального харчування. Київ: НУХТ.

Мазаракі, А. А. (2017). Інноваційні технології ресторанної продукції. Київ: КНТЕУ.

Мальська, М. П. (2019). Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування. Львів: ЛНУ.

Шумило, Г. І. (2003). Технологія приготування їжі. Київ: Кондор.

Юрій Зеліско, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ВИКОРИСТАННЯ МОДЕЛЬНИХ КОМПОЗИЦІЙ МІКРОЗЕЛЕНІ ТА НАСІННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ САЛАТІВ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на страви функціонального призначення, здатні забезпечувати організм не лише енергією, а й біологічно активними речовинами. Одним із перспективних напрямів удосконалення технології

салатної продукції є використання мікрозелені, яка відзначається високою концентрацією вітамінів, поліфенольних сполук, каротиноїдів, антиоксидантів та мінеральних речовин.

Мікрозелень являє собою молоді проростки овочевих і пряно-ароматичних культур, зібрані на стадії формування перших справжніх листків. За результатами сучасних досліджень її вміст біологічно активних компонентів часто перевищує показники зрілих рослин, що обумовлює перспективність використання у виробництві функціональної кулінарної продукції.

Разом із тим значна частина антиоксидантних сполук мікрозелені належить до жиророзчинних речовин, засвоєння яких покращується у присутності рослинних ліпідів. З цією метою доцільним є поєднання мікрозелені з різними видами насіння, які є джерелом омега-3 жирних кислот, рослинного білка, вітаміну Е, кальцію, магнію, заліза та цинку.

На основі аналізу харчової цінності компонентів та принципів їх органолептичної сумісності були сформовані три модельні композиції, орієнтовані на різні функціональні властивості, таблиця 1.

Перша композиція сформована як антиоксидантний комплекс і містить значну кількість вітаміну С, поліфенолів та глюкозинолатів. Додавання насіння гарбуза та льону забезпечує надходження омега-3 жирних кислот, магнію та цинку.

Друга композиція характеризується підвищеним вмістом рослинного білка та мінеральних речовин. Поєднання мікрозелені гороху, соняшнику та люцерни з насінням соняшнику, кунжуту і конопель сприяє формуванню збалансованого амінокислотного складу та підвищує біологічну цінність салатної продукції.

Третя композиція має виражене вітамінно-мінеральне спрямування. Використання крес-салату, гірчиці та базилика разом із насінням чіа, льону та чорного кунжуту дозволяє збільшити вміст кальцію, заліза, магнію та незамінних жирних кислот.

Практична апробація композицій проводилася шляхом їх введення до рецептури салату «Грецький» у кількості 10 % від маси готової страви. На основі базової рецептури були розроблені три авторські салати: «Greek Antioxidant», «Greek Protein Balance» та «Greek Vital Green».

Таблиця 1

Модельні композиційні суміші

Сировина	Композиційна суміш 1	Композиційна суміш 2	Композиційна суміш 3
Мікрозелень броколі	40	—	—
Мікрозелень червонокочанної капусти	30	—	—
Мікрозелень редису	30	—	—
Мікрозелень гороху	—	50	—
Мікрозелень соняшнику	—	30	—

Мікрозелень люцерни	–	20	–
Мікрозелень крес-салату	–	–	40
Мікрозелень гірчиці	–	–	30
Мікрозелень базиліку	–	–	30
Насіння гарбуза	60	–	–
Насіння льону	40	–	30
Насіння соняшнику	–	50	–
Кунжут білий	–	30	–
Насіння конопель	–	20	–
Насіння чіа	–	–	30
Кунжут чорний	–	–	40

Розрахунок поживної цінності показав, що використання запропонованих композицій забезпечує збільшення вмісту білків на 25–54 %, харчових волокон — майже у 2–3 рази, кальцію — до 80 %, магнію — у 1,8–3,2 раза та омега-3 жирних кислот — у 3–12 разів порівняно з традиційною рецептурою салату «Грецький». Найвищий вміст білка встановлено для салату «Greek Protein Balance», тоді як «Greek Vital Green» характеризувався максимальними показниками кальцію, харчових волокон та омега-3 жирних кислот.

Отримані результати підтверджують перспективність використання композиційних сумішей мікрозелені та насіння у технології сучасної салатної продукції. Запропонований підхід дозволяє створювати функціональні страви з підвищеною харчовою та біологічною цінністю без суттєвої зміни традиційної рецептури, що є актуальним для закладів ресторанного господарства, орієнтованих на концепцію здорового харчування.

Розроблені модельні композиції можуть бути використані як універсальні функціональні інгредієнти для виробництва салатної продукції. Їх застосування забезпечує збагачення готових страв вітамінами, антиоксидантами, рослинним білком, мінеральними речовинами та незамінними жирними кислотами, а також сприяє розширенню асортименту сучасних здорових страв у ресторанному господарстві.

References

- Houška, M., & Silva, F. V. M. (2022). The effect of processing methods on food quality and human health: Latest advances and prospects. *Foods*, 11(4), 611. <https://doi.org/10.3390/foods11040611>
- Jafari, S. M., & Capanoglu, E. (2022). Retention of bioactives in food processing: An overview. In *Retention of Bioactives in Food Processing* (pp. 1–24). Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-96885-4>
- Kathuria, D., Dhiman, A. K., Attri, S., & Kaushal, M. (2022). Sous vide, a culinary technique for improving quality of food products: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 119, 57–68. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.031>

Станіслав Кавуля, 3 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Струтинська Л. Т.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СУЧАСНИХ ВИДІВ КРУП

Сучасний розвиток ресторанного господарства супроводжується зростанням попиту на страви здорового та функціонального харчування, що зумовлює розширення використання різних видів круп у технологіях кулінарної продукції. Поряд із традиційними крупами дедалі більшої популярності набувають альтернативні види зернової сировини, зокрема кіноа, булгур і кус-кус, які характеризуються цінним хімічним складом та сприятливими технологічними властивостями.

Технологічні властивості круп визначають особливості їх використання у виробництві страв, режими теплової обробки, структурно-механічні характеристики готової продукції та органолептичні показники. Важливими показниками є здатність до водопоглинання, набухання, клейстеризації крохмалю, збереження форми зерна після термічної обробки та сумісність з іншими компонентами рецептури.

Серед сучасних видів круп значну увагу привертає кіноа, яка характеризується високим вмістом повноцінного білка та відсутністю глютену. Завдяки цьому вона є перспективною сировиною для виробництва функціональних і дієтичних страв. Після варіння кіноа зберігає розсипчасту структуру, має приємний горіховий смак і добре поєднується з овочами, рибою та м'ясними продуктами.

Булгур відзначається високим вмістом харчових волокон і низьким глікемічним індексом. Попередня гідротермічна обробка зерна забезпечує скорочення тривалості приготування та стабільність текстури готової продукції. Завдяки здатності зберігати форму після теплової обробки булгур широко використовується для салатів, гарнірів і боулів.

Кус-кус є одним із найбільш технологічних видів круп завдяки швидкому приготуванню та простоті використання. Для його приготування достатньо короткочасного набухання в гарячій воді або бульйоні. Це дозволяє скоротити виробничий цикл та підвищити ефективність роботи закладів ресторанного господарства.

Аналіз сучасних технологій показує, що використання альтернативних видів круп сприяє розширенню асортименту страв та створенню продукції з підвищеною харчовою цінністю. У кваліфікаційній роботі обґрунтовано доцільність використання кіноа, кус-кусу та перлової крупи для створення

боулів концепції Healthy Bowls у ресторані «Шо шо». Запропоновані страви поєднують високі органолептичні показники, збалансований нутрієнтний склад та сучасні технологічні підходи до виробництва.

Таким чином, сучасні види круп характеризуються високими технологічними можливостями, універсальністю використання та відповідністю актуальним тенденціям здорового харчування. Їх впровадження у практику закладів ресторанного господарства сприяє підвищенню якості продукції, урізноманітненню меню та зміцненню конкурентних позицій підприємств ресторанного бізнесу.

Сучасні світові технології приготування страв з круп формуються під впливом глобалізаційних процесів, розвитку науки про харчування та впровадження інноваційних методів обробки сировини. Вони базуються на поєднанні традиційних кулінарних підходів різних національних кухонь із сучасними технологічними рішеннями, спрямованими на підвищення харчової цінності, безпечності та якості продукції.

Аналіз наукових джерел свідчить, що у світовій практиці особливе значення мають технології попередньої обробки зернової сировини, зокрема гідротермічна обробка, плющення, екструзія, мікронізація та обробка у високочастотних електромагнітних полях. У світовій кулінарній практиці значного поширення набули технології виробництва круп швидкого приготування, що передбачають попереднє варіння, сушіння та подальшу регідратацію продукту. Це забезпечує скорочення тривалості приготування та зручність використання, що відповідає сучасним вимогам до харчування в умовах інтенсивного ритму життя.

Важливим напрямом розвитку є використання альтернативних зернових культур, таких як кіноа, булгур і кус-кус, які широко застосовуються у кухнях різних країн світу. Зокрема, кіноа характеризується високим вмістом повноцінного білка, мінеральних речовин та відсутністю глютену, що робить її перспективною сировиною для створення функціональних і дієтичних продуктів. Булгур і кус-кус, у свою чергу, відзначаються простотою технології приготування та універсальністю використання у гарячих і холодних стравах. Так, Осокіна Н. М., д.с.-г.н., проф., професор та Костецька К. В., доцент кафедри харчових технологій (Уманський національний університет, Умань, Україна) провели дослідження і розробили сучасні технології хлібобулочних виробів з використанням різних видів інгредієнтів. Окремі дослідження використання зерна кіноа, борошна гречаного, кукурудзяного, крохмалю і порошку лушпиння псиліума підтверджують перспективність таких розробок в хлібопеченні (Osokina, N. M., (2025)).

Світові технології також орієнтовані на збереження харчової цінності сировини. З цією метою застосовуються щадні режими теплової обробки, зокрема низькотемпературне приготування, парова обробка та вакуумні технології.

Крім того, у сучасних дослідженнях значна увага приділяється створенню функціональних продуктів на основі круп із підвищеним вмістом білка, харчових волокон та мікронутрієнтів. Такі продукти розглядаються як важливий елемент профілактичного та дієтичного харчування, що відповідає глобальним тенденціям здорового способу життя.

Таким чином, світові технології приготування страв з круп характеризуються інноваційністю, ресурсоефективністю та орієнтацією на підвищення харчової цінності продукції. Їх впровадження у практику закладів ресторанного господарства сприяє розширенню асортименту, підвищенню якості страв та задоволенню сучасних потреб споживачів.

Список використаних джерел:

1. Arkhipov, V. V. (2019). *Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva* [Organization of restaurant business] (3rd ed.). TsUL.
2. Averchev, O. V., Dziundzia, O. V., Novikova, N. V., & Kobiakov, S. M. (2021). *Zbirnyk retseptur strav z rysu ta ovochiv riznykh krain svitu* [Collection of recipes for rice and vegetable dishes from different countries]. Oldi-plus.
3. Cherevko, O. I., Peresichnyi, M. I., Peresichna, S. M., & Palamarek, K. V. (2017). *Innovatsiini tekhnolohii kharchovoi produktsii funktsionalnoho pryznachennia*
4. Meal Prepify. (n.d.). *Nutritious bowls for every meal of the day*. Retrieved May 28, 2026, from <https://mealprepify.com/healthy-bowls-recipe/>
5. Zubar, N. M. (2018). *Osnovy fiziologhii ta hihiieny kharchuvannia* [Fundamentals of physiology and nutrition hygiene]. Kondor.
6. Крупи та продукти. (n.d.). *Bulhur, kus-kus chy kinoa: yaku krupu obraty dlia zdorovoho ratsionu?* [Bulgur, couscous or quinoa: which groat to choose for a healthy diet?]. Retrieved May 28, 2026, from <https://24kp.com.ua/bulgur-kus-kus-chy-kinoa-yaku-krupu-obraty-dlya-zdorovogo-ratsionu/>

Кашул Віктор, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Данилюк І.П.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВАРЕНИКІВ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ МОРКВ'ЯНОГО ТІСТА В УМОВАХ РЕСТОРАНУ «ГОПАЧОК»

Вареники належать до найбільш популярних страв української національної кухні та займають важливе місце в асортименті закладів

ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку ресторанної індустрії спрямовані на впровадження інноваційних технологій, використання локальної сировини та створення продукції з підвищеною харчовою цінністю. У зв'язку з цим актуальним є удосконалення технологій виробництва вареників шляхом використання овочевої сировини як джерела природних барвників, харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин.

Аналіз літературних джерел показав, що перспективними напрямками розвитку технологій вареників є використання функціональної та нетрадиційної сировини, створення безглютенових виробів, підвищення харчової цінності продукції та розширення асортименту за рахунок авторських рецептур (Антоненко, 2017; Дробот & Беспалова, 2020; Боковець, 2024). Встановлено, що введення до рецептури рослинних компонентів сприяє збагаченню виробів біологічно активними речовинами та покращенню їх споживчих властивостей.

Базою дослідження обрано ресторан «Гопачок», який спеціалізується на стравах української кухні та орієнтується на використання локальної сировини. У межах роботи запропоновано удосконалення традиційної рецептури тіста шляхом часткової заміни рідкої фази морквяним пюре (табл. 1). Такий підхід дозволяє покращити органолептичні показники виробів, надати їм привабливого кольору та підвищити вміст харчових волокон, каротиноїдів і мінеральних речовин.

Таблиця 1

Рецептура традиційного та удосконаленого тіста для вареників

Найменування сировини	Традиційне тісто, г	Удосконалене тісто, г
Борошно пшеничне вищого гатунку	1000	1000
Вода	450	250
Морквяне пюре	–	200
Яйця курячі	100	100
Олія соняшникова	20	20
Сіль кухонна	15	15
Разом	1585	1585

Примітка. Розроблено автором.

На основі удосконаленого морквяного тіста розроблено нові види вареників із використанням локальної буковинської сировини. Запропоновані вироби характеризуються високими органолептичними показниками, збалансованим складом та підвищеною харчовою цінністю. Практична реалізація розроблених рецептур сприятиме розширенню асортименту ресторану, підвищенню його конкурентоспроможності та задоволенню сучасних потреб споживачів.

Отже, використання морквяного пюре в технології вареників є перспективним напрямом удосконалення борошняних кулінарних виробів. Розроблені рецептури можуть бути рекомендовані до впровадження у закладах

ресторанного господарства як приклад поєднання традиційної української кухні з сучасними тенденціями здорового харчування.

Список використаних джерел

Антоненко, А. В. (2017). Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Київ: КНТЕУ.

Антоненко, А. В., Пересічний, М. І., та ін. (2021). Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет.

Боковець, С. П. (2024). Використання безглютенової сировини у виробництві борошняних кулінарних виробів. Наукові праці харчових технологій, 18(2), 45–52.

Дробот, В. І., & Беспалова, Л. А. (2020). Харчові волокна в технологіях продуктів функціонального призначення. Київ: УкрНДПІВТ.

Кравченко, М. Ф., Данилюк, І. П. (2022). Використання порошку *Atherina pontica* у технологіях борошняних кулінарних виробів. Науковий вісник ЧТЕІ ДТЕУ, 2, 87–94.

Шумило, Г. І. (2008). Технологія приготування їжі. Київ: Кондор.

Костюк Андрій, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Кравченко М.Ф.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ОВОЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Овочі є важливою складовою раціонального харчування людини, оскільки містять значну кількість вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот, харчових волокон та антиоксидантів. Завдяки високій біологічній цінності та низькій енергетичній цінності вони широко використовуються у технологіях дієтичного, лікувально-профілактичного та функціонального харчування (Доценко, 2021, Дубініна, 2016).

Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства свідчать про зростання попиту на овочеві страви, що відповідають принципам здорового харчування. У зв'язку з цим особливої актуальності набуває удосконалення технологій виробництва страв з овочів шляхом використання інноваційних технологічних рішень, функціональної сировини та сучасних способів теплової обробки (Капліна, 2023, Карпенко, 2019, Мазаракі, 2017).

Аналіз наукових джерел показав, що перспективними напрямками розвитку овочевих страв є використання технологій sous-vide, пароконвекційної обробки, шокового заморожування, дегідrataції та концепції «Clean Label». Застосування цих технологій дозволяє максимально зберегти поживні речовини, покращити органолептичні показники продукції та підвищити її конкурентоспроможність (Влащенко, 2018; Капліна, 2023).

Особливу увагу в сучасних умовах приділяють виробництву функціональних овочевих страв із підвищеним вмістом харчових волокон, антиоксидантів та інших біологічно активних речовин. Для цього використовують батат, броколі, гарбуз, мікрозелень, насіння льону та інші рослинні компоненти, що дозволяє створювати продукцію оздоровчого призначення (Мальська, 2019).

У результаті дослідження розроблено технологію страви з овочів «Боул із запеченим бататом, овочами гриль та йогуртовим соусом» (рис. 1), яка відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та принципам збалансованого раціону. Основу страви становить батат, який характеризується високим вмістом харчових волокон, β -каротину, вітамінів групи В та антиоксидантів. Додатковими компонентами є овочі гриль, що надають страві виражених смакових властивостей і забезпечують її високу біологічну цінність.

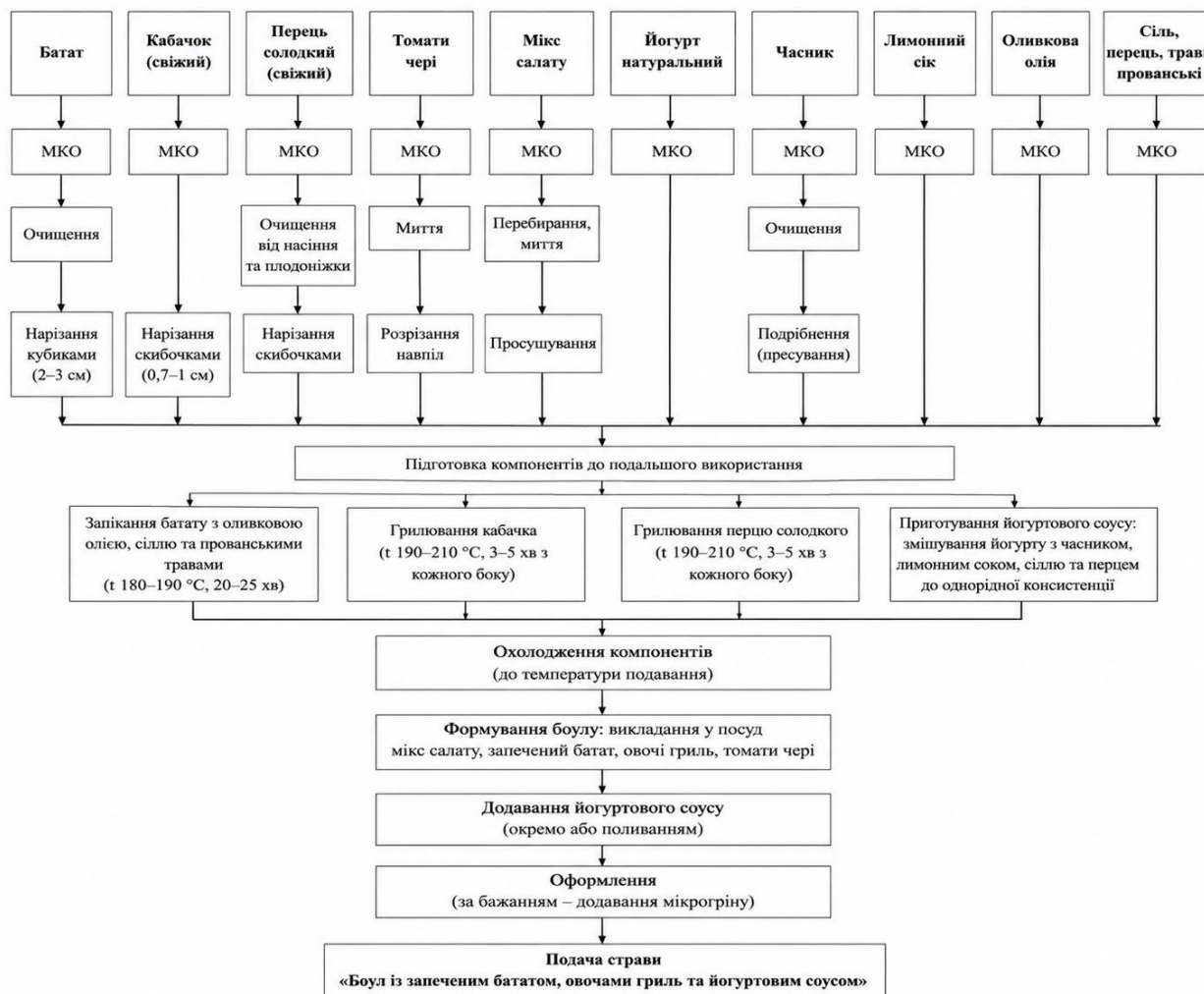


Рис. 1. Технологічна схема виробництва страви «Боул із запеченим бататом, овочами гриль та йогуртовим соусом»

Під час розроблення рецептури особливу увагу приділено підбору інгредієнтів, які гармонійно поєднуються між собою за смаком, кольором та поживною цінністю. Запікання батату дозволяє зберегти значну частину корисних речовин, підкреслити його природну солодкість та сформувати приємну текстуру. Використання технології гриль для овочів сприяє покращенню органолептичних показників страви завдяки утворенню характерного аромату та смаку без надлишкового використання жирів.

Важливою складовою страви є йогуртовий соус, який забезпечує збалансованість смаку та підвищує харчову цінність готового виробу. Використання натурального йогурту дозволяє зменшити калорійність страви порівняно з традиційними соусами на основі майонезу та відповідає концепції «Clean Label», що передбачає використання натуральних інгредієнтів без штучних добавок.

Органолептична оцінка розробленої страви засвідчила високі показники якості (рис. 2). Боул характеризується привабливим зовнішнім виглядом,

гармонійним поєднанням кольорів, вираженим ароматом запечених овочів та ніжним смаком йогуртового соусу. Використання сучасних принципів фуд-дизайну та порційної подачі підвищує споживчу привабливість продукції та відповідає сучасним вимогам ресторанного господарства.



Рис. 2.

Профілограми якості розроблених страв з овочів.

Примітка: Побудовано автором

Таким чином, впровадження страви «Боул із запеченим бататом, овочами гриль та йогуртовим соусом» сприятиме розширенню асортименту овочевих страв у закладах ресторанного господарства, підвищенню їх харчової цінності та задоволенню попиту споживачів на корисну, функціональну та естетично привабливу продукцію.

Список використаних джерел

Влащенко, Н. М. (2018). Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Харків: ХДУХТ.

Доценко, В. Ф. (2021). Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.

Дубініна, А. А., та ін. (2016). Технологія харчових продуктів. Харків: ХДУХТ.

Капліна, Т. В. (2023). Сучасні технології кулінарної продукції. Полтава: ПУЕТ.

Карпенко, П. О. (2019). Основи раціонального харчування. Київ: НУХТ.

Мазаракі, А. А. (2017). Інноваційні технології ресторанної продукції. Київ: КНТЕУ.

Мальська, М. П. (2019). Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування. Львів: ЛНУ.

Кожукар Олег, 4 курс
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Марусяк Т. М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ КРУП У ТЕХНОЛОГІЇ ГАРНІРІВ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства зростає попит на страви, що поєднують високу харчову цінність, привабливі органолептичні властивості, технологічну стабільність і відповідність принципам здорового харчування. Круп'яні гарніри традиційно займають важливе місце в структурі раціону, однак їх асортимент у закладах ресторанного господарства часто обмежується використанням рису, гречки, пшона, перлової та пшеничної круп. У зв'язку з цим актуальним є впровадження нетрадиційних круп і псевдозернових культур, зокрема кіноа, амаранту, булгуру, кускусу, тефу, сорго, полби, зеленої гречки та сумішей на їх основі.

Науковий інтерес до нетрадиційних круп зумовлений їх підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Зокрема, псевдозернові культури – кіноа, амарант і гречка – характеризуються значним вмістом білка, харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів і біологічно активних сполук. Провівши аналітичний огляд літератури доведено, що ці культури містять нутрієнти, пов'язані з гіполіпідемічними, протизапальними, антигіпертензивними та іншими потенційно корисними властивостями для здоров'я людини (Nandan et al., 2024). Крім того, кіноа та амарант мають збалансований амінокислотний склад і можуть бути цінною сировиною для створення харчових продуктів функціонального спрямування (Jan et al., 2023).

Перевагою нетрадиційних круп у технології гарнірів є можливість підвищення вмісту рослинного білка, харчових волокон, Магнію, Феруму, Цинку та інших мікронутрієнтів. Це особливо важливо для формування раціонів із покращеним нутрієнтним профілем. Наприклад, амарант доцільно використовувати для гарнірів із м'якою кремоподібною консистенцією, кіноа – для розсипчастих гарнірів і теплих салатів, булгур – для страв середземноморського типу, а зелена гречка – для гарнірів із підвищеною біологічною цінністю. Використання таких круп дозволяє розширити асортимент круп у закладах ресторанного господарства та створити страви, орієнтовані на споживачів, які дотримуються здорового, безглютенового або збалансованого харчування.

З технологічної точки зору нетрадиційні крупы мають різні властивості, що визначають особливості їх кулінарної обробки. Кіноа перед варінням

доцільно промивати для зниження вмісту сапонінів, які можуть надавати гіркуватого присмаку. Амарант має дрібне зерно та після теплової обробки формує в'язку структуру, тому його раціонально поєднувати з овочами, грибами, зеленню або іншими крупами. Булгур відзначається коротшою тривалістю приготування, оскільки є попередньо обробленим продуктом із пшениці, а кускус потребує мінімальної теплової обробки.

Перспективним напрямом є створення комбінованих круп'яних гарнірів, у яких поєднуються традиційні та нетрадиційні види круп. Такі рецептури дозволяють досягти кращого балансу смаку, текстури, кольору та харчової цінності. Наприклад, поєднання гречки з кіноа забезпечує підвищення білкової цінності та формування приємної розсипчастої структури; комбінація булгуру з овочами та зеленню створює гарнір із вираженими смаковими властивостями; суміш амаранту з рисом або пшоном дає змогу покращити консистенцію та підвищити вміст мінеральних речовин.

Якість круп'яних гарнірів доцільно оцінювати за органолептичними, фізико-хімічними та технологічними показниками. До основних органолептичних показників належать зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція, розсипчастість або в'язкість залежно від типу гарніру. Фізико-хімічна оцінка може включати визначення масової частки вологи, вмісту білка, харчових волокон, мінеральних речовин, кислотності та енергетичної цінності. Технологічними критеріями якості є тривалість приготування, коефіцієнт набухання, водопоглинальна здатність, стабільність структури під час зберігання та здатність гарніру зберігати споживчі властивості після повторного нагрівання.

Важливим аспектом удосконалення технології гарнірів є використання сучасних кулінарних прийомів: варіння під контрольованим температурним режимом, запарювання, приготування sous-vide, комбінування з овочевими пюре, ферментованими компонентами, пряно-ароматичною сировиною та рослинними оліями. Такі підходи сприяють збереженню текстури, кольору, аромату та харчової цінності готової продукції. Наукові дослідження підтверджують, що технологічна обробка цих культур впливає на їхні функціональні властивості та можливості використання у харчових продуктах (Bender & Schönlechner, 2021; Nandan et al., 2024).

Окремої уваги потребує проблема антипоживних речовин, які можуть міститися в окремих нетрадиційних крупах. До них належать сапоніни, фітати, таніни та інші сполуки, що здатні впливати на смак і біодоступність мінеральних речовин. Водночас наукові джерела свідчать, що замочування, промивання, пророщування, ферментація та тепла обробка можуть зменшувати вміст антипоживних чинників і покращувати засвоюваність нутрієнтів (Jan et al., 2023). Саме тому технологія приготування гарнірів із нетрадиційних круп повинна передбачати попередню підготовку сировини.

У закладах ресторанного господарства використання нетрадиційних круп відкриває можливості для формування нових форматів гарнірів: функціональних, безглютенових, вегетаріанських, веганських, дієтичних, етнічних і авторських. Наприклад, кіноа може бути основою гарнірів до риби, птиці та овочевих страв; булгур – до м'ясних і східних страв; амарант – до страв із соусами або овочевими рагу; теф і сорго – для безглютенового меню. Це відповідає сучасним тенденціям персоналізації харчування, розширення асортименту та підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.

Отже, перспективи використання нетрадиційних круп у технології гарнірів пов'язані з їх високою харчовою цінністю, різноманітністю смако-ароматичних характеристик, можливістю створення функціональних страв і розширенням асортименту ресторанної продукції. Найбільш доцільним є застосування кіноа, амаранту, булгуру, сорго, тефу, зеленої гречки та їх сумішей із традиційними крупами. Подальші дослідження будуть спрямовані на оптимізацію рецептур, визначення раціональних режимів теплової обробки, оцінювання органолептичних і фізико-хімічних показників якості, а також розроблення гарнірів із підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

References

- Aguiar, E. V., Santos, F. G., Centeno, A. C. L. S., & Capriles, V. D. (2022). Defining amaranth, buckwheat and quinoa flour levels in gluten-free bread: A simultaneous improvement on physical properties, acceptability and nutrient composition through mixture design. *Foods*, 11(6), 848. <https://doi.org/10.3390/foods11060848>
- Bender, D., & Schönlechner, R. (2021). Recent developments and knowledge in pseudocereals including technological aspects. *Acta Alimentaria*, 50(4), 583–609. <https://doi.org/10.1556/066.2021.00136>
- Jan, N., Hussain, S. Z., Naseer, B., & Bhat, T. A. (2023). Amaranth and quinoa as potential nutraceuticals: A review of anti-nutritional factors, health benefits and their applications in food, medicinal and cosmetic sectors. *Food Chemistry: X*, 18, 100687. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100687>
- Nandan, A., Koirala, P., Dutt Tripathi, A., Vikranta, U., Shah, K., Gupta, A. J., Agarwal, A., & Nirmal, N. (2024). Nutritional and functional perspectives of pseudocereals. *Food Chemistry*, 448, 139072. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.139072>

Козар Юрій, 4 курс
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Марусяк Т. М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З ГАРБУЗОМ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний розвиток закладів ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на страви з натуральної рослинної сировини, сезонних локальних продуктів та інгредієнтів із підвищеною харчовою цінністю. У цьому контексті гарбуз є перспективною сировиною для розширення асортименту кулінарної продукції, оскільки поєднує доступність, привабливі органолептичні властивості та можливість використання у стравах різних груп: перших, других, закусках, десертах, соусах і борошняних виробах.

Актуальність теми зумовлена необхідністю оновлення виробничої програми закладів ресторанного господарства за рахунок страв, що відповідають принципам раціонального, сезонного та функціонально орієнтованого харчування. Гарбуз містить харчові волокна, мінеральні речовини, біологічно активні сполуки, зокрема каротиноїди, які формують характерне забарвлення м'якоті та підвищують харчову цінність готової продукції (Batoool et al., 2022). За даними USDA FoodData Central, гарбуз є джерелом β -каротину, вітаміну А у формі ретинолового еквівалента, Калію та інших нутрієнтів, що обґрунтовує доцільність його ширшого використання у закладах ресторанного господарства.

Метою дослідження є технологічне обґрунтування розширення асортименту страв з гарбузом у закладах ресторанного господарства та визначення напрямів організації їх виробництва з урахуванням харчової цінності, технологічних властивостей сировини й вимог до якості готової продукції.

Гарбуз як кулінарна сировина має низку технологічних переваг. Його м'якоть легко піддається різним способам механічної та теплової обробки, зокрема нарізанню, подрібненню, запіканню, варінню, тушкуванню, паровій обробці, пюруванню, сушінню та заморожуванню. Завдяки м'якій консистенції після теплової обробки гарбуз доцільно використовувати для приготування крем-супів, пюре, мусів, начинок, соусів, запіканок, овочевих гарнірів, десертів і напівфабрикатів високого ступеня готовності. Водночас технологічний процес потребує контролю вологості сировини, тривалості теплової обробки, інтенсивності подрібнення та співвідношення гарбуза з іншими компонентами рецептури.

Доцільним напрямом розширення асортименту є розроблення страв із гарбузом за такими групами: гарбузовий крем-суп із вершками або рослинними альтернативами; запечений гарбуз із пряними травами; гарбузове пюре як гарнір до м'ясних і рибних страв; овочеve рагу з гарбузом; гарбузові ньокі; салат із печеним гарбузом, сиром і горіхами; гарбузові оладки; тарт із гарбузовою начинкою; гарбузовий мус; десертне гарбузове суфле. Такий підхід дає змогу сформувати сезонну пропозицію, урізноманітнити меню та підвищити конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства.

Технологічне обґрунтування використання гарбуза у стравах базується на його здатності формувати ніжну консистенцію, природний солодкуватий смак, насичений жовто-помаранчевий колір і гармонійне поєднання з молочними продуктами, крупами, бобовими, м'ясом птиці, рибою, горіхами, спеціями та пряно-ароматичною сировиною. Особливо перспективним є поєднання гарбуза з імбиром, корицею, мускатним горіхом, чебрецем, розмарином, кмином, вершками, твердими сирами, сочевицею, рисом, булгуром і пшоном. Це дозволяє створювати страви як традиційного, так і сучасного ресторанного формату.

Важливим технологічним аспектом є вибір способу теплової обробки. Варіння забезпечує швидке розм'якшення м'якоті, однак може супроводжуватися частковою втратою водорозчинних речовин. Запікання сприяє концентрації смаку, зменшенню надлишкової вологості, формуванню вираженого аромату та покращенню кольору готової страви. Парова обробка є доцільною для дієтичних і функціонально орієнтованих страв, оскільки дозволяє зменшити втрати сухих речовин і забезпечити стабільну консистенцію. Дослідження технологій переробки гарбузового пюре свідчать, що параметри теплової обробки істотно впливають на збереження біоактивних сполук, антиоксидантну активність і якість готового продукту (García-Parra et al., 2016).

Для закладів ресторанного господарства доцільно впроваджувати напівфабрикати з гарбуза різного ступеня готовності: очищений і нарізаний гарбуз, запечений гарбуз, гарбузове пюре, гарбузову начинку, заморожені гарбузові кубики, гарбузову основу для супів і соусів. Це дає можливість скоротити тривалість приготування страв, зменшити виробничі втрати, стандартизувати якість продукції та підвищити ефективність роботи кухні. Особливо важливим є дотримання умов зберігання напівфабрикатів: охолоджені гарбузові заготовки слід зберігати за температури 0...+6 °C у герметичній тарі, а заморожені – за температури не вище – 18 °C.

Організація виробництва страв з гарбузом передбачає раціональне планування технологічного процесу: приймання та сортування сировини, миття, очищення, видалення насіння й волокнистої частини, нарізання, теплову обробку, подрібнення або формування виробів, доведення до смаку, порціонування, оформлення та реалізацію. При цьому необхідно враховувати

сезонність надходження сировини, відсоток відходів під час механічної обробки, втрати маси при тепловій обробці та вихід готової продукції.

Розширення асортименту страв з гарбузом може бути реалізоване через створення сезонного меню. Наприклад, в осінньо-зимовий період доцільно впроваджувати крем-суп із гарбузом і сочевицею, запечений гарбуз із сиром фета, гарбузову кашу з пшоном, гарбузові равіоли, гарбузовий чизкейк або тарт. У весняно-літній період гарбуз можна використовувати у легких салатах, холодних закусках, соусах, овочевих гарнірах і стравах здорового харчування. Такий підхід сприяє оновленню меню без значного ускладнення виробничої структури закладу.

З позиції органолептичної якості страви з гарбузом мають відповідати таким показникам: однорідна або задана рецептурою консистенція, природний помаранчевий колір, приємний солодкуватий смак без сторонніх присмаків, виражений аромат основної сировини та прянощів, привабливе оформлення. Для підвищення споживчої привабливості доцільно застосовувати сучасні техніки подачі: контрастні текстури, соусні елементи, насіння гарбуза, мікрозелень, креми, пюре, чіпси з гарбуза, елементи фуд-дизайну.

Використання гарбуза також має економічне значення для закладів ресторанного господарства. Сировина є відносно доступною, може використовуватися комплексно, включаючи м'якоть, насіння та гарбузову олію. Це дозволяє зменшити кількість харчових відходів і підвищити ефективність використання сировинних ресурсів. Комплексне використання гарбуза та його побічних продуктів розглядається у сучасних дослідженнях як перспективний напрям сталого харчового виробництва (Gavril et al., 2024).

Отже, технологічне обґрунтування розширення асортименту страв з гарбузом підтверджує доцільність його впровадження у виробничу програму закладів ресторанного господарства. Гарбуз є універсальною рослинною сировиною, яка забезпечує високу варіативність кулінарного використання, покращує харчову цінність страв, сприяє формуванню сезонного меню та підвищує конкурентоспроможність страв. Перспективними напрямками подальших досліджень є розроблення рецептур страв із гарбузом функціонального призначення, визначення оптимальних параметрів теплової обробки, дослідження органолептичних показників і розрахунок харчової цінності нових страв.

References

Batool, M., Ranjha, M. M. A. N., Roobab, U., Manzoor, M. F., Farooq, U., Nadeem, H. R., Nadeem, M., Kanwal, R., AbdElgawad, H., Al Jaouni, S. K., & Selim, S. (2022). Nutritional value, phytochemical potential, and therapeutic benefits of pumpkin. *Plants*, 11(11), 1394. <https://doi.org/10.3390/plants11111394>

García-Parra, J., González-Cebrino, F., Delgado, J., Cava, R., & Ramírez, R. (2016). High pressure assisted thermal processing of pumpkin purée. *Innovative Food*

Science & Emerging Technologies, 34, 336–343.
<https://doi.org/10.1016/j.ifset.2016.01.008>

Gavril, R. N., Popa, M. E., & Belc, N. (2024). Pumpkin and pumpkin by-products: A comprehensive review of nutritional, functional and technological properties. *Foods*, 13(17), 2694. <https://doi.org/10.3390/foods13172694>

Денис Косован, 3 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Бозуленко О. Я.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ БАТАТУ У ВИРОБНИЦТВІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Використання батату у закладах ресторанного господарства дозволяє не лише урізноманітнити меню, а й підвищити харчову цінність готових страв, покращити їх органолептичні властивості та розширити асортимент продукції функціонального призначення.

Питання використання батату в технологіях харчової продукції досліджували як вітчизняні, так і зарубіжні науковці Архіпов В. В., Мельник О. Ю., Ладика В. І., Ткаченко О. Б.. У працях учених розглянуто хімічний склад батату, його функціонально-технологічні властивості, вплив способів теплової обробки на якість готової продукції, а також перспективи використання у виробництві кулінарних виробів і продукції оздоровчого призначення. Водночас недостатньо дослідженими залишаються питання комплексного розроблення ресторанної продукції з батату для закладів ресторанного господарства, оцінювання показників її якості та адаптації технологій до умов функціонування конкретного підприємства. Це зумовлює необхідність проведення подальших досліджень у даному напрямі.

У науковій літературі питання використання батату в харчових технологіях розглядається переважно у контексті створення продукції підвищеної харчової цінності та формування здорового раціону. Дослідники зазначають, що батат є джерелом складних вуглеводів та харчових волокон, які позитивно впливають на процеси травлення й забезпечують тривале насичення організму. Водночас високий вміст β -каротину та природних антиоксидантів сприяє підвищенню біологічної цінності готових страв (Sport Life, 2025). У таблиці 1 показано харчову цінність та хімічний склад на 100 грам продукту. У додатку Б представлено діаграму харчової цінності батату.

Таблиця 1

Харчова цінність та хімічний склад батату залежно від сорту

Показник	Батат зі світлою м'якоттю (біла/кремова)	Батат з помаранчевою м'якоттю	Батат з фіолетовою м'якоттю
Калорійність	~82 ккал	~86 ккал	~90 ккал
Білки	1,5–2 г	2 г	2,2 г
Жири	0,1–0,2 г	0,1–0,3 г	0,2–0,3 г
Вуглеводи	18–20 г	20–21 г	21–23 г
Цукри природні	3–4 г	4–6 г	4–5 г
Харчові волокна	2,5–3 г	3 г	3,5–4 г
Вітамін С	20–25 мг	25–30 мг	20–22 мг
Бета-каротин (провітамін А)	<50 мкг	8500–9000 мкг	200–400 мкг
Антоціани	-	-	Високий вміст (антиоксиданти)
Калій К	~300 мг	~320 мг	~330 мг
Залізо Fe	~0,6 мг	~0,7 мг	~0,8 мг
Фосфор Р	~45 мг	~47 мг	~50 мг

Примітка. Розроблено за (Zakach, 2024), розраховано за допомогою III

Аналіз наукових джерел свідчить, що технології ресторанної продукції з батату активно розвиваються у світовій гастрономічній практиці. Дослідження хімічного складу батату свідчать про його високу харчову цінність. Важливою особливістю батату є значний вміст β -каротину, особливо у сортах із помаранчевою м'якоттю. Саме ця сполука забезпечує антиоксидантні властивості продукту та визначає його функціональне значення у харчуванні людини. У наукових працях також наголошується на наявності фенольних сполук та антоціанів у фіолетових сортах батату, що посилює його антиоксидантний потенціал (Юкало, Мельничук, & Сельський, 2021).

У закладах ресторанного господарства батат використовують для виготовлення широкого асортименту страв: супів-пюре, гарнірів, запечених страв, салатів, десертів, чипсів, крокетів, запіканок та виробів із фритюру. Значного поширення набули технології приготування батату методом запікання, парової обробки, смаження у фритюрі та приготування у вакуумі (*sous-vide*), що дозволяє максимально зберегти харчову цінність сировини та покращити органолептичні показники готової продукції (IAMCHEF, 2025).

Сучасний асортимент ресторанної продукції з батату охоплює всі групи. Схематично показано на рисунку 1.

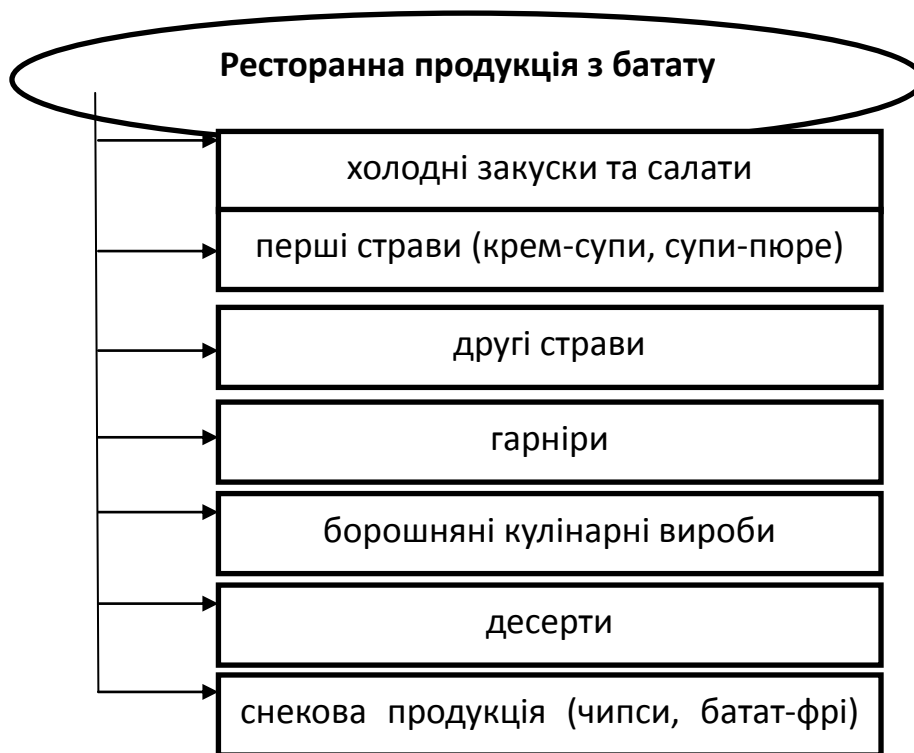


Рис.1. Класифікація ресторанної продукції з батату

Особливе місце займають страви оздоровчого та функціонального призначення, оскільки батат має нижчий глікемічний індекс порівняно зі звичайною картоплею та містить значну кількість антиоксидантних сполук (IAMSCHEF, 2025).

Науковці акцентують увагу на тому, що якість ресторанної продукції з батату значною мірою залежить від способу теплової обробки. Так, запікання забезпечує формування вираженого солодкуватого смаку та карамелізованої текстури завдяки перетворенню крохмалю у прості цукри. Варіння сприяє пом'якшенню структури тканин, проте може призводити до часткових втрат водорозчинних вітамінів. Використання технології *sous-vide* дозволяє зберегти більшу кількість біологічно активних речовин та забезпечити стабільні органолептичні характеристики готової продукції (NV Food, 2024).

Отже, батат характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, добрими технологічними властивостями та широкими можливостями застосування у сучасному ресторанному господарстві.

Список використаних джерел:

1. IAMSCHEF. (2025). *Батат — користь, склад і як приготувати солодку картоплю*. <https://iamchef.pro/products/batat/>
2. NV Food. (2024). *Батат (солодка картопля): користь, поживна*

цінність, рецензу. <https://cooking.nv.ua/ukr/ingredient/batat-470.html>

3. Sport Life. (2025). *Батат: що це таке, користь та як його їсти*. <https://sportlife.ua/uk/blog/nutrition-diets/batat>

4. Zakach. (2024). *Батат: хімічний склад та харчова цінність*. <https://www.zakach.com/products/batat-135>

Андрій Красовський, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ТА БЕЗЛАКТОЗНИХ РАВІОЛІ ДЛЯ ІНКЛЮЗИВНОГО ХАРЧУВАННЯ

Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства характеризуються зростанням попиту на продукцію спеціального призначення, орієнтовану на споживачів із харчовими обмеженнями та особливими дієтичними потребами. Особливої актуальності набуває розроблення страв для осіб із целиакією, непереносимістю глютену та лактозною інтолерантністю. За даними наукових досліджень, поширеність целиакиї у світі становить близько 1 % населення, тоді як лактозна непереносимість спостерігається приблизно у 65–70 % населення світу (Singh et al., 2018; Suchy et al., 2010).

У зв'язку зі зростанням кількості споживачів, які потребують спеціалізованого харчування, актуальним напрямом є створення інклюзивних страв, що поєднують високу харчову цінність, безпечність споживання та сучасний ресторанний рівень презентації. Однією з перспективних страв для вдосконалення обрано равіолі, оскільки вони дозволяють реалізувати широкий спектр рецептурних рішень, забезпечити високу гастрономічну привабливість та адаптувати технологію до вимог gluten-free і lactose-free харчування.

Першим етапом дослідження стало розроблення безглютенового тіста на основі композиційних сумішей альтернативних видів борошна. Для формування необхідних структурно-механічних властивостей тіста використано рисове, кукурудзяне, гречане, нутове, сочевичне та амарантове борошно, а також крохмаль тапіоки, картопляний крохмаль і ксантанову камедь як структуроутворювач.

Аналіз технологічних властивостей модельних сумішей показав, що поєднання різних видів безглютенового борошна дозволяє сформувати вироби з високими органолептичними показниками та збалансованою харчовою цінністю. Бобові культури підвищують вміст білка, амарантове борошно

збагачує продукт мінеральними речовинами, а рисове та кукурудзяне борошно забезпечують пластичність тіста і нейтральний смаковий профіль.

Для створення гармонійних рецептурних композицій використано принципи food pairing, що дозволило розробити три авторські види інклюзивних равіолі: «Ravioli Pollo», «Ravioli Nero» та «Ravioli Verde».

Композиція «Ravioli Pollo» побудована на поєднанні курячого м'яса, печеного гарбуза та ароматних трав, що формують м'який збалансований смак. «Ravioli Nero» поєднує креветки, шпинат, цитрусові акценти та зелень, створюючи сучасний делікатний смаковий профіль. Для «Ravioli Verde» характерне поєднання рослинної рікоти, шпинату, горіхових та трав'яних нот, що забезпечує виражений вегетаріанський характер страви.

Таблиця 1

Модельні композиційні суміші безглютенового тіста для равіолі

Сировина	Контроль	Композиційна суміш 1	Композиційна суміш 2	Композиційна суміш 3
Пшеничне борошно	64,0	—	—	—
Рисове борошно	—	25,5	22,0	20,0
Кукурудзяне борошно	—	16,0	12,5	10,0
Гречане борошно	—	9,5	—	13,0
Борошно зеленої сочевиці	—	—	12,5	10,0
Нутове борошно	—	—	9,5	—
Амарантове борошно	—	6,5	—	6,5
Крохмаль тапіоки	—	3,0	3,0	3,0
Картопляний крохмаль	—	3,0	3,0	3,0
Ксантанова камедь	—	0,3	0,3	0,3
Сіль	0,7	0,7	0,7	0,7
Вода	22,0	24,0	25,0	26,0
Яйця	12,0	12,0	12,0	12,0
Олія	1,3	1,5	2,0	2,2
Всього	100	100	100	100

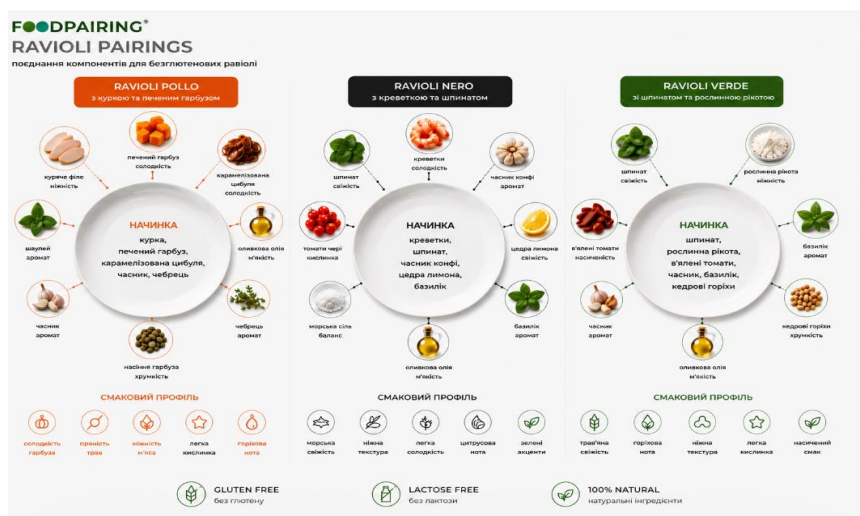


Рис. 1 Food pairing-композиції начинок для безглютенових та безлактозних равіолі

Для кожного виду равіолі було розроблено авторські соуси, які підсилюють смакову композицію виробів та забезпечують завершеність гастрономічного образу. Для «Ravioli Pollo» використано томатно-гарбузовий соус із легкою природною солодкістю, для «Ravioli Nero» — зелений соус на основі шпинату, базиліку та оливкової олії, а для «Ravioli Verde» - кремівий соус на рослинній основі без використання молочних компонентів.

Особливу увагу під час розроблення продукції приділено використанню сучасних елементів фуд-дизайну. Для «Ravioli Pollo» застосовано кругову композицію подачі з використанням техніки *sauce art*, точкового декорування та мікрозелені. «Ravioli Nero» оформлено за принципом концентричної композиції із соусовим кільцем навколо центрального елемента страви та мінімалістичними вертикальними акцентами. Для «Ravioli Verde» використано багатшарову асиметричну композицію із застосуванням *tuile*-декору, порошкового оформлення та контрасту текстур, що відповідає сучасним тенденціям ресторанного плейтингу.

Розроблені безглютенові та безлактозні равіолі поєднують функціональність, безпечність для споживачів із харчовими обмеженнями, високу харчову цінність та сучасний рівень ресторанної презентації. Запропоновані технологічні рішення можуть бути рекомендовані до впровадження у закладах ресторанного господарства, які орієнтуються на концепцію інклюзивного харчування та розширення асортименту спеціалізованої продукції.

References

Singh, P., Arora, A., Strand, T. A., Leffler, D. A., Catassi, C., Green, P. H. R., Kelly, C. P., Ahuja, V., & Makharia, G. K. (2018). Global prevalence of celiac disease: Systematic review and meta-analysis. *Clinical Gastroenterology and Hepatology*, 16(6), 823–836. <https://doi.org/10.1016/j.cgh.2017.06.037>

Suchy, F. J., Brannon, P. M., Carpenter, T. O., Fernandez, J. R., Gilsanz, V., Gould, J. B., Hall, K., Hitchcock, N. E., Kleinman, R. E., Weaver, C. M., & Wolf, M. A. (2010). NIH consensus development conference statement: Lactose intolerance and health. *NIH Consensus and State-of-the-Science Statements*, 27(2), 1–27.

Galanakis, C. M. (2021). Functionality of food components and emerging food technologies. *Trends in Food Science & Technology*, 109, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.001>

Андрій Крилов, 2 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Незвещук-Когут Т. С.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується постійним пошуком нових підходів до створення продукції, яка б поєднувала високі смакові властивості, харчову цінність, безпечність та відповідала сучасним тенденціям здорового харчування. Особливе місце у структурі десертної продукції займають молочні десерти, які користуються стабільним попитом серед споживачів різних вікових груп. Їх популярність зумовлена високою біологічною цінністю молока та продуктів його переробки, приємними органолептичними характеристиками, широкими можливостями комбінування з фруктово-ягідною, горіховою та рослинною сировиною.

Молочні десерти є важливим джерелом повноцінних білків, кальцію, фосфору, вітамінів групи В та інших нутрієнтів, необхідних для нормального функціонування організму людини. Водночас сучасний ринок вимагає від виробників та закладів ресторанного господарства не лише відтворення традиційних рецептур, а й розроблення інноваційних продуктів із покращеними споживчими характеристиками. У зв'язку з цим актуальним напрямом наукових досліджень є удосконалення технологій молочних десертів шляхом використання функціональних інгредієнтів, локальної сировини, натуральних структуроутворювачів та сучасних методів контролю якості.

Удосконалення технології молочних десертів передбачає комплексний підхід до вибору сировини та організації виробничого процесу. Основою більшості молочних десертів є молоко, вершки, кисломолочний сир, йогурт, сметана або кисломолочні напої. Від якості молочної сировини безпосередньо залежать консистенція, смак, харчова цінність та термін придатності готового продукту. Особливу увагу необхідно приділяти показникам кислотності, масової частки жиру, вмісту білка та мікробіологічній безпечності.

Одним із перспективних напрямів удосконалення технології молочних десертів є використання фруктово-ягідної сировини. Ягоди та фрукти не лише покращують смакові характеристики продукції, а й збагачують її вітамінами, антиоксидантами, органічними кислотами та харчовими волокнами. Особливо перспективним для підприємств ресторанного господарства Буковини є використання чорниці, ожини, малини, шипшини, яблук та інших локальних

компонентів. Такі інгредієнти дозволяють створювати авторські десерти з вираженою регіональною ідентичністю та підвищеною біологічною цінністю.

Сучасні тенденції розвитку харчових технологій спрямовані також на зниження вмісту цукру в десертній продукції. Надмірне споживання цукру є однією з актуальних проблем харчування населення, тому виробники дедалі частіше використовують фруктові наповнювачі, натуральні підсолоджувачі та інші альтернативні компоненти. Це дозволяє зменшити калорійність продукту без суттєвого погіршення його органолептичних властивостей. Водночас така модернізація рецептур потребує додаткових досліджень структури, стабільності та смакового балансу десертів.

Важливим напрямом удосконалення молочних десертів є використання функціональних інгредієнтів. До них належать харчові волокна, пробіотичні культури, пребіотики, продукти бджільництва, рослинні екстракти та натуральні антиоксиданти. Їх використання дозволяє підвищити фізіологічну цінність продукції та створювати десерти оздоровчого спрямування. Особливої актуальності такі продукти набувають в умовах зростання попиту на здорове харчування та профілактичне харчування.

Дослідження якості молочних десертів повинно здійснюватися комплексно та включати оцінювання органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників. Органолептична оцінка передбачає визначення зовнішнього вигляду, кольору, запаху, смаку та консистенції продукції. Саме ці показники формують перше враження споживача про продукт та значною мірою впливають на його вибір.

Фізико-хімічні показники є об'єктивною характеристикою якості десертів. До них належать масова частка вологи, жиру, білків, вуглеводів, кислотність, енергетична цінність та вміст сухих речовин. Для десертів із желуючими компонентами додатково оцінюють стабільність структури та здатність зберігати форму під час реалізації та зберігання.

Не менш важливими є мікробіологічні показники, які визначають безпечність готової продукції. Оскільки молочні десерти належать до швидкопсувних продуктів, контроль санітарного стану виробництва, дотримання температурних режимів та умов зберігання є обов'язковими елементами системи управління якістю. Для забезпечення безпечності продукції доцільно впроваджувати принципи НАССР, які дозволяють ідентифікувати потенційні ризики та здійснювати контроль критичних точок виробництва.

Організація виробництва молочних десертів у закладах ресторанного господарства передбачає раціональне планування виробничих процесів, підбір обладнання та забезпечення відповідних санітарно-гігієнічних умов. Технологічний процес включає приймання сировини, її підготовку, змішування компонентів, термічну обробку, охолодження, формування структури продукту, фасування та реалізацію. Особливе значення має розроблення технологічної

документації, яка забезпечує стабільність якості продукції та контроль витрат сировини.

Економічна ефективність виробництва молочних десертів значною мірою залежить від правильного вибору рецептури та використання локальної сировини. Використання сезонних фруктів і ягід дозволяє знизити собівартість продукції, розширити асортимент та створити унікальні конкурентні переваги для закладу ресторанного господарства. Крім того, авторські молочні десерти можуть стати важливим елементом маркетингової стратегії підприємства та сприяти формуванню його позитивного іміджу.

Отже, удосконалення технологій молочних десертів є важливим напрямом розвитку сучасного ресторанного господарства. Використання функціональних інгредієнтів, натуральної фруктово-ягідної сировини, сучасних методів контролю якості та принципів безпечності харчових продуктів дозволяє створювати конкурентоспроможну продукцію з високими споживчими властивостями. Комплексний підхід до організації виробництва та оцінювання якості молочних десертів забезпечує їх відповідність сучасним вимогам ринку та сприяє розвитку інноваційних технологій у сфері HoReCa.

References

Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.

Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І. (2020). Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Державний торговельно-економічний університет.

Сирохман, І. В., Завгородня, В. М. (2019). Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Львів: Новий Світ – 2000.

Черевко, О. І., Попова, Н. В. (2020). Технологія солодких страв і десертної продукції. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі.

П'ятницька, Н. О. (2021). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.

ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга. Київ: ДП «УкрНДНЦ».

Роман Лащук, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Романовська О. Л.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВЕГЕТАРІАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ ЯК СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

У сучасних умовах розвитку індустрії гостинності спостерігається стійка тенденція до зростання попиту на здорове харчування, зокрема вегетаріанські та рослинні продукти. Це обумовлено підвищенням рівня обізнаності споживачів щодо впливу харчування на здоров'я, а також популяризацією принципів сталого розвитку та екологічної відповідальності. У цьому контексті особливого значення набуває розроблення технологій вегетаріанських десертів, які поєднують високу харчову цінність, натуральність та привабливі органолептичні властивості.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у необхідності створення інноваційних десертів без використання продуктів тваринного походження, які відповідають сучасним вимогам раціонального харчування та можуть бути впроваджені у виробництво закладів ресторанного господарства. Вегетаріанські десерти, зокрема raw-десерти та страви на основі рослинних інгредієнтів, характеризуються високим вмістом вітамінів, мінералів, антиоксидантів і харчових волокон (Craig, 2010).

Метою дослідження є розроблення технологій вегетаріанських десертів та обґрунтування організації їх виробництва в умовах закладів ресторанного господарства. У межах роботи створено такі десерти: «Кокосово-манговий chia-пудинг з ягідним соусом», «Шоколадно-горіховий мус з авокадо та какао» та «Фруктово-горіховий raw-торт з фініками та кеш'ю».

У процесі дослідження було проаналізовано сучасні наукові підходи до використання рослинної сировини у виробництві десертів. Встановлено, що альтернативні інгредієнти, такі як рослинні молочні продукти, насіння chia, горіхи, сухофрукти та фрукти, можуть ефективно замінювати традиційні компоненти (молоко, яйця, вершки), забезпечуючи при цьому високу харчову цінність і функціональні властивості (McGee, 2004).

Розроблення технології «Кокосово-мангового chia-пудингу з ягідним соусом» базується на використанні насіння chia, яке має здатність до гелеутворення завдяки високому вмісту розчинних харчових волокон. У поєднанні з кокосовим молоком та манго формується ніжна кремоподібна структура, а ягідний соус забезпечує баланс смаку. Насіння chia є джерелом омега-3 жирних кислот, білків і антиоксидантів, що підвищує біологічну цінність продукту (Ullah et al., 2016).

Технологія «Шоколадно-горіхового мусу з авокадо та какао» передбачає використання авокадо як основи для формування кремової текстури. Завдяки високому вмісту мононенасичених жирів авокадо забезпечує ніжну консистенцію та сприяє засвоєнню жиророзчинних вітамінів. Какао та горіхи формують насичений смак і аромат десерту. Такий підхід дозволяє створити десерт без використання вершків і цукру, що відповідає принципам здорового харчування.

Особливу увагу приділено розробленню «Фруктово-горіхового гав-торта з фініками та кеш'ю». Технологія гав-десертів не передбачає термічної обробки, що дозволяє максимально зберегти поживні речовини інгредієнтів. Основу торта становлять подрібнені фініки та горіхи, які забезпечують природну солодкість і текстуру. Крем формується на основі кеш'ю, що попередньо замочується для досягнення кремоподібної консистенції. Такий десерт характеризується високим вмістом енергії, корисних жирів і мікронутрієнтів.

Організація виробництва вегетаріанських десертів у закладах ресторанного господарства має свої особливості. Вона передбачає:

- використання спеціалізованої сировини (рослинні інгредієнти, суперфуди);
- дотримання умов зберігання продуктів із високим вмістом вологи;
- забезпечення санітарно-гігієнічних вимог.

Згідно з науковими дослідженнями, правильна організація виробництва є ключовим фактором забезпечення якості та безпечності продукції (Fellows, 2017).

Проведена органолептична оцінка розроблених десертів показала їх високі споживчі властивості. Усі вироби отримали високі бали за показниками смаку, аромату, консистенції та зовнішнього вигляду. Особливо відзначено натуральність смаку та привабливу текстуру, що відповідає сучасним гастрономічним тенденціям.

Харчова цінність розроблених десертів характеризується:

- високим вмістом корисних жирів;
- значною кількістю харчових волокон;
- наявністю антиоксидантів;
- відсутністю рафінованого цукру та продуктів тваринного походження.

Встановлено, що впровадження таких десертів у меню закладів ресторанного господарства дозволяє:

- розширити асортимент продукції;
- залучити нові сегменти споживачів;
- підвищити конкурентоспроможність закладу;
- сформувати імідж сучасного ресторану.

Таким чином, розроблення технологій вегетаріанських десертів є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та дозволяє створювати продукцію з високою харчовою цінністю та привабливими органолептичними характеристиками.

References

Craig, W. J. (2010). Nutrition concerns and health effects of vegetarian diets. *Nutrition in Clinical Practice*, 25(6), 613-620.

Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.

McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Scribner.

Ullah, R., Nadeem, M., Khalique, A., Imran, M., Mehmood, S., Javid, A., & Hussain, J. (2016). Nutritional and therapeutic perspectives of Chia (*Salvia hispanica* L.). *Journal of Food Science and Technology*, 53(4), 1750-1758.

ДСТУ 4281:2004. (2004). Продукти харчові. Методи визначення органолептичних показників.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». (2017).

Капрельянц, Л. В., & Іоргачова, К. Г. (2010). *Функціональні продукти*. Одеса: Друк.

Пасічний, В. М. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.

Мазурак Назарій, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»

ОП «Харчові технології»

наук. кер. – Корольок Ю.Г.

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТУ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ З КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА ЯГІДНИМ СОУСОМ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується впровадженням інноваційних технологій виробництва кулінарної продукції, розширенням асортименту страв та орієнтацією на раціональне використання харчової сировини. Особливої актуальності набуває використання субпродуктів як цінної та економічно доцільної сировини, що характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, значним вмістом повноцінних білків, вітамінів групи В та мінеральних речовин (Головка та ін., 2021; Доцяк, 2005). Водночас сучасні споживачі висувають підвищені вимоги до органолептичних характеристик і способів подачі страв, що зумовлює необхідність удосконалення технологій приготування продукції із субпродуктів.

Аналіз наукових джерел свідчить, що перспективними напрямками розвитку технологій страв із субпродуктів є застосування низькотемпературного приготування, використання пароконвекційного обладнання, комбінованих методів теплової обробки та сучасних принципів гастрономічної презентації (Влащенко, 2018; Півоваров та ін., 2025; Талапа & Поляк, 2024). Використання зазначених технологій дозволяє підвищити якість

продукції, зберегти поживні речовини та покращити текстурні характеристики готових страв.

Встановлено, що субпродукти мають значний потенціал для використання у ресторанному господарстві завдяки високій харчовій цінності та доступності. Особливо перспективними є печінка, серце, язик і шлунки птиці, які можуть використовуватися для створення конкурентоспроможної продукції з високими органолептичними показниками (Зубар та ін., 2013; Дубова, 2019).

У результаті дослідження розроблено удосконалену технологію страви із субпродуктів – «Паштет із курячої печінки з карамелізованою цибулею та ягідним соусом», яка передбачає використання сучасних методів теплової обробки, поєднання субпродуктів з овочами, спеціями та авторськими соусами. При розробленні рецептур враховано сучасні тенденції здорового харчування, концепції «nose-to-tail» та «zero waste», що сприяють раціональному використанню сировинних ресурсів і зменшенню харчових відходів (Братіцел, 2019; Food Trends 2025, 2025).

Таблиця 1

Рецептура «Паштет із курячої печінки з карамелізованою цибулею та ягідним соусом»

Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто, г	Нетто, г	
Печінка куряча	200	180	ДСТУ 3143:2013
Цибуля ріпчаста	100	85	ДСТУ 3234-95
Масло вершкове	40	40	ДСТУ 4399:2005
Олія рослинна	10	10	ДСТУ 4492:2005
Вершки (20-30%)	50	50	ДСТУ 3662:2018
Цукор	10	10	ДСТУ 4623:2006
Ягоди (журавлина/смородина)	50	50	ДСТУ 4837:2007
Сіль	3	3	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ ISO 959-1:2008
Грінки (хліб) для подачі	50	50	ДСТУ 4583:2006
Вихід		200/50	

Використання курячої печінки як основної сировини обумовлено її високою харчовою та біологічною цінністю. Вона є джерелом повноцінних білків, легкозасвоюваного заліза, вітамінів групи В, а також вітаміну А, що позитивно впливає на харчову цінність готової продукції (Головко та ін., 2021; Зубар та ін., 2013). Додавання вершків та вершкового масла забезпечує формування ніжної кремоподібної консистенції паштету, а карамелізована цибуля надає страві солодкуватих смакових відтінків і сприяє гармонізації смакового профілю.

Технологія приготування передбачає попередню підготовку курячої печінки шляхом очищення від сполучної тканини та промивання. Печінку обсмажують на суміші рослинної олії та вершкового масла до кулінарної готовності, після чого поєднують із карамелізованою цибулею та вершками. Отриману масу подрібнюють до однорідної консистенції за допомогою блендера та охолоджують. Окремо готують ягідний соус із журавлини або чорної смородини шляхом короткочасного прогрівання ягід із додаванням цукру до утворення однорідної консистенції. Такий підхід дозволяє сформувати контраст смаків, поєднуючи ніжність паштету з легкою кислинкою ягідного соусу (Поворознюк, 2021; Влащенко, 2018).

Органолептична оцінка розробленої страви показала високі показники якості. Паштет характеризується однорідною ніжною консистенцією, вираженим ароматом курячої печінки та вершкового масла, гармонійним смаком із солодкуватими нотками карамелізованої цибулі. Ягідний соус забезпечує приємний кисло-солодкий післясмак та підсилює смакову композицію страви. Подача паштету з хрусткими грінками створює контраст текстур, що відповідає сучасним гастрономічним тенденціям і підвищує споживчу привабливість продукції (Волошина та ін., 2017; Лисюк та ін., 2022).

Запропонована технологія дозволяє розширити асортимент страв із субпродуктів у закладах ресторанного господарства, підвищити ефективність використання сировинних ресурсів та створити конкурентоспроможний продукт із високими органолептичними показниками. Впровадження страви «Паштет із курячої печінки з карамелізованою цибулею та ягідним соусом» сприятиме популяризації сучасних підходів до використання субпродуктів, формуванню культури раціонального споживання та задоволенню попиту споживачів на оригінальні гастрономічні продукти.

Список використаних джерел

Братіцел, О. М. (2019). Сучасні гастрономічні тренди та концепція Zero Waste. Київ: НУХТ.

Влащенко, Н. М. (2018). Інноваційні технології ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ.

Волошина, Н. П., та ін. (2017). Сучасний фуд-дизайн та ресторанний сервіс. Київ: Центр учбової літератури.

Головко, М. П., Власенко, І. Г., Головко, Т. М., & Семко, Т. В. (2021). Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР. Харків: Світ Книг.

Доцяк, О. С. (2005). Технологія продукції ресторанного господарства. Львів: Афіша.

Дубова, Н. В. (2019). Сучасні технології кулінарної продукції. Харків: Фактор.

Лисюк, Г. М., та ін. (2022). Інноваційні підходи до оформлення ресторанної продукції. Харків: ХДУХТ.

Півоваров, О. А., Ковальова, О. С., & Кошулько, В. С. (2025). Інноваційні технології та обладнання харчових виробництв. Дніпро: ФОП Обдимко О. С.

Поворознюк, Т. М. (2021). Сучасні технології виробництва кулінарної продукції. Київ: КНТЕУ.

Талапа, С. В., & Поляк, О. В. (2024). Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Київ: ДУТЕ.

Зубар, Н. М., та ін. (2013). Харчова цінність продуктів тваринного походження. Київ: Центр учбової літератури.

Мазурак Тарас, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Кравченко М.Ф.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБІВ З ПРІСНОГО ТІСТА НА ОСНОВІ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на продукцію підвищеної харчової цінності, що зумовлює необхідність удосконалення традиційних технологій виробів із прісного тіста. Особливого значення набуває використання альтернативних видів борошна та багатокомпонентних борошняних сумішей, які дозволяють розширити асортимент продукції, покращити її функціональні властивості та задовольнити потреби споживачів у здоровому харчуванні (Архіпов, 2026; Влащенко, 2018). Вироби з прісного тіста займають важливе місце в асортименті закладів ресторанного господарства та є основою багатьох національних кухонь світу.

Аналіз наукових джерел показав, що перспективним напрямом розвитку технологій прісного тіста є використання альтернативних видів борошна – гречаного, кукурудзяного, амарантового, нутового та інших, які характеризуються підвищеним вмістом білка, харчових волокон, мінеральних речовин та біологічно активних компонентів (Капрельянц & Іоргачова, 2003; Дробот, 2016; Земліна, 2019). Водночас відсутність або низький вміст клейковини в таких видах борошна потребує застосування комбінованих сумішей для забезпечення необхідних структурно-механічних властивостей тіста.

Розроблено рецептурний склад прісного тіста на основі багатокомпонентної суміші з пшеничного борошна вищого сорту, борошна твердих сортів пшениці (дурум), кукурудзяного та гречаного борошна (табл. 1).

Таблиця 1

**Технологічна карта на виробництво прісного тіста на основі
багатокомпонентної борошняної суміші**

Найменування сировина	Витрати сировини на 10 кг готової продукції, г	
	Прісне тісто (контроль)	Прісне тісто (дослід)
Борошно пшеничне вищого сорту	6845	3422,5
Борошно пшеничне вищого сорту на підпил	104	104
Борошно твердих сортів пшениці (дурум)	25	1711,25
Борошно кукурудзяне	10	684,5
Борошно гречане	15	1026,75
Яйця	530	530
Вода	2450	2990
Сіль	120	120
Вихід	10000	10000

Як видно з рецептури дослідне прісне тісто потребує більше води (2990 г) через високі водопоглинальні властивості кукурудзяного та гречаного борошна порівняно з традиційним прісним тістом (2450 г).

Запропонована суміш поєднує переваги традиційного пшеничного борошна та альтернативної сировини, забезпечуючи підвищення харчової і біологічної цінності готової продукції, покращення її органолептичних характеристик та розширення можливостей формування асортименту.

Використання багатокомпонентної борошняної суміші дозволило досягти оптимальної текстури тіста, підвищити стійкість виробів до термічної обробки та покращити їх смакові властивості.

Таким чином, використання багатокомпонентних борошняних сумішей у технологіях виробів із прісного тіста є перспективним напрямом удосконалення ресторанної продукції, який дозволяє поєднати високі споживчі властивості виробів із підвищеною харчовою цінністю та сучасними вимогами до здорового харчування.

Список використаних джерел

Архіпов, В. В. (2026). Організація ресторанного господарства. Центр учбової літератури.

Берник, І. М., Головка, М. П., & Коваленко, А. В. (2022). Інноваційні технології виробництва борошняних виробів. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 28(4), 115–123.

Влащенко, Н. М. (2018). Інноваційні технології ресторанного господарства. ХДУХТ.

Дорохович, А. М. (2017). Технологія борошняних кондитерських і макаронних виробів. НУХТ.

Дробот, В. І. (2016). Технологія хлібопекарського виробництва. Логос.

Земліна, Ю. В. (2019). Використання нетрадиційних видів борошна у виробництві борошняних виробів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 21(92), 67–72.

Капрельянц, Л. В., & Іоргачова, К. Г. (2003). Функціональні продукти харчування. Друк.

Логвінков, С. М., & Літвінова, Т. В. (2021). Сучасні тенденції розвитку технологій виробництва макаронних виробів. Харчова наука і технологія, 15(2), 45–52.

McCance and Widdowson's. (2014). The Composition of Foods (7th ed.). Royal Society of Chemistry.

Сімахіна, Г. О., & Українець, А. І. (2010). Інноваційні технології та продукти оздоровчого харчування. НУХТ.

Ткаченко, Т. А. (2025). Удосконалення технології швидкозаморожених вареників із плодово-ягідною начинкою та їх використання в спеціалізованому цеху [Кваліфікаційна робота бакалавра, ДБТУ].

Шумило, Г. І. (2013). Технологія приготування їжі. Кондор.

Владислав Майданик, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Брикова Т.М.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕЙКА «FLANK» ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ СЛИВОВО-ОЦТОВОГО МАРИНАДУ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства актуальним напрямом є удосконалення технологій м'ясних страв шляхом використання альтернативних відрубів яловичини та натуральних функціональних інгредієнтів локального походження (Boukid, 2022). Особливого значення набуває розроблення маринадів, які забезпечують покращення органолептичних, структурно-механічних і харчових властивостей м'ясної сировини (Lorenzo et al., 2021).

У дослідженні обрано стейк «Flank», отриманий із черевної частини туші великої рогатої худоби. Даний відруб характеризується щільною структурою м'язових волокон, вираженим м'ясним смаком і низьким вмістом внутрішньом'язового жиру, що зумовлює потребу в попередній технологічній обробці для підвищення ніжності та соковитості готового продукту (Toldrá, 2020). Ефективним способом модифікації структурних властивостей м'яса є кислотне маринування з використанням природних органічних кислот та

фруктово-ягідної сировини, що підтверджується сучасними дослідженнями впливу рН на білкові структури м'яса (Tornberg, 2021). Для удосконалення технології стейка «Flank» було розроблено сливово-оцтовий маринад на основі локальної сировини Буковинського регіону. До складу маринаду введено яблучний оцет, сливовий леквар, соєвий соус, копчену паприку та пряно-ароматичні компоненти. Використання органічних кислот забезпечує часткове пом'якшення колагенових волокон, а сливовий леквар сприяє формуванню вираженого смаку, аромату та апетитної карамелізованої скоринки під час теплової обробки, табл. 1.

Таблиця 1

Модельні композиції сливово-оцтового маринаду

Найменування сировини	Контроль	МК №1	МК №2	МК №3
Яблучний оцет	–	15	18	22
Сливовий леквар	–	28	30	32
Рослинна олія	97	18	16	14
Соєвий соус	–	14	15	15
Часник	–	7	7	7
Чебрець	–	3	3	4
Копчена паприка	–	4	4	4
Сіль	2	6	5	2
Перець чорний мелений	1	5	2	–
Разом, г	100	100	100	100

Маринування дослідних зразків стейка «Flank» у сливово-оцтових маринадах здійснювали протягом 40 хвилин. Після завершення маринування напівфабрикати піддавали тепловій обробці на хоспері та проводили органолептичну оцінку готової продукції за 5-бальною шкалою.

Таблиця 2

Органолептична оцінка стейка «Flank» у сливово-оцтових маринадах, бали

Показники	Контроль	МК №1	МК №2	МК №3
Зовнішній вигляд	4,0	4,4	4,9	4,5
Колір на розрізі	4,1	4,5	4,8	4,4
Аромат	4,0	4,3	4,9	4,3
Смак	4,0	4,4	5,0	4,1
Соковитість	3,9	4,3	4,9	4,2
Консистенція	3,8	4,2	4,8	4,1
Загальна оцінка	4,0	4,4	4,9	4,3

Проведений органолептичний аналіз показав, що найвищі показники якості мав зразок МК №2. Даний маринад характеризувався збалансованим кисло-солодким смаком, вираженим ароматом, ніжною консистенцією та рівномірною карамелізованою скоринкою. Використання сливового леквару позитивно впливало на формування кольору та смаку готової продукції. У зразку МК №1 кислотність була недостатньо вираженою, тоді як у МК №3

надлишок яблучного оцту спричиняв домінування кислотності над природним смаком яловичини.

Для розробленого стейка «Flank» запропоновано сучасні способи ресторанної подачі із використанням овочів-гриль, печених коренеплодів, грибного соте та ягідних редукцій. Під час оформлення страви особливу увагу приділяли гармонійному поєднанню кольору, текстури та композиційному розміщенню елементів на тарілці відповідно до сучасних тенденцій ресторанного фуд-дизайну.

Поживна цінність розробленого стейка визначається високим вмістом білка тваринного походження (21,7 г/100 г), що забезпечує близько 29 % добової потреби дорослої людини. Вміст жирів становить 11,5 г/100 г, що формує помірну енергетичну щільність продукту. Вуглеводи представлені у кількості 5,4 г/100 г і надходять переважно за рахунок сливового леквару та соєвого соусу.

Енергетична цінність розробленого стейка становить близько 216 ккал/100 г. Додатково встановлено, що використання фруктово-ягідної та пряно-ароматичної сировини підвищує біологічну цінність продукту за рахунок наявності органічних кислот, природних антиоксидантів та фенольних сполук.

Отже, застосування сливово-оцтового маринаду є доцільним технологічним рішенням, що забезпечує покращення органолептичних властивостей стейка «Flank», підвищення його харчової та гастрономічної цінності та відповідає сучасним тенденціям ресторанної індустрії, орієнтованим на використання локальної сировини.

References

McGee, H. (2020). On food and cooking: The science and lore of the kitchen (2nd ed.). Scribner.

Tornberg, E. (2021). Effects of heat on meat proteins – Implications on structure and quality. Meat Science, 181, 108584. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108584>

Lorenzo, J. M., Munekata, P. E. S., & Carballo, J. (2021). Strategies to improve meat tenderness and quality using natural ingredients. Foods, 10(4), 1–20. <https://doi.org/10.3390/foods10040823>

Boukid, F. (2022). Functional ingredients in meat products: A review. Food Chemistry, 372, 131230. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131230>

Toldrá, F. (2020). Lawrie's meat science (9th ed.). Woodhead Publishing.

Владислав Мариновський, 2 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Незвещук-Когут Т. С.
Чернівецький торговельно-економічний
інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ НАПОЇВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства напої перестають бути лише додатковим елементом меню. Вони дедалі частіше формують окрему частину гастрономічної концепції закладу, впливають на середній чек, емоційне сприйняття бренду та рівень задоволеності споживачів. Особливого значення набуває розширення асортименту напоїв з урахуванням тенденцій здорового харчування, локальності, сезонності, функціональності та естетичної подачі. Для підприємств HoReCa це створює можливість не лише урізноманітнити пропозицію, а й посилити конкурентні переваги на ринку ресторанних послуг.

Актуальність дослідження зумовлена зміною споживчої поведінки. Сучасний гість ресторанного закладу дедалі частіше очікує від напою не тільки приємного смаку, а й додаткової цінності: натурального складу, користі для організму, оригінальної рецептури, локального походження сировини та візуальної привабливості. У наукових дослідженнях функціональні напої розглядаються як один із перспективних напрямів розвитку харчової індустрії, оскільки вони можуть містити біологічно активні компоненти, антиоксиданти, харчові волокна, пробіотики, рослинні екстракти, вітаміни та мінеральні речовини (Gupta et al., 2023). Саме тому розроблення нових видів напоїв є важливим завданням для закладів ресторанного господарства, які прагнуть відповідати сучасним запитам споживачів.

Розширення асортименту напоїв доцільно розглядати як управлінський і технологічний процес, що охоплює аналіз попиту, вибір сировини, розроблення рецептур, організацію виробництва, контроль якості, економічне обґрунтування та просування готового продукту. Асортимент напоїв має бути не випадковим набором позицій, а логічно сформованою системою, яка відповідає концепції закладу, ціновому сегменту, сезонності та очікуванням цільової аудиторії. Наприклад, для кав'ярень актуальними є авторські лимонади, холодні чаї, матча-напої, комбуча, напої на основі рослинного молока; для ресторанів локальної кухні – ягідні морси, узвари, трав'яні настої, ферментовані напої, сезонні безалкогольні коктейлі; для готельно-ресторанних комплексів – оздоровчі ранкові напої, детокс-лінійки, напої для сніданків та банкетного обслуговування.

Одним із найперспективніших напрямів є використання рослинної та ягідної сировини. Напої на основі фруктів, ягід, трав, спецій і натуральних підсолоджувачів можуть мати високі органолептичні показники та водночас відповідати очікуванням споживачів щодо натуральності. Дослідження рослинних функціональних напоїв підтверджують, що такі продукти можуть містити поліфеноли, флавоноїди, антиоксиданти та інші біологічно активні речовини, які формують їхню харчову й функціональну цінність (De La Fuente-Carmelino et al., 2025). Для українських закладів ресторанного господарства особливо важливим є використання локальної сировини: малини, чорниці, ожини, калини, шипшини, м'яти, меліси, бузини, яблук, груш, меду. Це дає змогу створити не просто напій, а гастрономічний продукт із регіональною ідентичністю.

Важливим інноваційним напрямом є створення функціональних безалкогольних напоїв. Функціональний напій – це напій, який, окрім базової харчової та смакової цінності, має додаткове призначення, пов'язане з підтримкою певних функцій організму. До таких напоїв можна віднести вітамінізовані напої, напої з антиоксидантними властивостями, пробіотичні та пребіотичні напої, напої з рослинними екстрактами, напої з підвищеним вмістом харчових волокон або мінеральних речовин. За даними науковців, добір функціональних інгредієнтів для безалкогольних напоїв має базуватися на їхній безпечності, технологічній сумісності, стабільності, смакових властивостях і здатності зберігати корисні характеристики у готовому продукті (Kosiv et al., 2023).

Організація виробництва нових напоїв у закладі ресторанного господарства потребує чіткого технологічного підходу. На першому етапі необхідно визначити концепцію напою: його призначення, цільову аудиторію, смаковий профіль, сезонність, спосіб подачі та цінову категорію. На другому етапі здійснюється підбір сировини з урахуванням її якості, доступності, вартості, терміну зберігання та технологічних властивостей. На третьому етапі розробляється рецептура, проводяться пробні приготування, оцінюються смак, аромат, колір, консистенція, післясмак і зовнішній вигляд. На четвертому етапі визначаються умови виробництва: необхідне обладнання, інвентар, санітарні вимоги, порядок зберігання напівфабрикатів і готової продукції.

Окрему увагу слід приділяти стандартизації рецептур. Для ресторанного закладу важливо, щоб напій мав стабільну якість незалежно від зміни працівника, часу приготування чи партії сировини. Технологічна карта має містити назву напою, перелік інгредієнтів, масу бруто і нетто, технологію приготування, вимоги до подачі, температуру реалізації, органолептичні показники та розрахунок собівартості. Саме технологічна карта забезпечує контрольованість виробничого процесу й дозволяє уникнути хаотичного використання сировини.

Економічна доцільність розширення асортименту напоїв полягає у можливості підвищення рентабельності закладу. У багатьох випадках напої мають порівняно невисоку собівартість, але значний потенціал торговельної націнки. Наприклад, авторський лимонад, холодний чай або ягідний напій можуть виготовлятися з доступної локальної сировини, але завдяки оригінальній рецептурі, красивій подачі та правильному позиціонуванню сприйматися споживачем як унікальний продукт. Водночас економічний ефект залежить від грамотного управління залишками, сезонними закупівлями, термінами зберігання сировини та попитом на конкретні позиції меню.

Маркетингове значення інноваційних напоїв також є суттєвим. Авторські напої добре працюють у візуальних комунікаціях, зокрема в соціальних мережах, оскільки мають виразний колір, цікаву подачу та емоційну складову. Напій може стати елементом фірмового стилю закладу, частиною сезонної пропозиції або спеціального меню. Наприклад, літня лінійка ягідних лимонадів, осінні пряні чаї, зимові безалкогольні глінтвейни або весняні напої з травами можуть підтримувати інтерес гостей протягом року. У цьому контексті напої виконують не лише харчову, а й комунікаційну функцію.

Водночас розширення асортименту напоїв має певні ризики. До них належать нестабільність якості сировини, сезонність постачання, складність зберігання натуральних компонентів, необхідність навчання персоналу, можливе зростання виробничих витрат і потреба в постійному контролі безпечності. Особливо уважно слід ставитися до напоїв із ферментованими компонентами, молочною основою, свіжими соками, ягодами та травами, оскільки вони потребують дотримання санітарно-гігієнічних вимог і контролю термінів реалізації.

Перспективним для закладів ресторанного господарства є впровадження лінійки локальних функціональних напоїв. Наприклад, на основі буковинської ягідної та трав'яної сировини можна розробити напої з шипшиною, м'ятою, мелісою, ожиною, бузиною, медом, яблучним соком або прянощами. Такі напої можуть бути представлені як частина регіональної гастрономічної пропозиції. Їх перевага полягає у поєднанні натуральності, локальної ідентичності, емоційної цінності та технологічної доступності для ресторанного виробництва.

Отже, розширення асортименту напоїв у закладах ресторанного господарства є актуальним напрямом інноваційного розвитку HoReCa. Воно поєднує технологічний, економічний, маркетинговий і споживчий аспекти. Найбільш перспективними є функціональні, натуральні, локальні та сезонні напої, які відповідають сучасним тенденціям здорового харчування й водночас дозволяють закладам створювати унікальну пропозицію. Організація їх виробництва потребує системного підходу: від аналізу ринку та вибору сировини до розроблення рецептур, стандартизації технологічних процесів, контролю якості й просування готового продукту. У результаті інноваційні напої

можуть стати не лише елементом меню, а й важливим інструментом формування конкурентоспроможності ресторанного підприємства.

References

De La Fuente-Carmelino, L., López-Sánchez, C., & García-Viguera, C. (2025). Commercial plant-based functional beverages. *Beverages*, 11(1), 26. <https://doi.org/10.3390/beverages11010026>

Gupta, A., Mishra, R., & Kumar, P. (2023). Trends in functional beverages: Functional ingredients, processing, stability and health benefits. *Food Research International*, 173, 113316. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113316>

Kosiv, R., Klymyshyn, D., & Hrabovska, O. (2023). Selection of functional ingredients for fortification of soft drinks. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 25(100), 50–56.

Мазаракі, А. А., & Пересічний, М. І. (2020). Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет.

Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.

Андрій Мартинов, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Борук С. Д.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ В РЕСТОРАНІ «FREIDORA»

Однією з важливих тенденцій у сфері громадського харчування є використання локальної сировини та створення страв, що поєднують традиційні інгредієнти з сучасними технологіями приготування. Особливу роль у меню закладів ресторанного господарства відіграють холодні страви, які мають значний попит серед споживачів завдяки їхній різноманітності, поживній цінності, привабливому зовнішньому вигляду та можливості використання сезонних продуктів.

У сучасних умовах ресторанний бізнес активно реагує на зміну гастрономічних уподобань споживачів, які дедалі більше надають перевагу натуральним продуктам місцевого походження, здоровому харчуванню та автентичним гастрономічним рішенням. Використання локальних продуктів сприяє підтримці місцевих виробників, підвищує свіжість та якість страв, а також формує унікальну гастрономічну ідентичність закладу. Дослідники

відзначають, що локальна кухня є одним із сучасних трендів у ресторанному бізнесі та важливим чинником розвитку гастрономічного туризму і ресторанної індустрії загалом.

Практична значущість обраної теми полягає у можливості впровадження нових технологій приготування холодних страв із використанням локальної сировини у діяльність ресторану «Freidora». Розширення асортименту страв сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладу, залученню нових клієнтів, підвищенню економічної ефективності діяльності підприємства та формуванню сучасного і привабливого меню.

Заклад ресторанного господарства «Freidora» – це стильний фаст-фуд заклад, де гармонійно поєднуються традиції американської та іспанської кухні. Тут пропонують широкий вибір смачних і ситних страв: хрусткі чурос із різними топінгами, картоплю фрі, ніжний батат, соковиті бургери, пряний том ям, ароматну каву та освіжаючу сангрію.

Меню ресторану «Freidora» характеризується сучасною структурою, що поєднує елементи стріт-фуд культури та авторської кухні. Асортимент ресторану включає декілька основних категорій: сніданки, авторські бургери, сендвічі та хот-доги, закуски, картопляні страви, салати, супи, десерти та напої.

У структурі меню холодні страви представлені переважно у групі салатів, зокрема різними варіаціями салату «Коул Слоу» та салатом «Цезар». Ці страви виконують роль холодних закусок та гарнірів до основних позицій меню. Така структура асортименту є типовою для закладів формату fast casual, де холодні страви мають доповнювати основні гарячі позиції, зокрема бургери та картопляні страви.

До основних холодних страв, представлених у меню закладу, належать:

- салат «Цезар»;
- салат «Коул Слоу» з фірмовим майонезом;
- салат «Коул Слоу» з дресінгом та кунжутом.

З метою підвищення ефективності виробництва холодних страв доцільно запропонувати такі напрями вдосконалення:

- розширення асортименту холодних закусок за рахунок сезонних овочевих салатів;
- впровадження нових авторських соусів та дресінгів;
- використання локальних фермерських продуктів;
- оптимізація організації робочих місць кухарів холодного цеху;
- впровадження сучасних технологій зберігання продуктів.

Ресторан «Freidora» має концепцію, яка базується на іспанській та американській кухнях. Для розширення асортименту холодних страв у досліджуваному закладі візьмемо за основу іспанську кухню. Автентичною холодною стравою в Іспанії є тапас. Однак згодом жителям Іспанії так сподобалося вживати пиво чи вино з невеликими закусками, що тапас стали видозмінюватися, і сьогодні у різних регіонах країни ви можете зустріти

найрізноманітніші варіації страви (Іспанські закуски тапас: рецепти та ідеї для справжнього смаку Іспанії. (n.d.)).

Пропонуємо впровадити у меню ресторану «Freidora» і розробимо технологію її з використанням локальних буковинських продуктів «Тапас із білої квасолі та печеного часнику».

Обґрунтування вибору зазначених позицій базується на необхідності впровадження в сучасне ресторанне меню страв, що гармонійно поєднують принципи нутріціології (високий вміст рослинного білка та клітковини) з актуальним трендом на «фінгер-фуд» та закуски в стилі мезе.

Карта технологічного процесу на пропоновану страву подана у таблиці 1.

Таблиця 1

**Карта технологічного процесу страви
«Тапасу із білої квасолі та печеного часнику»**

Етап технологічного процесу	Технологічні операції	Примітки / умови
<i>Підготовка сировини</i>	Миття овочів та зелені; нарізання огірка і томатів чері; подрібнення бринзи	Використовувати свіжі овочі та зелень; ретельно промивати під проточною водою
<i>Приготування печеного перцю</i>	Запікання солодкого перцю у духовці при 200 °С 10–15 хв; охолодження; очищення від шкірки та насіння; нарізання смужками	Перці повинні бути м'якими, без ознак підгоряння
<i>Приготування соусу</i>	Змішування сметани (або йогурту), меду, подрібненого часнику, лимонного соку та оливкової олії до однорідної консистенції	Соус повинен мати кремову текстуру без грудочок
<i>Формування страви</i>	Нанесення шару соусу на тортілью; викладання зелені, нарізаних овочів, печеного перцю та подрібненої бринзи	Викладати інгредієнти рівномірно для естетичного вигляду
<i>Оформлення</i>	Посипання подрібненими волоськими горіхами; прикрашання мікрогріном або кропом	Страва повинна виглядати яскраво та привабливо
<i>Подавання</i>	Подача холодною, нарізаною на сегменти	Температура подачі 10–14 °С; подавати відразу після формування або зберігати у холодильнику до 6 годин

Розроблення рецептури «Тапасу із білої квасолі та печеного часнику» зумовлене пошуком альтернативних джерел рослинних протеїнів та створенням текстурних намазок (дипів) з низьким глікемічним індексом. Використання печеного часнику замість сирого дозволяє не лише пом'якшити гостроту страви, а й завдяки карамелізації цукрів у процесі термічної обробки надати

закусці глибшого органолептичного профілю та кремоподібної консистенції без додавання надмірної кількості жирів.

Запропонована страва характеризується привабливим зовнішнім виглядом, збалансованим смаком, високими органолептичними показниками та простотою приготування у холодному цеху. Її впровадження у меню ресторану сприятиме розширенню асортименту холодних закусок, підвищенню конкурентоспроможності закладу та задоволенню попиту споживачів на сучасні, легкі та корисні страви.

Отже, розробка технологій холодних страв із використанням локальної сировини є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства та ефективним способом удосконалення меню закладу.

Список використаних джерел:

1. Іспанські закуски тапас: рецепти та ідеї для справжнього смаку Іспанії. (n.d.). https://read-it.news/food/ispanski-zakuski-tapas-5-najkrashih-retceptiv_EO6JR
2. Концепція «food plating» у ресторанному бізнесі України. (n.d.). <https://surl.li/rjbvbj>
3. Онлайн-меню ресторану «Freidora». (n.d.). <https://freidora.choiceqr.com/section:osnovne-menyu/salati-koul-slou>
4. Таблиця калорійності. Каталог продуктів і страв. (n.d.). <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/tablytsya-yizhyi>

Мачужак Михайло, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Данилюк І.П.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВИХ ЗАКУСОК ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на продукцію здорового харчування, що обумовлює необхідність розширення асортименту страв рослинного походження. Особливої актуальності набувають овочеві закуски, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, значним вмістом вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та антиоксидантів. Використання овочевої сировини дозволяє створювати продукцію функціонального призначення, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та

концепції «Clean Label» (Архіпов, 2026; Антоненко та ін., 2021; Пересічний та ін., 2008).

Аналіз наукових джерел свідчить, що перспективними напрямками розвитку технологій овочевих закусок є використання мінімальної теплової обробки, технологій грилювання, ферментації, дегідратації та sous-vide. Застосування таких технологій сприяє збереженню поживних речовин, покращенню органолептичних показників та підвищенню конкурентоспроможності продукції закладів ресторанного господарства (Влащенко, 2018; Ковбаса, 2020; Талапа & Поляк, 2024).

Для розширення асортименту овочевих закусок у закладах швидкого харчування перспективним вважаємо впровадження розробленої технології нової овочевої закуски «Овочеві крокети з броколі та сиром моцарела» (табл. 1). При розробленні рецептури враховано сучасні тенденції здорового харчування, використання локальної рослинної сировини та принципи раціонального використання ресурсів. Основними компонентами страви є броколі, сир моцарела, панірувальні сухарі, яйця та спеції, що забезпечують високу харчову цінність і привабливі органолептичні властивості готового виробу.

Таблиця 1

Рецептура овочевої закуски «Овочеві крокети з броколі та моцарелою»

Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрати сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Броколі свіжа	120	100	Суцвіття свіжі, зеленого кольору, без ознак пожовтіння та механічних пошкоджень
Сир моцарела	40	40	Свіжий сир, однорідної консистенції, без сторонніх запахів
Яйце куряче	20	18	Відповідає вимогам ДСТУ, свіже, без пошкоджень шкаралупи
Сухарі панірувальні	20	20	Сухі, однорідного помелу, без сторонніх домішок
Борошно пшеничне	10	10	Вищого ґатунку, без сторонніх домішок і запахів
Олія соняшникова	10	10	Рафінована, прозора, без осаду та стороннього запаху
Сіль	1	1	Харчова кухонна, без сторонніх домішок
Перець чорний мелений	0,3	0,3	Однорідного помелу, характерного аромату
Соус йогуртовий	30	30	Однорідної консистенції, свіжоприготовлений
Зелень для оформлення	3	2	Свіжа, чиста, без ознак в'янення
Всього		150/30	—

Використання броколі у рецептурі обумовлено її значною біологічною цінністю. Цей овоч містить вітаміни С, К, групи В, фолієву кислоту, харчові

волокна та антиоксиданти, які сприяють підтриманню здоров'я людини та підвищенню імунного захисту організму (Антоненко та ін., 2021; Василечко та ін., 2020). Додавання сиру моцарела дозволяє збагатити страву повноцінними білками та кальцієм, а також забезпечує формування ніжної текстури й характерного вершкового смаку.

Технологія приготування передбачає попереднє бланшування броколі, її подрібнення та змішування з натертим сиром моцарела, спеціями й допоміжними компонентами. Із підготовленої маси формують крокети, які панірують і піддають тепловій обробці шляхом запікання або обсмажування до утворення рівномірної золотистої скоринки. Використання запікання як основного способу теплової обробки дозволяє знизити вміст жиру в готовому виробі порівняно з традиційними стравами меню закладів швидкого харчування, що відповідає сучасним принципам здорового харчування.

Органолептична оцінка розробленої закуски показала високі показники якості. Крокети характеризуються привабливим зовнішнім виглядом, хрусткою скоринкою, ніжною консистенцією всередині, вираженим ароматом броколі та сиру, а також гармонійним смаком. Рекомендується подавати страву з йогуртовим або часниковим соусом, що додатково підвищує її споживчу привабливість (рис. 1).



Рис. 1. Презентація овочевої закуски «Овочеві крокети з броколі та моцарелою».

Примітка: Авторська розробка. Згенеровано за допомогою штучного інтелекту відповідно до розробленої технології для закладів швидкого харчування.

Таким чином, впровадження закуски «Овочеві крокети з броколі та сиром моцарела» у меню закладів швидкого харчування сприятиме розширенню асортименту продукції здорового харчування, підвищенню харчової цінності меню та задоволенню попиту споживачів на сучасні овочеві страви функціонального призначення.

Список використаних джерел

Антоненко, А. В., Баль-Прилипка, Л. В., & ін. (2021). Сучасні технології харчових продуктів функціонального призначення.

Архипов, В. В. (2026). *Організація ресторанного господарства*. Центр учбової літератури.

Василечко, В. О., та ін. (2020). Харчова цінність овочевої сировини та продуктів її переробки.

Влащенко, Н. М. (2018). *Інноваційні технології ресторанного господарства*. Харків: ХДУХТ.

Ковбаса, О. М. (2020). Сучасні тенденції розвитку технологій овочевої продукції.

Пересічний, М. І., та ін. (2008). *Технологія продуктів функціонального харчування*. Київ.

Талапа, С. В., & Поляк, О. В. (2024). *Інноваційні технології в ресторанному господарстві*. Київ: ДУТЕ.

Ігор Меруцану, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Романовська О. Л.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

**ЛОКАЛЬНА СИРОВИНА ТА ФУД-ДИЗАЙН У ТЕХНОЛОГІЯХ
СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ**

Сучасний розвиток ресторанного господарства та барної індустрії характеризується активним впровадженням інноваційних підходів до створення напоїв, зокрема слабоалкогольних. Особливої актуальності набуває використання локальної сировини, що відповідає концепції сталого розвитку, підтримки регіональних виробників та формування гастрономічної ідентичності. Водночас важливу роль відіграють техніки фуд-дизайну, які забезпечують не лише смакову, а й візуальну привабливість напоїв, формуючи комплексний споживчий досвід.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю розроблення інноваційних технологій слабоалкогольних напоїв на основі локальної сировини з використанням сучасних підходів до презентації продукції. Це дозволяє створювати унікальні напої, що поєднують традиції регіональної кухні з сучасними гастрономічними тенденціями.

Метою дослідження є розроблення технологій слабоалкогольних напоїв із використанням локальної сировини та елементів фуд-дизайну, а також обґрунтування їх впровадження у закладах ресторанного господарства. У межах

роботи створено такі напої: «Bukovyna Berry Ferment», «Honey Spritz Bukovinian Style» та «Apple-Cider Cherry Light».

У процесі дослідження проаналізовано сучасні підходи до виробництва слабоалкогольних напоїв. Встановлено, що одним із перспективних напрямів є використання ферментаційних технологій, які дозволяють створювати напої з низьким вмістом алкоголю та високою біологічною цінністю (Bamforth, 2005). Ферментація сприяє утворенню органічних кислот, ароматичних сполук і пробіотичних компонентів, що позитивно впливають на організм людини.

Розроблення напою «Bukovyna Berry Ferment» базується на використанні локальних ягід (чорниці, малини, смородини) та природної ферментації. Технологія передбачає використання дикорослих дріжджів або контрольованих культур, що забезпечує формування унікального смакового профілю. Отриманий напій характеризується легким вмістом алкоголю (1–3%), приємною кислинкою та насиченим ароматом ягід. Використання локальної сировини сприяє підвищенню автентичності продукту та його привабливості для споживачів.

Технологія «Honey Spritz Bukovinian Style» передбачає поєднання меду, газованої води та натуральних рослинних екстрактів. Мед є традиційним продуктом української кухні, що містить цінні біологічно активні речовини, зокрема ферменти, вітаміни та антиоксиданти (Bogdanov et al., 2008). Використання меду як основного інгредієнта дозволяє створити напій із м'яким солодким смаком та характерним ароматом. Додавання газованої складової забезпечує освіжаючий ефект, а використання трав (м'яти, чебрецю) формує складний ароматичний профіль.

Напій «Apple-Cider Cherry Light» розроблено на основі яблучного сидру з додаванням вишневого соку. Технологія передбачає часткову ферментацію яблучного сусла з подальшим купажуванням із вишневим компонентом. Це дозволяє отримати напій із гармонійним поєднанням солодких і кислих нот, низьким вмістом алкоголю та привабливим кольором. Сидр є одним із традиційних ферментованих напоїв, який набуває популярності у сучасній гастрономії (Lea & Drilleau, 2003).

Важливим аспектом дослідження є застосування технік фуд-дизайну у створенні напоїв. Фуд-дизайн передбачає комплексний підхід до оформлення продукту, що включає колір, форму, текстуру та спосіб подачі. У розроблених напоях використано такі елементи:

- багат шаровість;
- декорування свіжими ягодами та травами;
- використання прозорого посуду для підкреслення кольору;
- застосування льоду нестандартної форми.

Згідно з дослідженнями, візуальне сприйняття продукту значно впливає на оцінку його смакових характеристик (Spence et al., 2016). Тому впровадження

елементів фуд-дизайну є важливим фактором підвищення конкурентоспроможності продукції.

Організація виробництва слабоалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства передбачає дотримання технологічних та санітарно-гігієнічних вимог. Особливу увагу слід приділяти контролю процесів ферментації, умовам зберігання сировини та готової продукції.

Проведена органолептична оцінка розроблених напоїв показала їх високі споживчі властивості. Усі зразки характеризуються гармонійним смаком, приємним ароматом та привабливим зовнішнім виглядом. Встановлено, що використання локальної сировини та елементів фуд-дизайну сприяє формуванню унікального продукту, який відповідає сучасним вимогам споживачів.

Харчова цінність напоїв визначається наявністю природних біологічно активних речовин, антиоксидантів і органічних кислот. Низький вміст алкоголю робить їх придатними для широкого кола споживачів, що також відповідає сучасним тенденціям зниження споживання міцного алкоголю.

У результаті дослідження встановлено, що впровадження розроблених технологій дозволяє:

- розширити асортимент напоїв у закладах ресторанного господарства;
- підвищити конкурентоспроможність закладу;
- популяризувати локальні продукти;
- сформувати унікальний гастрономічний стиль.

Таким чином, розроблення технологій слабоалкогольних напоїв із використанням локальної сировини та технік фуд-дизайну є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства, що поєднує інноваційність, традиції та сучасні споживчі тренди.

References

Bamforth, C. W. (2005). *Food, fermentation and micro-organisms*. Blackwell Science.

Bogdanov, S., Jurendic, T., Sieber, R., & Gallmann, P. (2008). Honey for nutrition and health. *Journal of the American College of Nutrition*, 27(6), 677-689.

Lea, A. G. H., & Drilleau, J. F. (2003). *Fermented beverage production*. Springer.

Spence, C., Okajima, K., Cheok, A. D., Petit, O., & Michel, C. (2016). Eating with our eyes. *Brain and Cognition*, 110, 53-63.

Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.

Капрельянц, Л. В., & Іоргачова, К. Г. (2010). *Функціональні продукти*. Одеса: Друк.

Пасічний, В. М. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». (2017).

Микайло Марія, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Кравченко М.Ф.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ПТИЦІ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується постійним оновленням асортименту продукції, впровадженням інноваційних технологій та підвищенням вимог споживачів до якості харчування. Особливе місце в меню закладів ресторанного господарства займають страви з птиці, які поєднують високу харчову цінність, доступність сировини та широкі можливості для створення різноманітної кулінарної продукції. М'ясо птиці є джерелом повноцінних білків, незамінних амінокислот, вітамінів групи В та мінеральних речовин, що зумовлює його важливе значення у раціональному харчуванні населення (Сирохман та ін., 2020; Божко & Кравченко, 2018). Результати аналізу споживання м'ясної продукції в Україні свідчать про стійке зростання попиту на м'ясо птиці, що обумовлено його дієтичними властивостями та оптимальним співвідношенням ціни і якості (Сташкевич, 2025; Сегеда, 2020).

Аналіз наукових джерел показав, що сучасні технології виробництва страв із птиці спрямовані на збереження харчової та біологічної цінності сировини, покращення органолептичних показників і підвищення ефективності виробничих процесів. Найбільш перспективними є технології sous-vide, пароконвекційного оброблення та комбінованих способів теплової обробки, які забезпечують мінімальні втрати маси продукції та збереження її соковитості (Влащенко, 2018; Талапа & Поляк, 2024; Філь та ін., 2022). Зокрема, використання технології sous-vide дозволяє знизити втрати вологи до 10-15 %, тоді як при традиційному смаженні вони можуть перевищувати 30 % (Грубляк, 2025; Доля, 2023).

У ході проведених досліджень та апробацій нами розроблено удосконалену технологію страви з птиці – «Куряче філе sous-vide з вершковогірничним соусом та овочами гриль», яка відповідає сучасним тенденціям ресторанного господарства та принципам здорового харчування. При розробленні рецептур враховано вимоги до харчової та біологічної цінності

продукції, органолептичних показників, раціонального використання сировини та ефективності виробничого процесу.

Технологія приготування страви «Куряче філе sous-vide з вершково-гірничним соусом та овочами гриль» передбачає низькотемпературну теплову обробку у вакуумі (рис. 1). Застосування технології sous-vide дозволяє забезпечити рівномірне прогрівання м'яса, збереження природної соковитості, мінімізацію втрат поживних речовин та покращення текстурних характеристик готового продукту. Додатковим елементом страви є овочі гриль, які підвищують харчову цінність продукції та формують збалансовану композицію смаку й кольору.

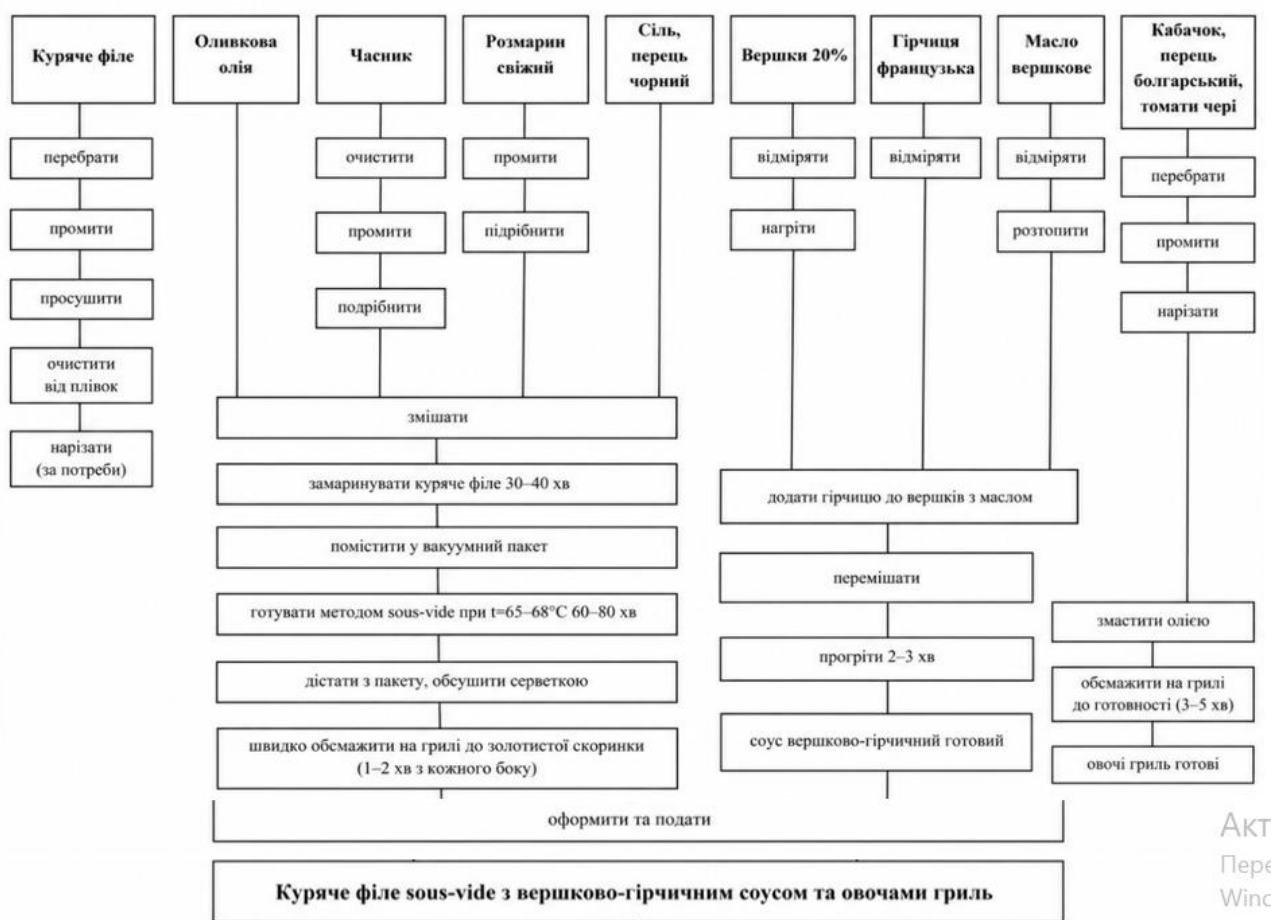


Рис. 1. Технологічна схема виробництва страви «Куряче філе «Sous-vide» з вершково-гірничним соусом та овочами гриль»

Проведена органолептична оцінка розробленої страви підтвердила високий рівень її якості. Зразок за результатами дегустаційної оцінки отримав позитивну оцінку за показниками зовнішнього вигляду, консистенції, смаку та аромату. Впровадження запропонованих технологій у виробництво закладів ресторанного господарства сприятиме розширенню асортименту продукції,

підвищенню конкурентоспроможності закладу та задоволенню попиту споживачів на сучасні страви з птиці.

Список використаних джерел

Божко, Н. В., & Кравченко, М. Ф. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Суми: Університетська книга.

Влащенко, Н. М. (2018). *Інноваційні технології ресторанного господарства*. Харків: ХДУХТ.

Грубляк, О. В. (2025). Сучасні технології теплової обробки м'яса птиці. *Харчова індустрія України*, 4, 35–42.

Доля, В. О. (2023). Використання технології sous-vide у виробництві м'ясних страв. *Наукові праці НУХТ*, 29(2), 88–94.

Сирохман, І. В., Завгородня, В. М., & Пономарьов, П. Х. (2020). *Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення*. Київ: Центр учбової літератури.

Талапа, С. В., & Поляк, О. В. (2024). *Інноваційні технології в ресторанному господарстві*. Київ: ДУТЕ.

Філь, М. І., Ковальчук, О. В., & Бойко, Р. В. (2022). Перспективи використання сучасних технологій у виробництві страв з птиці. *Вісник харчових технологій*, 18(3), 56–62.

Юрій Михайлюк, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Лошенюк І. Р.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЯ ТА ЯКІСТЬ М'ЯСНИХ СТРАВ

Гарячі м'ясні страви є одним із центральних елементів меню закладів ресторанного господарства, що визначають гастрономічну концепцію підприємства та значною мірою формують рівень задоволеності споживачів. Висока харчова цінність м'ясної продукції, широкий спектр застосовуваних технологій і зростаючі вимоги до якості та безпечності продукції зумовлюють постійний науково-практичний інтерес до цієї теми (Мазаракі, 2019).

Технологія приготування гарячих м'ясних страв охоплює комплекс послідовних операцій: первинна обробка сировини, порціонування, маринування або інша попередня підготовка, тепла обробка, доведення до готовності і подача. Кожна з цих операцій безпосередньо впливає на формування органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників готової продукції. Вибір методу теплової обробки є визначальним чинником, що формує текстуру, соковитість, аромат і зовнішній вигляд страви.

Традиційні методи теплової обробки м'яса: варіння, смаження, тушкування, запікання і комбіновані методи, добре вивчені та широко застосовуються у ресторанній практиці. Водночас у сучасному ресторанному виробництві активно впроваджуються інноваційні технології, що дозволяють суттєво покращити якісні показники готової продукції. Найбільш поширеною серед них є технологія *sous-vide* - низькотемпературна тепла обробка у вакуумних пакетах при температурі 55...85°C протягом тривалого часу. Ця технологія забезпечує рівномірний прогрів по всьому об'єму продукту, мінімальні втрати маси (5-8% порівняно з 25-30% при традиційному смаженні), збереження нативної текстури м'язових волокон і значне підвищення соковитості готової страви (Архіпов, В. В., & Русавська, В. А., 2016).

Показники якості гарячих м'ясних страв формуються на перетині кількох ключових чинників: якість вхідної сировини, технологічні параметри обробки і умови зберігання та подачі. Якість сировини визначається породою, статтю, віком і вгодованістю тварини, частиною туші та умовами зберігання. Встановлено, що ступінь розвитку сполучної тканини в різних частинах туші зумовлює вибір методу теплової обробки: м'ясо з малою кількістю сполучної тканини (вирізка, антрекот) оптимально піддається смаженню або *sous-vide*; м'ясо з розвиненою сполучною тканиною (лопатка, гомілка) потребує тривалого вологого нагрівання для перетворення колагену в желатин і досягнення м'якої текстури (McGee, 2004).

Важливим технологічним чинником є температурний режим і ступінь прожарювання. Для яловичини прийнято п'ять ступенів: *rare* (49–52°C), *medium rare* (55...57°C), *medium* (60...63°C), *medium well* (65...68°C) і *well done* (71°C і вище). Кожен ступінь характеризується специфічним профілем соковитості, кольору і аромату. Контроль внутрішньої температури м'яса за допомогою щупового термометра є обов'язковою технологічною операцією, що забезпечує як органолептичні характеристики, так і мікробіологічну безпечність продукту.

Маринування є ефективним прийомом попередньої підготовки м'яса, що виконує три функції: пом'якшення жорстких тканин за рахунок кислотного або ферментативного впливу, формування смакового профілю шляхом просочення ароматичними сполуками і підвищення водоутримуючої здатності м'язових білків. Сучасні дослідження показують, що використання ензиматичних маринадів на основі папаїну і бромеліну дозволяє скоротити час маринування з 12-24 до 2-4 годин при збереженні ефекту тендеризації (Fellows, 2017).

Оцінювання якості гарячих м'ясних страв у закладах ресторанного господарства здійснюється за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція) та фізико-хімічними показниками (масова частка вологи, жиру, кухонної солі, збереження маси при тепловій обробці). Органолептична оцінка є основним практичним методом контролю якості на виробництві і здійснюється за п'ятибальною або десятибальною шкалою відповідно до чинних нормативних документів. Для об'єктивізації

органолептичної оцінки використовуються профілограми та метод індексу якості.

Окремої уваги заслуговує питання безпечності гарячих м'ясних страв. Відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», для м'ясної продукції визначено критичні контрольні точки: температура центру виробу після теплової обробки (не нижче 72°C для яловичини і свинини, 74°C для птиці), температура зберігання готових страв на роздачі (не нижче 65°C) і час зберігання (не більше 3 годин) (Безрученков, 2021).

Таким чином, технологія і якість гарячих м'ясних страв є комплексною проблемою, що охоплює підбір сировини, вибір методу обробки, контроль технологічних параметрів і забезпечення безпечності продукції. Впровадження інноваційних технологій (sous-vide, ензиматичне маринування, технологія cook-and-chill) у практику вітчизняних закладів ресторанного господарства є перспективним напрямом підвищення конкурентоспроможності підприємств і якості харчування споживачів.

References

Мазаракі, А. А. (Ред.). (2019). Технологія продукції ресторанного господарства. Київський національний торговельно-економічний університет. 548 с.

Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2016). Технологія кулінарної продукції. Центр учбової літератури. 496 с.

McGee, H. (2004). On food and cooking: The science and lore of the kitchen (Rev. ed.). Scribner.

Fellows, P. J. (2017). Food processing technology: Principles and practice (4th ed.). Woodhead Publishing.

Безрученков, Ю. В. (Ред.). (2021). Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. ФО-П Мірошніченко А. В. 160 с.

Данило Михальчук, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ СТРАВ ІЗ ФІЛЕ ДОРАДО З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИНЦИПІВ FOODPAIRING

Риба є важливою складовою раціону людини завдяки високому вмісту повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів та мінеральних

речовин. У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особлива увага приділяється підвищенню харчової цінності кулінарної продукції та розширенню її асортименту за рахунок інноваційних технологічних рішень.

Одним із перспективних напрямів удосконалення рибних страв є використання різних видів панірувальних сумішей. Традиційні та функціонально збагачені панірувальні суміші не лише покращують органолептичні властивості готових виробів, але й підвищують їхню нутрієнтну цінність. Це досягається за рахунок збільшення вмісту харчових волокон, ненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин і біологічно активних сполук. Крім того, панірування виконує важливу технологічну функцію, забезпечуючи формування рівномірної хрусткої скоринки та збереження соковитості рибної сировини під час теплової обробки.

З метою наукового обґрунтування доцільності використання альтернативних видів панірувальних сумішей було проведено їх порівняльний аналіз із традиційним контрольним зразком: пшеничним борошном. Результати розроблених рецептурних композицій для філе дорадо наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Склад панірувальних сумішей для філе дорадо

Компоненти	Контроль (пшеничне борошно)	Житньо- лляна суміш	Кукурудзяно- гарбузова суміш	Вівсяно- розторопшева суміш
Борошно пшеничне	100	–	–	–
Борошно житнє	–	90	–	–
Насіння льону мелене	–	10	–	–
Борошно кукурудзяне	–	–	85	–
Борошно гарбузове	–	–	15	–
Вівсяні висівки	–	–	–	95
Порошок розторопші	–	–	–	5
Разом	100	100	100	100

Розроблені панірувальні суміші відрізняються від контрольного зразка введенням функціональної рослинної сировини, що забезпечує підвищення їхньої харчової цінності та розширення технологічних можливостей.

Житньо-лляна суміш характеризується підвищеним вмістом харчових волокон і поліненасичених жирних кислот завдяки використанню насіння льону. Кукурудзяно-гарбузова суміш вирізняється збалансованим нутрієнтним складом і підвищеним вмістом мінеральних речовин, зокрема магнію та цинку. Вівсяно-розторопшева суміш містить максимальну кількість харчових волокон і біологічно активних сполук, що підсилює її функціональну цінність.

Отримані результати свідчать про доцільність використання розроблених панірувальних сумішей у технології рибних страв, оскільки вони забезпечують

покращення харчової цінності та технологічних властивостей порівняно з контрольним зразком.

З метою розширення асортименту застосовано принципи foodpairing, які базуються на поєднанні інгредієнтів із взаємодоповнювальними ароматичними сполуками. У цьому підході гарнір розглядається як повноцінний елемент страви, що формує її смакову цілісність.

Таблиця 2

Гарнірні композиції до страв із філе дорадо за принципом foodpairing

Страва	Гарнірна композиція
Дорадо у житньо-лляному паніруванні	Крем із селери, запечене яблуко, карамелізована цибуля, журавлинний соус, житній чипс
Дорадо у кукурудзяно-гарбузовому паніруванні	Гарбузовий крем, запечена кукурудза, цибулевий конфіт, обліпиховий соус, гарбузове насіння
Дорадо у вівсяно-розторопшевому паніруванні	Пюре пастернаку, запечені коренеплоди, цибулеві пелюстки, зелений соус, вівсяний крисп

Запропоновані композиції забезпечують формування різних смакових профілів на основі однієї сировини та відповідають сучасним тенденціям розвитку ресторанної кухні.

Важливим етапом проектування є формування візуальної концепції страв, оскільки естетика подачі суттєво впливає на сприйняття кулінарного продукту. У межах дослідження розроблено фуд-дизайнерські моделі подачі філе дорадо з урахуванням концепції сучасної української кухні.

Таблиця 3

Фуд-дизайнерські рішення подачі страв із філе дорадо

Страва	Елементи подачі	Композиція	Візуальні особливості
Дорадо у житньо-лляному паніруванні	Крем із селери, карамелізована цибуля, житній чипс, журавлина, мікрозелень	Асиметрична	Контраст текстур, природна кольорова гама
Дорадо у кукурудзяно-гарбузовому паніруванні	Гарбузовий крем, печений гарбуз, цибулевий конфіт, обліпиховий соус	Лінійна	Тепла палітра, акцент на сезонності
Дорадо у вівсяно-розторопшевому паніруванні	Пюре пастернаку, запечені коренеплоди, вівсяний крисп, мікрозелень	Радіальна	Мінімалізм, натуральність, функціональність

Таким чином, розроблені технологічні та композиційні рішення демонструють ефективність використання функціональних панірувальних сумішей і сучасних підходів до формування гарнірів та подачі рибних страв. Це

дозволяє підвищити харчову цінність продукції, її органолептичні властивості та конкурентоспроможність у ресторанній індустрії.

Список використаних джерел:

FAO. (2020). The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/3/ca9229en/ca9229en.pdf>

Kumar, P., & Nirmal, N. P. (2020). Seafood processing and preservation: Recent advances. Journal of Food Science and Technology, 57(11), 1–12. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04641-6>

Li, J., Shi, L., Ren, Z., & Weng, W. (2022). Physicochemical, sensory and digestive properties of eel burgers at different baking temperatures. Frontiers in Nutrition, 9, 923433. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.923433>

Андрій Мішенін, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Брикова Т.М.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВЕГАНСЬКИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на продукцію рослинного походження, що пов'язано зі зміною харчових звичок населення та поширенням веганства. Відзначається тенденція до глобалізації ринку веганських продуктів та формування так званого «Big Veganism», що сприяє активному впровадженню інновацій у сфері харчових технологій (Goodman et al., 2022; Vegan Express, 2024).

Особливу увагу приділяють розробленню вегетаріанських кондитерських виробів, оскільки дана група набирає все більшої популярності серед населення. Дослідження показують, що рослинні інгредієнти можуть ефективно замінювати традиційні компоненти, забезпечуючи належні органолептичні та технологічні властивості виробів (Bhat et al., 2020; Vevan Foods, n.d.). У кондитерських виробках текстура значною мірою залежить від співвідношення жирів і яєць. Традиційні типи брауні варіюються від щільних до більш пористих, що визначається рецептурним складом (C&H Sugar, n.d.). У веганських рецептурах ці характеристики досягаються шляхом використання альтернативних інгредієнтів, таких як рослинні жири, фруктові пюре та гідроколоїди.

Таблиця 1

Заміна тваринних компонентів на рослинні

Тваринні інгредієнти	Рослинні замітники	Функціональна роль у тісті
Вершкове масло	Рослинна олія: кокосова, кукурудзяна, ріпакова	Забезпечує жирність, пластичність, стабільність при випіканні
	Горіхові паста (арахісова, мигдалева, фісташкова)	Додає білок, кремовість, горіховий смак, покращує структуру
	Какао-масло	Стабілізація кристалічної структури, посилення шоколадного профілю
Яйця	Фруктове, ягідне або овочеве пюре	Зволоження, природна солодкість, часткове зв'язування
	Насіння чіа або льону гідратоване	Гелеутворення, емульгування, формування структури
	Аквафаба	Аерація, полегшення текстури
	Рослинний йогурт	М'якість, вологість, ніжність виробу

Заміна тваринної сировини на рослинну, зокрема використання кокосової олії, горіхових паст і фруктових пюре, дозволяє формувати необхідну текстуру та забезпечувати стабільність тіста під час випікання. При цьому фруктові компоненти не лише виконують структуроутворювальну функцію, а й покращують смакові характеристики виробів (Introvert Baker, n.d.; Perera et al., 2024).

У таблиці 2 наведено розроблені рецептури вегенських брауні: брауні вегенське із яблучним пюре, брауні вегенське із банановим пюре, брауні вегенське із вишневим пюре.

Таблиця 2

Рецептура вегенських баруні

Рецептурний склад	Брауні від шефа (контроль)	Брауні вегенське із яблучним пюре	Брауні вегенське із банановим пюре	Брауні вегенське із вишневим пюре
Шоколад чорний	28	28	28	28
Вершкове масло	22	–	–	–
Кокосова олія	–	11	11	11
Арахісова паста	–	11	11	11
Яйця	22	–	–	–
Яблучне пюре	–	20	–	–
Бананове пюре	–	–	20	–
Вишневе пюре	–	–	–	20
Насіння чіа гідратоване	–	2	2	2
Цукор	18	18	18	18
Борошно пшеничне	7	7	7	7
Какао-порошок	2	2	2	2
Ваніль	0,5	0,5	0,5	0,5
Сіль	0,5	0,5	0,5	0,5

Разом	100	100	100	100
-------	-----	-----	-----	-----

Сенсорна оцінка показала, що всі досліджені зразки характеризуються високими органолептичними показниками. Найкращі результати продемонстрував зразок із банановим пюре, який відзначався найбільш ніжною текстурою, насиченим смаком і гармонійним ароматом. Зразок із яблучним пюре мав збалансований смак із легкою кислинкою, тоді як варіант із вишневим пюре вирізнявся інтенсивним кольором і вираженим кисло-солодким профілем, проте дещо поступався за консистенцією.

Аналіз харчової цінності показав, що веганські зразки мають незначно нижчий вміст білків і жирів порівняно з контрольним зразком, що пояснюється відсутністю яєць і вершкового масла. Водночас спостерігається підвищення вмісту вуглеводів за рахунок використання фруктових компонентів. Незважаючи на це, загальний баланс нутрієнтів залишається на достатньому рівні, що підтверджує доцільність використання рослинних інгредієнтів у кондитерських виробках. Важливою перевагою розроблених виробів є підвищений вміст харчових волокон, що обумовлено використанням фруктових пюре, насіння чіа та горіхових паст.

Дослідження енергетичної цінності показало, що калорійність веганських брауні є на 7–9% нижчою порівняно з традиційним зразком. Це пояснюється використанням інгредієнтів із вищим вмістом вологи та меншим вмістом насичених жирів. Така тенденція відповідає сучасним підходам до формування раціонів із помірною енергетичною щільністю.

Крім того, встановлено, що веганські брауні характеризуються підвищеним вмістом мінеральних речовин, зокрема магнію, калію та заліза, а також вітамінів Е і С. Це зумовлено використанням рослинної сировини, яка є природним джерелом зазначених нутрієнтів (Nowak et al., 2024).

Отже, результати дослідження підтверджують, що заміна тваринної сировини на рослинні аналоги у виробництві брауні є технологічно обґрунтованою та дозволяє отримати продукцію з високими органолептичними показниками, збалансованою поживною цінністю. Розроблені веганські брауні можуть бути рекомендовані для впровадження у закладах ресторанного господарства, що дозволить розширити асортимент веганських кондитерських виробів.

References

Goodman, M. K., & co-authors. (2022). *Vegan food geographies and the rise of Big Veganism*. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/358213625_Vegan_food_geographies_and_the_rise_of_Big_Veganism

Bhat, R., & colleagues. (2020). *Non-dairy based desserts: A literature review*. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/347363915_Non-dairy_based_desserts_a_literature_review

Vevan Foods. (n.d.). *Ultimate guide to vegan desserts*. Retrieved from <https://vevanfoods.com/ultimate-guide-to-vegan-desserts/>

C&H Sugar. (n.d.). *Brownie types*. Retrieved from <https://www.chsugar.com/baking-tips-how-tos/how-to-make-perfect-brownies/brownie-types>

Introvert Baker. (n.d.). *Vegan cakey brownies*. Retrieved from <https://thefeedfeed.com/introvertbaker/vegan-cakey-brownies>

Vegan Express. (2024). *Веганські підсумки 2024 року*. Retrieved from <https://www.veganexpress.org/post/veganski-pidsumky-2024>

Perera, K., et al. (2024). *A vegan innovative approach with commercial potential: A coconut-based dessert formulated in Sri Lanka*. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/388222120>

Nowak, D., et al. (2024). *Vegetable-enriched brownies: A healthier twist on a classic treat*. *Nutrients*, 17(1), 184. <https://www.mdpi.com/2072-6643/17/1/184>

Анатолій Нагірняк, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Струтинська Л. Т.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ, м.
Чернівці

ПЕРЕВАГИ ТЕХНОЛОГІЇ СУ-ВІД У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ВИСОКОГО СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особлива увага приділяється розробці конкурентоспроможної продукції, що поєднує високу якість, харчову цінність та актуальні гастрономічні тенденції. Яловичина є одним із найбільш цінних видів м'ясної сировини, що характеризується високим вмістом повноцінних білків, мінеральних речовин та вітамінів групи В, що обумовлює її широке використання у закладах харчування різного формату, зокрема кав'ярнях.

Актуальність розробки страв з яловичини зумовлена зростанням попиту на поживні, збалансовані та водночас швидкі у приготуванні страви, які можуть виступати як повноцінний прийом їжі. Використання сучасних кулінарних технологій, таких як томління, грилювання, глазурування та поєднання з різноманітними гарнірами і соусами, дозволяє розширити асортимент та підвищити органолептичні показники готової продукції.

Напівфабрикат високого ступеня готовності – «Рвана яловичина н/ф» - це

готовий до вживання інгредієнт, який сьогодні широко використовується у ресторанних технологіях. Його готують з використанням технології Су-від. Інноваційний спосіб приготування методом «Су-від» полягає в тому, що м'ясо готується під впливом гарячої води при температурі 70 °С у завакуумованому пакеті. Обґрунтування переваг технології Су-від подано у таблиці 1.

Таблиця 3.1

Переваги технології Су-від у виробництві м'ясних напівфабрикатів високого ступеня готовності

Перевага	Опис
<i>Рівномірне приготування</i>	Поступово приготовлене м'ясо гарантує, що кожен шматочок продукту буде приготовлений рівномірно, забезпечуючи високу якість страви.
<i>Соковите та ніжне м'ясо</i>	Метод зберігає соки та м'якість м'яса, роблячи його смачним та апетитним.
<i>Покращений смак без додавання солі та жиру</i>	Природне підсилення смаку та збереження кольору
<i>Збереження ваги продукту</i>	Продукти не втрачають вагу під час приготування, зменшує фуд-кост страви
<i>Точний контроль температури</i>	Можливість точного налаштування температури, що забезпечує приготування страв навіть у нічний час без втрати якості.
<i>Використання професійного кухонного обладнання</i>	Спеціальні пристрої (ванна, тен), також підходять звичайні пароконвектомати.
<i>Зниження стресу та підвищення сталого розвитку</i>	Підготовка продуктів заздалегідь і замовлення «під час піку» зменшує стрес кухарів і кількість харчових відходів.
<i>Екологічний аспект</i>	Використання компостованих, біорозкладних або багаторазових силіконових пакетів робить метод більш екологічно відповідальним.
<i>Раціональність</i>	Су-від забезпечує точність, контроль, доступність

Розроблено автором на основі дослідження.

Узагальнена технологічна характеристика подана у таблиці 2.

Таблиця 2

Технологічна характеристики «Рвана яловичина н/ф»

Ознака	Опис
Назва	Рвана яловичина н/ф
Тип продукту	М'ясний напівфабрикат
Сировина	Яловичина (лопатка, грудинка, шийна частина)
Обробка	Су-від при t=70°C? 6-7 год
Подрібнення	Механічне розділення волокон (виделкою)
Консистенція	Волокниста, соковита, м'яка
Температура зберігання	0...+4 °C (охоłodжена) або -18 °C (заморожена)
Форма випуску	Вакуумована порція
Призначення	Для бургерів, тако, боулів, сендвічів, салатів
Санітарні вимоги	НАССР, ISO 22000; контроль температури, органолептики, мікробіології

Обладнання	Технологія Су-від, вакууматор, шокова заморозка
Переваги	Стабільна якість, швидке використання, гнучкість у поєднаннях

(складено автором за Studfile. (n.d.), Kokhan, B. A., Markov, V., Sharai, I., & Pasichnyi, V. M. (2020))

Спосіб приготування за технологією Су-від є альтернативою класичним способам теплової обробки. Розглянемо порівняльну таблицю по даних харчової цінності смаженого м'яса та м'яса приготовленого у Су-від (табл.3).

Таблиця 3

Порівняльна характеристика харчової цінності «Рвана яловичина н/ф» залежно від способу теплової обробки (на 100 г продукту)

Показник	«Рвана яловичина н/ф» із смаженої	«Рвана яловичина н/ф» Су-від
Енергетична цінність, ккал	250–280	200–230
Білки, г	26–28	28–30
Жири, г	17–20	10–14
Вуглеводи, г	0	0
Вода, г	55–60	60–65
Холестерин, мг	80–90	70–80
Насичені жирні кислоти, г	7–9	4–6
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,05–0,07	0,06–0,08
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,15–0,20	0,18–0,22
Вітамін В3 (ніацин), мг	4,5–5,5	5,0–6,0
Вітамін В6, мг	0,30–0,40	0,35–0,45
Вітамін В12, мкг	2,0–2,5	2,2–2,8
Залізо, мг	2,5–3,0	2,8–3,2
Цинк, мг	4,0–5,0	4,5–5,5
Магній, мг	20–25	22–27
Калій, мг	300–350	320–380
Фосфор, мг	180–220	200–240

Розроблено автором за iHealth. (n.d.), Zapytay.com.ua. (n.d.).

Для виробництва «Рвана яловичина н/ф» використовують яловичий великошматковий напівфабрикат «М'якоть задньої ноги н/ф», «Вирізка товстий край н/ф», «М'якоть лопатки н/ф».

Особливості підготовки для Су-від:

1. М'ясо нарізають великими шматками ($\approx 200\text{--}400$ г) для рівномірного приготування.
2. Додають спеції перед вакуумуванням.
3. Вакуумують у пакетах.
4. Готують при температурі $55\text{--}65^\circ\text{C}$ (для ніжної яловичини) протягом 10–24 годин залежно від частини та бажаної текстури.

Технологія су-від є одним із найбільш перспективних напрямів удосконалення виробництва м'ясних напівфабрикатів високого ступеня

готовності. Завдяки приготуванню продуктів у вакуумній упаковці за точно контрольованих низьких температур забезпечується максимальне збереження поживних речовин, природного смаку та соковитості м'яса.

Використання технології су-від сприяє підвищенню стабільності якості готової продукції, зменшенню втрат маси під час теплової обробки та подовженню термінів зберігання напівфабрикатів. Крім того, дана технологія дозволяє оптимізувати виробничі процеси закладів ресторанного господарства, скоротити час обслуговування споживачів та забезпечити стандартизовану якість страв.

Таким чином, впровадження технології су-від у виробництво м'ясних напівфабрикатів високого ступеня готовності є економічно та технологічно доцільним і відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. Vinnikova, L., Synytsia, O., & Kyshenia, A. (2019). Проблеми температурного оброблення м'ясних продуктів. *Food Science and Technology*, 13(2). <https://doi.org/10.15673/fst.v13i2.1386>
2. Ворошилова, О. К. (2024). *Застосування технології Sous Vide у виробництві стейків з яловичини* (Кваліфікаційна робота магістра). Київ.
3. Іллючок, А. Ю., & Шаран, Л. О. (2025). Удосконалення технології м'ясної кулінарної продукції шляхом використання Pulled BBQ. У *Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції* (с. 141–142). НУХТ.
4. Кохан, Б. А., Марков, В., Шарай, І., & Пасічний, В. М. (2020). Розширення асортименту м'ясних продуктів виготовлених за технологією «Sous Vide». У *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів*. НУХТ.
5. Посібник з питань безпечності харчових продуктів. (n.d.). <https://surl.li/igrfew>
6. Професійне рішення сучасної кухні. (n.d.). <https://food-equip.com.ua/ua/stati/prigotovlenie-bliud-po-tehnologii-su-vid>

Дмитро Нагорняк, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Кривохижа Є. М.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК З ФЕРМЕНТОВАНИХ ОВОЧІВ У КАФЕ «ГНОМ»

Перспективним напрямом удосконалення меню є впровадження сучасних технологій виробництва холодних закусок на основі ферментації овочевої сировини. Даний підхід відповідає актуальним тенденціям розвитку ресторанного господарства, які орієнтуються на функціональні продукти харчування, мінімальну технологічну обробку та природні методи консервування.

У межах дослідження обгрунтовано доцільність впровадження ферментованих овочевих закусок як інноваційного елемента меню кафе «Гном». Зокрема, запропоновано використання ферментованих овочів (гарбуз, морква та овочеві мікси), що дозволяє розширити асортимент холодних закусок, підвищити їх біологічну цінність та сформувати унікальну конкурентну пропозицію закладу.

Таким чином, розробляємо наступні холодні закуски - «Ферментований гарбуз» та «Ферментована морква зі спеціями».

Ферментований гарбуз – холодна овочева закуска, отримана методом молочнокислого бродіння в сольовому розсолі зі спеціями. Продукт має кисло-пряний смак, щільну хрустку консистенцію та характеризується високою біологічною цінністю завдяки утворенню корисної мікрофлори. Використовується як самостійна закуска, гарнір або компонент салатів.

Ферментована морква з спеціями – це ферментована овочева закуска, отримана шляхом молочнокислого бродіння тертої моркви з додаванням спецій, зелені та лимонного соку. Страва має виражений пряно-кислий смак, хрустку консистенцію та є функціональним продуктом із пробіотичними властивостями.

Для практичної реалізації запропонованого напрямку розширення асортименту холодних закусок у кафе «Гном» було розроблено рецептури нових ферментованих овочевих страв (табл. 1,2). Розробка здійснювалася з урахуванням сучасних тенденцій здорового харчування, принципів функціонального харчування та можливостей виробничої бази досліджуваного закладу.

Таблиця 1

Рецептура холодної закуски «Ферментований гарбуз»

Найменування сировини	Набір на 1 порцію	
	Маса брутто, г	Маса нетто, г
Гарбуз свіжий	120	100
Вода питна	90	90
Сіль кухонна	2	2
Лавровий лист	0,1	0,1
Часник	3	2
Перець чорний горошком	0,1	0,1
Перець духмяний горошок	0,1	0,1
Гвоздика	0,1	0,1
Вихід	-	200

Таблиця 2

Рецептура холодної закуски «Ферментована морква зі спеціями»

Найменування сировини	Набір на 1 порцію	
	Маса брутто, г	Маса нетто, г
Морква свіжа	240	190
Часник	2	1,6
Кінза свіжа (зелень)	5	3
Кмин мелений	1	1
Коріандр мелений	1	1
Кориця мелена	0,5	0,5
Лимонний сік	3	3
Сіль кухонна	4	4
Вихід	-	200

Запропоновані технології базуються на використанні процесу молочнокислого бродіння, який забезпечує природне консервування продукції без застосування штучних консервантів, сприяє формуванню характерних органолептичних властивостей та підвищує біологічну цінність готових виробів. Особливістю розроблених закусок є використання доступної овочевої сировини, натуральних спецій та мінімальної термічної обробки, що дозволяє максимально зберегти вітамінний склад і природні антиоксиданти.

Ферментовані овочі належать до групи функціональних продуктів харчування, які позитивно впливають на фізіологічні процеси організму людини. Основною особливістю таких продуктів є наявність живих молочнокислих бактерій (лактобактерій), що формуються в процесі природної ферментації. У процесі ферментації відбуваються складні біохімічні зміни, внаслідок яких підвищується біодоступність мінеральних речовин,

утворюються пробіотичні мікроорганізми та органічні кислоти, що позитивно впливають на функціональні властивості продукту. Крім того, ферментовані овочі характеризуються нижчим вмістом простих вуглеводів та покращеними фізіологічними властивостями порівняно з традиційно обробленими овочами.

До основних фізіологічних переваг відносяться:

- нормалізація мікрофлори кишечника та підтримка балансу мікробіому;
- покращення процесів травлення та засвоєння поживних речовин;
- стимуляція імунної системи;
- зниження ризику розвитку дисбіозу;
- підвищення біодоступності вітамінів і мінералів.

Таким чином, регулярне споживання ферментованих овочів сприяє покращенню загального функціонального стану організму та відповідає концепції здорового харчування.

Вибір технології ферментації як основи для розширення асортименту холодних закусок у кафе «Гном» є обґрунтованим з огляду на низку факторів:

- ✓ відповідність сучасним трендам clean label та натурального харчування;
- ✓ мінімальна потреба у складному технологічному обладнанні;
- ✓ низька собівартість виробництва;
- ✓ можливість тривалого зберігання без використання консервантів;
- ✓ підвищення конкурентоспроможності меню за рахунок унікальних позицій.

Окрім того, ферментовані овочеві закуски можуть бути інтегровані у різні групи меню: холодні закуски, гарніри, компоненти салатів і боулів, що підвищує їх універсальність та комерційну привабливість.

Розроблено технології нових холодних закусок із використанням локальної ферментованої сировини, які забезпечують оригінальні смакові властивості, привабливий зовнішній вигляд і високу споживчу цінність готової продукції. Запропоновані страви сприяють урізноманітненню меню закладу та підвищенню його конкурентоспроможності.

Отримані результати підтверджують, що впровадження технологій холодних закусок з ферментованих овочів є перспективним напрямом розвитку асортиментної політики кафе «Гном» та відповідає сучасним вимогам ресторанного господарства щодо якості, безпечності та функціональності харчових продуктів.

Список використаних джерел:

1. Gnom.cv. (n.d.). Instagram. Retrieved May 22, 2026, from <https://www.instagram.com/gnom.cv/>
2. Hutkins, R. (2021). *Microbiology and technology of fermented foods* (2nd ed.). Wiley-Blackwell.
3. International Organization for Standardization. (2018). ISO 22000:2018 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain. ISO.

4. Xiang, H., Sun-Waterhouse, D., Cui, C., & Waterhouse, G. I. N. (2022). Fermented vegetable products: Nutritional composition and functional properties. *Food Chemistry*, 370, 130–145. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130145>
5. Zhang, Z., Lv, G., Pan, H., Fan, L., Soccol, C. R., & Pandey, A. (2020). Production of biologically active compounds by lactic acid bacteria during vegetable fermentation. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(18), 3064–3078. <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1675881>
6. Кравченко, М. Ф., & Сидоренко, О. В. (2022). Інноваційні технології продукції ресторанного господарства. *Наукові праці НУХТ*, 28(3), 115–123.

Павлюк Вадим, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Брикова Т.М.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БРІЮШНОЇ БУЛОЧКИ ДЛЯ БУРГЕРІВ З ВИКОРИСТАННЯМ АЛЬТЕРНАТИВНИХ ВИДІВ БОРОШНА

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на функціональні харчові продукти, виготовлені з натуральної сировини та інгредієнтів підвищеної біологічної цінності. Особливої актуальності набуває удосконалення технологій хлібобулочних виробів шляхом використання альтернативних видів борошна, що дозволяє підвищити харчову цінність продукції, покращити її органолептичні показники та відповідати сучасним тенденціям здорового харчування.

Аналіз наукових досліджень свідчить, що перспективним напрямом розвитку хлібопекарської галузі є використання спельтового, цільнозернового та вівсяного борошна, які характеризуються підвищеним вмістом білків, харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів (Дробот та ін., 2019; Сильчук, 2018). Введення нетрадиційної сировини у рецептури хлібобулочних виробів сприяє підвищенню їх функціональної цінності та покращенню споживчих властивостей.

Проаналізовано базову рецептуру бріюшної булочки для бургерів, яка виробляється у ресторані «Freidora» (табл. 1).

Таблиця 1

Аналіз базової рецептури бріюшної булочки для бургерів у ресторані «Freidora»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Борошно пшеничне вищого ґатунку	Сухе, сипке, без стороннього запаху, вологість не більше 15 %	55,0	Просіювання для насичення киснем та видалення домішок
Молоко	Свіже, пастеризоване, без ознак скисання	15,0	Підігрів до 30-35 °С
Яйця курячі	Свіжі, чисті, без пошкоджень шкаралупи	10,0	Миття, дезінфекція, розбивання, проціджування
Масло вершкове	Свіже, без стороннього присмаку, жирність 72-82 %	8,0	Пом'якшення до пластичної консистенції
Цукор	Білий, кристалічний, без грудок	5,0	Просіювання
Дріжджі пресовані	Свіжі, з характерним запахом, активні	3,0	Розчинення у теплому молоці
Сіль кухонна	Чиста, без сторонніх домішок	1,5	Просіювання або розчинення
Вода питна	Чиста, без запаху, відповідно до санітарних норм	2,0	Підігрів за потреби
Кунжут для посипки	Сухий, без ознак псування	0,5	Перебирання, підсушування

Базова рецептура бріюшної булочки у ресторані «Freidora» характеризується високим вмістом здобних компонентів, що забезпечує ніжну текстуру, м'який м'якуш, приємний вершковий смак та привабливий зовнішній вигляд. Основною сировиною є пшеничне борошно вищого ґатунку, яке формує клейковинний каркас тіста. Молоко, яйця та вершкове масло сприяють підвищенню харчової цінності, покращують смак та уповільнюють черствіння виробу. Аналіз базової рецептури свідчить про доцільність її вдосконалення шляхом часткової заміни пшеничного борошна на альтернативні види борошна з метою підвищення вмісту харчових волокон, мінеральних речовин та біологічної цінності готового продукту.

У межах дослідження було удосконалено рецептуру фірмової бріюшної булочки для бургерів шляхом часткової заміни традиційного пшеничного борошна на спельтове, цільнозернове та вівсяне.

В таблиці 2 наведено удосконалену рецептуру «Фірмової бріюшної булочки для бургерів» з використанням альтернативних видів борошна.

Таблиця 2

Удосконалена рецептура хлібобулочного виробу – «Фірмова бріюшна булочка для бургерів»

Найменування рецептурних компонентів	Вміст, %	Технологічне призначення
Борошно пшеничне вищого ґатунку	38,5	Формування клейковинного каркасу, забезпечення об'єму
Борошно спельтове	8,3	Підвищення вмісту білка, мінеральних речовин, покращення смаку

Борошно пшеничне цільозернове	5,5	Збагачення харчовими волокнами, вітамінами групи В
Борошно вівсяне	2,7	Підвищення біологічної цінності, покращення вологоутримання
Молоко	15,0	Покращення смаку, структури м'якуша
Яйця курячі	10,0	Формування структури, збагачення білком
Масло вершкове	8,0	Надання ніжності, здобності, аромату
Цукор	5,0	Живлення дріжджів, формування смаку
Дріжджі пресовані	3,0	Забезпечення бродіння, розпушення тіста
Сіль кухонна	1,5	Регуляція смаку, зміцнення структури
Вода питна	2,0	Регулювання консистенції тіста
Кунжут / посипка	0,5	Поліпшення зовнішнього вигляду

Примітка: Розроблено автором на основі результатів експериментальних досліджень.

Таке поєднання дозволило збагатити виріб харчовими волокнами, мінеральними речовинами та біологічно активними компонентами без погіршення структурно-механічних властивостей тіста. Отримані результати підтвердили покращення органолептичних показників виробу, зокрема смаку, аромату, кольору та структури м'якушки (рис. 1).

Використання альтернативних видів борошна забезпечує формування продукції функціонального спрямування, що відповідає сучасним тенденціям розвитку хлібопекарської галузі та вимогам споживачів до якості харчових продуктів. Запропонована технологія може бути рекомендована для впровадження у закладах ресторанного господарства з метою розширення асортименту та підвищення конкурентоспроможності підприємств.

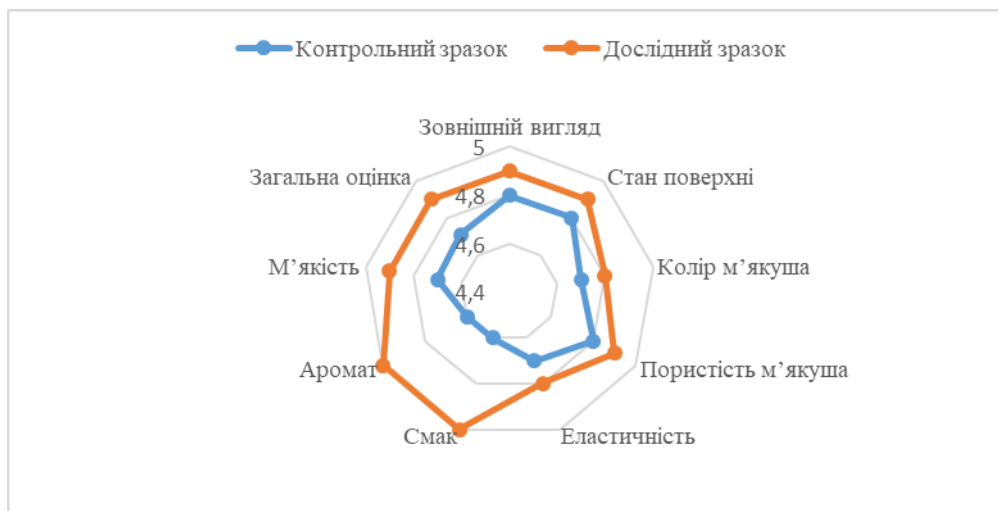


Рис. 1. Профілограми якості контрольного та дослідного зразку хлібобулочного виробу – «Фірмова бріюшна булочка для бургерів»

Таким чином, удосконалення технології бріюшної булочки для бургерів із використанням спельтового, цільозернового та вівсяного борошна є перспективним напрямом розвитку сучасних технологій хлібобулочних

виробів, що дозволяє поєднати високі органолептичні показники продукції з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Список використаних джерел

- Drobot, V. I. (2019). *Tekhnolohiia khlibopekarskoho vyrobnytstva*. Kyiv: Lohos.
- Drobot, V. I., Prykhodko, Y. V., & Berezhna, O. A. (2019). Інноваційні підходи до виробництва хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Харчова промисловість*, 26, 45–52.
- Silchuk, T. A. (2018). Використання харчових волокон у технологіях хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Наукові праці НУХТ*, 24(6), 156–164.
- Niemirich, O. V., Honcharuk, O. P., & Korol, O. V. (2014). Використання нетрадиційної сировини у виробництві хлібобулочних виробів. *Наукові праці НУХТ*, 20(5), 211–218.
- Pysarets, O. P., & Biela, V. V. (2019). Перспективи використання спельтового борошна у технологіях хлібобулочних виробів. *Харчова наука і технологія*, 13(4), 65–72.
- Abdullah, M., Rahman, S., & Karim, A. (2022). Functional ingredients in bakery products: Recent trends and technological approaches. *Journal of Food Science and Technology*, 59(8), 3121–3130.
- Ma, S., Lee, Y., & Baik, B. K. (2022). Application of alternative grains in bakery products: Quality and nutritional aspects. *Foods*, 11(15), 2247.

Дмитро Пахолок, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Романовська О. Л.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ ЦІЛЬНОЗЕРНОВОЇ ТА БАГАТОКОМПОНЕНТНОЇ СИРОВИНИ

Хліб є одним із базових продуктів харчування, який традиційно займає важливе місце у раціоні населення України. Водночас сучасні тенденції розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства зумовлюють необхідність удосконалення технологій хлібобулочних виробів з метою підвищення їх харчової та біологічної цінності, покращення органолептичних властивостей і розширення асортименту продукції. Особливого значення набуває використання ціЛЬНОЗЕРНОВОЇ сировини, сумішей різних видів борошна, а також додавання насіння та природних підсолоджувачів.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у необхідності розроблення нових технологій пшеничного хліба, що відповідають сучасним вимогам здорового харчування та забезпечують високу якість продукції. У роботі розроблено два види хліба: пшеничний хліб «Український» та «Карпатський», які відрізняються рецептурним складом і технологічними особливостями.

Метою дослідження є удосконалення технологій пшеничного хліба та дослідження якості готової продукції з використанням традиційної та функціональної сировини.

У процесі дослідження було проаналізовано сучасні наукові підходи до виробництва хлібобулочних виробів. Встановлено, що використання цільнозернового борошна та сумішей зернових культур сприяє підвищенню вмісту харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів групи В (Fellows, 2017). Крім того, додавання насіння (соняшнику, льону, гарбуза) дозволяє збагатити продукт незамінними жирними кислотами, білками та антиоксидантами.

Розроблення технології пшеничного хліба «Український» базується на використанні борошна пшеничного вищого ґатунку з додаванням традиційних інгредієнтів: води, пресованих дріжджів, солі, цукру та соняшникової олії. Така рецептура забезпечує формування класичної структури хліба з добре розвиненою пористістю, еластичною м'якушкою та приємним ароматом. Введення олії сприяє покращенню текстури та подовженню терміну зберігання продукції.

Особливістю технології хліба «Карпатський» є використання суміші пшеничного цільнозернового та житнього борошна, що дозволяє підвищити харчову цінність продукту. Додатковими компонентами є насіння соняшнику, льону та гарбуза, а також натуральний мед, який використовується як природний підсолоджувач і джерело біологічно активних речовин. Такий склад забезпечує формування насиченого смаку, щільнішої структури м'якушки та характерного аромату.

Технологічний процес виробництва обох видів хліба включає такі основні етапи: підготовка сировини, заміс тіста, бродіння, формування, вистоявання та випікання. Особливу увагу приділено процесу бродіння, який є ключовим для формування структури та смакових характеристик хліба. Згідно з дослідженнями, оптимальні умови бродіння сприяють розвитку дріжджової мікрофлори та утворенню ароматичних сполук (Cauvain & Young, 2007).

У процесі дослідження проведено органолептичну оцінку якості розроблених виробів. Встановлено, що хліб «Український» характеризується світлим кольором м'якушки, рівномірною пористістю та м'якою консистенцією. Хліб «Карпатський» має більш темний колір, щільнішу структуру та виражений смак із горіховими нотами, що обумовлено використанням насіння та житнього борошна.

Фізико-хімічний аналіз показав, що використання цільнозернового та житнього борошна сприяє підвищенню вмісту клітковини, мінеральних речовин і біологічно активних компонентів. Додавання насіння забезпечує збільшення вмісту жирів, зокрема поліненасичених жирних кислот, що позитивно впливають на здоров'я людини (Ktenioudaki & Gallagher, 2012).

Встановлено, що удосконалені технології дозволяють:

- підвищити харчову та біологічну цінність хліба;
- покращити органолептичні показники продукції;
- розширити асортимент хлібобулочних виробів;
- задовольнити попит споживачів на функціональні продукти.

Важливим аспектом є також організація виробництва, яка передбачає дотримання санітарно-гігієнічних вимог і впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів. Це забезпечує стабільну якість продукції та її безпечність для споживачів.

Отримані результати свідчать про доцільність впровадження розроблених технологій у практику закладів ресторанного господарства та хлібопекарських підприємств. Запропоновані види хліба можуть бути включені до асортименту закладів різних форматів, зокрема ресторанів української кухні, пекарень і закладів здорового харчування.

Таким чином, удосконалення технологій пшеничного хліба з використанням цільнозернової та багатокомпонентної сировини є перспективним напрямом розвитку харчової галузі, що дозволяє поєднати традиції хлібопечення з сучасними вимогами до якості та харчової цінності продукції.

References

- Cauvain, S. P., & Young, L. S. (2007). *Technology of breadmaking* (2nd ed.). Springer.
- Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Ktenioudaki, A., & Gallagher, E. (2012). Recent advances in the development of high-fibre baked products. *Trends in Food Science & Technology*, 28(1), 4-14.
- ДСТУ 4583:2006. (2006). Хліб пшеничний. Загальні технічні умови.
- Капельяниц, Л. В., & Іоргачова, К. Г. (2010). *Функціональні продукти*. Одеса: Друк.
- Пасічний, В. М. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». (2017).

Повшин Сергій, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Данилюк І.П.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ФОРМУВАННЯ КРУАСАНІВ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА В УМОВАХ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

Сучасний розвиток кондитерської галузі характеризується активним впровадженням інноваційних технологій, спрямованих на підвищення якості продукції, її харчової цінності та конкурентоспроможності. Одним із найбільш популярних видів борошняних виробів залишаються круасани з листкового дріжджового тіста, які користуються стабільним попитом завдяки характерній шаруватій структурі, приємним органолептичним властивостям та широким можливостям урізноманітнення рецептурного складу.

Аналіз літературних джерел свідчить, що якість круасанів значною мірою залежить від технології ламінації тіста, властивостей борошна, якості жирового компонента та дотримання температурних режимів під час виробництва (Дробот, 2002; Лисюк, 2009). Водночас сучасні тенденції розвитку хлібопекарської та кондитерської галузі орієнтовані на використання альтернативних видів борошна, функціональних інгредієнтів та удосконалених способів формування виробів.

Метою дослідження стало обґрунтування напрямів удосконалення технологій формування круасанів із листкового тіста та розроблення рекомендацій щодо їх впровадження у виробничу діяльність кондитерської «ТерешкінО». Об'єктом дослідження виступали технології виробництва круасанів, а предметом – удосконалені технології формування круасанів та організація їх виробництва.

У роботі встановлено, що перспективним напрямом удосконалення технології є використання спельтового та вівсяного борошна як часткової заміни пшеничного, а також застосування інноваційного методу перехресної ламінації тіста.

Встановлено, що найбільш раціональним є заміна 25 % пшеничного борошна альтернативними видами, зокрема 15 % спельтового та 10 % вівсяного борошна. Запропоноване співвідношення забезпечує належну еластичність тіста, стабільність клейковинного каркаса та збереження характерної шаруватої структури виробів. Крім того, така рецептурна композиція сприяє підвищенню вмісту білків, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин у готовій продукції (табл. 1).

Таблиця 1

Рецептура удосконаленого листкового дріжджового тіста для круасанів

Найменування сировини	Традиційна рецептура, г	Удосконалена рецептура, г
Борошно пшеничне вищого гатунку	1000	750
Борошно спельтове	–	150
Борошно вівсяне	–	100
Дріжджі пресовані	40	40
Цукор	100	100
Сіль	18	18
Молоко	350	350
Вода	250	250
Яйця	80	80
Масло вершкове (у тісто)	80	80
Масло вершкове для ламінації	500	500
Всього	2418	2418

Запропоновані технологічні рішення сприяють покращенню структури виробів, підвищенню їх харчової цінності та формуванню виражених органолептичних характеристик. Практична цінність дослідження полягає у можливості впровадження розроблених технологій у виробничу діяльність кондитерських підприємств для розширення асортименту продукції та підвищення її конкурентоспроможності.

Таким чином, удосконалення технологій формування круасанів із використанням альтернативних видів борошна та сучасних методів ламінації є перспективним напрямом розвитку кондитерського виробництва, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та потребам споживачів у продукції підвищеної харчової цінності.

Список використаних джерел

Архіпов, В. В. (2026). *Технології ресторанної продукції*. Київ: Центр учбової літератури.

Дробот, В. І. (2002). *Технологія хлібопекарського виробництва*. Київ: Логос.

Капліна, Т. В. (2023). *Технологія борошняних кондитерських виробів*. Полтава: ПУЕТ.

Лисюк, Г. М. (2009). *Технологія борошняних кондитерських виробів*. Харків: ХДУХТ.

Новікова, Н. В. (2017). Сучасні технологічні аспекти виробництва листкових виробів. *Наукові праці НУХТ*, 23(4), 112–118.

Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7th ed.). John Wiley & Sons.

McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.

Попадюк Станіслав, 4 курс
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Марусяк Т. М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

КУЛІНАРНИЙ ДИЗАЙН ЯК ІНСТРУМЕНТ УДОСКОНАЛЕННЯ ТРАДИЦІЙНИХ УКРАЇНСЬКИХ СТРАВ

Традиційна українська кухня є важливою складовою національної культури, гастрономічної ідентичності та нематеріальної культурної спадщини. Вона поєднує історично сформовані технології, локальні продукти, сезонність, обрядовість, родинні традиції та регіональні особливості приготування. Водночас сучасний ресторанний бізнес функціонує в умовах активної трансформації споживчих запитів, коли відвідувач оцінює не лише смак страви, а й її зовнішній вигляд, емоційне наповнення, естетику подачі, зручність споживання та відповідність актуальним гастрономічним тенденціям. Саме тому кулінарний дизайн стає важливим інструментом удосконалення традиційних українських страв без втрати їх автентичного змісту.

Актуальність теми зумовлена необхідністю оновлення традиційного ресторанного продукту шляхом поєднання автентичної технології приготування страв з сучасними техніками подачі. Особливої ваги це питання набуває в контексті популяризації української кухні в Україні та за її межами. Показовим прикладом міжнародного визнання гастрономічної спадщини України є внесення культури приготування українського борщу до Списку нематеріальної культурної спадщини UNESCO, що потребує термінової охорони (UNESCO, 2022). Це підтверджує, що традиційні страви є не лише харчовим продуктом, а й носієм культурного коду, який доцільно зберігати, адаптувати та презентувати сучасними засобами.

Метою дослідження є обґрунтування ролі кулінарного дизайну як інструменту удосконалення технологій традиційних українських страв з урахуванням сучасних вимог ресторанної подачі.

Кулінарний дизайн доцільно розглядати як комплексний підхід до формування зовнішнього вигляду, композиції, кольорового рішення, текстурного поєднання, форми подачі та загального емоційного сприйняття страви. Він охоплює не лише декоративне оформлення, а й технологічно обґрунтовану організацію елементів на тарілці, добір посуду, використання

соусів, мікрозелені, їстівних квітів, текстурних компонентів, ферментованих продуктів, пін, гелів, кремів, хрустких елементів та інших засобів фуд-презентації.

Наукові дослідження у сфері гастрофізики та сенсорного сприйняття підтверджують, що зовнішній вигляд страви впливає на очікування споживача, оцінку смаку, сприйняття розміру порції, готовність сплатити вищу ціну та загальне задоволення від споживання. Зокрема, Rowley і Spence (2018) довели, що композиція елементів на тарілці, центральне або зміщене розташування, горизонтальна чи вертикальна подача впливають на естетичну оцінку страви, сприйняття порції та бажання споживача обрати продукт. Це означає, що вдосконалення традиційних українських страв має здійснюватися не лише через зміну технології, а й через продуману візуальну організацію подачі.

Для української кухні кулінарний дизайн має особливе значення, оскільки більшість традиційних страв характеризується вираженою насиченістю смаку, поживністю, багатокомпонентністю та домашнім стилем подавання. До таких страв належать борщ, вареники, голубці, деруни, банош, куліш, галушки, крученики, налисники, печеня, капуста, узвар, пампушки та інші вироби. У закладах ресторанного господарства з українською концепцією ці страви можуть набувати нового формату завдяки порційному структуруванню, мінімалістичній подачі, використанню керамічного посуду, дерев'яних елементів, кам'яного посуду, авторських соусів, кольорових акцентів та декоративних компонентів природного походження.

Одним із перспективних напрямів є модернізація подачі борщу. Традиційна технологія його приготування має зберігати основні смакові характеристики: бурякову основу, насичений овочевий смак, збалансовану кислотність, аромат прянощів і характерне поєднання зі сметаною або пампушками. Водночас сучасна подача може передбачати окреме сервірування бульйону, бурякового крему, дегідрованих овочевих чипсів, мініпампушок із часниковою емульсією, зелені та ферментованих компонентів. Такий підхід дозволяє зберегти традиційний смак і надати страві ресторанної виразності.

Не менш перспективним є удосконалення подачі вареників. У традиційному варіанті вони подаються зі сметаною, шкварками, цибулею або маслом. У сучасному ресторанному форматі вареники можуть бути представлені у вигляді дегустаційної композиції з різними начинками: картопляною, сирною, грибною, ягідною, м'ясною. Додатковими елементами можуть бути соуси на основі сметани, грибного демігласу, бурякового пюре, зеленого масла, карамелізованої цибулі, ферментованих овочів. Важливо, щоб такі доповнення не змінювали автентичної основи страви, а підкреслювали її смакову глибину.

Кулінарний дизайн також може бути ефективним інструментом підвищення харчової та комерційної цінності страв. Завдяки грамотній подачі звична страва сприймається як авторський ресторанний продукт. Наприклад,

деруни можуть подаватися не лише як традиційні картопляні оладки, а як багатокомпонентна страва з грибним кремом, сметанним соусом, зеленню, мікрогріном, маринованою цибулею або копченою рибою. Голубці можуть бути представлені у вигляді акуратних мініпорцій із томатно-овочевим соусом, зеленим маслом, овочевим пюре або ферментованими гарнірами. Така подача підвищує естетичну привабливість страви, зберігаючи її традиційний зміст.

Важливим принципом удосконалення традиційних українських страв є недопущення надмірної декоративності. Сучасна подача не повинна перетворювати автентичну страву на штучну композицію. Кулінарний дизайн має бути функціональним: кожен елемент на тарілці повинен мати смакове, текстурне або символічне значення. Колір, форма, об'єм, соус, зелень, хрусткий компонент чи декор мають доповнювати основну страву, а не відволікати від неї.

Особливу увагу доцільно приділяти кольоровій гармонії. Українська кухня має природно виразну палітру: червоний колір буряка, зелений колір кропу, петрушки та щавлю, жовтий колір кукурудзяної крупи, білий колір сметани та сиру, коричневі відтінки печених, смажених і тушкованих продуктів. Використання цих кольорів у сучасній подачі дозволяє підкреслити національний характер страви без застосування штучних барвників чи надмірного декору.

Ще одним напрямом удосконалення є робота з текстурами. Традиційні українські страви часто мають м'яку, ніжну або тушковану структуру. Додавання хрустких, кремових, повітряних, гелеподібних чи ферментованих компонентів дозволяє зробити страву більш цікавою для споживача. Наприклад, до баношу можна додати хрусткий бекон або грибні чипси, до голубців – томатний гель чи овочевий крем, до вареників – цибулевий крамбл або сметанну емульсію. Такі рішення мають бути технологічно доцільними й органолептично збалансованими.

Отже, кулінарний дизайн є дієвим інструментом удосконалення традиційних українських страв, оскільки поєднує технологічний, естетичний, сенсорний і маркетинговий аспекти ресторанного продукту. Його використання дає змогу підвищити привабливість української кухні, адаптувати традиційні страви до сучасних ресторанних форматів, розширити можливості їх презентації та посилити конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства. Водночас головною умовою такого удосконалення має залишатися збереження автентичної основи страви, повага до національної гастрономічної спадщини та технологічна обґрунтованість кожного елемента подачі.

References

Rowley, J., & Spence, C. (2018). Does the visual composition of a dish influence the perception of portion size and hedonic preference? *Appetite*, 128, 79–86. DOI: 10.1016/j.appet.2018.06.005.

Spence, C. (2018). Gastrophysics: The lens of psychological and sensory research. *The Psychologist*. Oxford Research Archive.

Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. Wiley-Blackwell.

UNESCO. (2022). *Culture of Ukrainian borscht cooking*. Intangible Cultural Heritage.

Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3, 11. DOI: 10.1186/2044-7248-3-11.

Василь Попеску, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Борук С. Д.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ УДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБІВ З ЛИСТКОВОГО ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА В УМОВАХ СУЧАСНОЇ КАВ'ЯРНІ-КОНДИТЕРСЬКОЇ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на якісну крафтову випічку, що поєднує традиційні технології та інноваційні підходи до формування асортименту. Особливе місце серед борошняних кулінарних виробів займають вироби з листкового дріжджового тіста, які відзначаються високими органолептичними показниками, привабливим зовнішнім виглядом та широкими можливостями для створення авторських рецептур.

Метою дослідження було обґрунтування напрямів удосконалення технологій виробів з дріжджового тіста та розширення асортименту кав'ярні-кондитерської «Atelier Sucre». У роботі проведено аналіз існуючих технологій виробництва здобних і листкових дріжджових виробів, досліджено особливості організації виробничого процесу та визначено чинники, що впливають на якість готової продукції.

Встановлено, що ключовими факторами формування високої якості виробів є правильний вибір сировини, контроль процесів бродіння, дотримання температурних режимів замішування, ламінування та випікання, а також використання сучасного обладнання з автоматизованим контролем технологічних параметрів.

Для розширення асортименту закладу розроблено авторські вироби з листового дріжджового тіста – солоні круасани «Fromage & Herbes» та «Tomate & Pesto». Запропоновані рецептури поєднують класичну французьку технологію ламінування з використанням натуральних сирів, ароматних трав, в'ялених томатів та соусу песто, що відповідає сучасним гастрономічним тенденціям і концепції закладу.

Удосконалення технології передбачало оптимізацію рецептури ламінованого дріжджового тіста, коригування температурних режимів охолодження та шарування, удосконалення процесів вистоювання і впровадження стабільних начинок із контрольованою вологістю. Це забезпечило формування чіткої шаруватої структури, хрусткої скоринки та високих споживчих властивостей готових виробів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння, ламінування та випікання, забезпечують формування характерної шаруватої структури солоних круасанів. Контроль вологості, температури та співвідношення білків і жирів є ключовими факторами отримання виробу з хрусткою скоринкою, ніжним м'якушем та стабільною текстурою начинки.

Раціонально підібрана сировина забезпечує формування характерної шаруватої структури, вираженого аромату та гармонійного смаку солених круасанів. Поєднання класичної французької технології ламінування з сучасними соленими начинками дозволяє розширити асортимент кав'ярні-кондитерської, підвищити її конкурентоспроможність і відповідати актуальним тенденціям розвитку ресторанного господарства.

Для приготування тіста використовують борошно пшеничне вищого гатунку з вмістом білка 11,5–12,5% у кількості 1000 г, молоко охолоджене (4–6°C) – 450 г, цукор – 50 г, сіль – 18 г, дріжджі пресовані – 40 г, вершкове масло для замісу – 100 г, а також вершкове масло жирністю 82% для шарування – 500 г. Вихід тіста становить приблизно 2150 г.

Заміс проводять протягом 6–8 хвилин до середнього розвитку клейковини. Температура тіста після замісу повинна становити 22–24°C. Після замішування тісто охолоджують при температурі 4°C протягом 40–60 хвилин. Далі здійснюють процес ламінування: закладають пластичне вершкове масло та виконують три тури складання з проміжним охолодженням по 30 хвилин. Температура тіста під час розкачування не повинна перевищувати 18°C. Далі тісто охолоджують та формують напівфабрикати.

Технологічна схема виробництва подана на рис. 1.

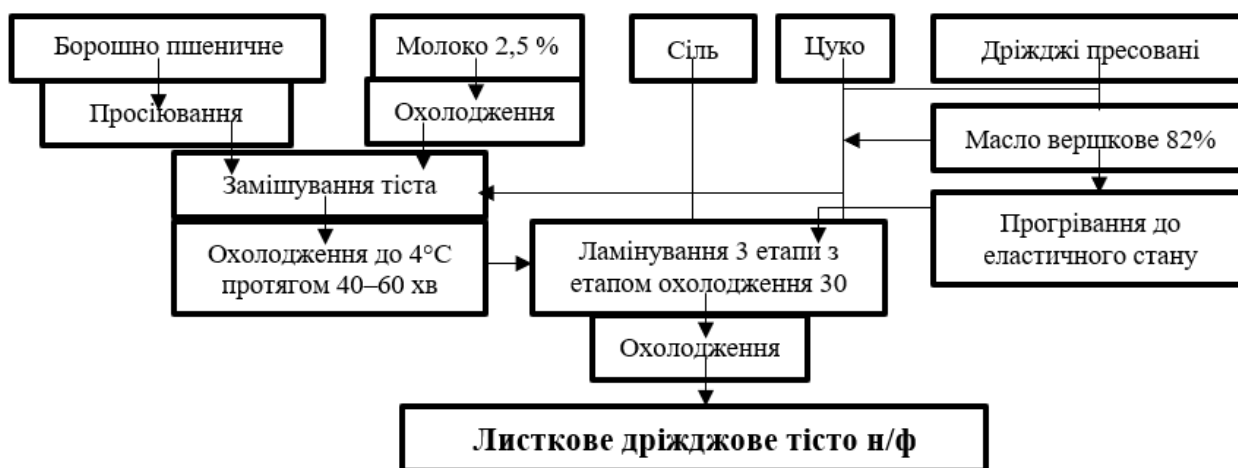


Рис. 1. Технологічна схема виробництва листового дріжджового тіста н/ф

Результати органолептичних та фізико-хімічних досліджень підтвердили високу якість розробленого тіста. Вироби з нього характеризуються правильною формою, рівномірною золотистою скоринкою, добре вираженою шаруватістю, гармонійним смаком і ароматом. Отримані показники свідчать про технологічну доцільність та перспективність впровадження розроблених виробів у виробничу програму кав'ярні-кондитерської «Atelier Sucre».

Таким чином, удосконалення технологій виробів з листового дріжджового тіста та впровадження авторських солоних круасанів сприяє розширенню асортименту закладу, підвищенню його конкурентоспроможності та задоволенню сучасних споживчих запитів щодо крафтової випічки преміальної якості.

Список використаних джерел:

1. Dotsenko, V. F., et al. (2025). Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva [Technology of restaurant products]. Kondor.
2. Drizhdzhove tisto [Yeast dough]. (n.d.). National University of Food Technologies Repository. <https://dspace.nuft.edu.ua/communities/8b34a147-eab5-42ad-ab40-ae7b8b63b01/browse/subjectb>
3. Exploring the impact of leavening method on the characteristics of dough properties and bread quality: A review. (2025). *Food Chemistry*. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814625044127>
4. Instagram-storinka kav'ярni-kondyterskoї «Atelier Sucre» [Instagram page of “Atelier Sucre” café-confectionery]. (n.d.). <https://www.instagram.com/ateliersucre.cv/>
5. Iorgachova, K., Makarova, O., & Khvostenko, K. (2016). Technological characteristics of yeast-containing cakes production using waxy wheat flour. *Food Science and Technology*, 10(4). <https://doi.org/10.15673/fst.v10i4.252>

6. Onlain-meniu kav'iarni-kondyterskoї «Atelier Sucre» [Online menu of “Atelier Sucre” café-confectionery]. (n.d.). Expireenza. <https://expireenza.com>

Олександр Порожнюк, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Лошенко І. Р.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

НЕТРАДИЦІЙНЕ БОРОШНО У ТЕХНОЛОГІЯХ БОРОШНЯНИХ СТРАВ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростаючим попитом на страви з підвищеною харчовою цінністю, зниженим глікемічним індексом і натуральними функціональними інгредієнтами. Борошняні страви є традиційно популярною групою ресторанної продукції, проте більшість закладів продовжує використовувати виключно рафіноване пшеничне борошно вищого ґатунку з глікемічним індексом 85 і вмістом харчових волокон лише 3,5 г/100 г. Використання нетрадиційних видів борошна вівсяного, гречаного, житнього є науково обґрунтованим шляхом підвищення харчової цінності борошняних страв без зміни їх традиційного характеру (Cauvain & Young, 2006).

Перевагами нетрадиційних видів борошна є підвищений вміст харчових волокон, нижчий глікемічний індекс і наявність унікальних фітонутрієнтів. Вівсяне цілнозернове борошно містить β-глюкани (4-8%), щодо яких EFSA затвердило офіційне твердження про зниження рівня холестерину ЛПНЩ при споживанні не менше 3 г/добу. Гречане борошно є унікальним джерелом рутину (до 8,5 мг/100 г) – природного антиоксиданту з ангіопротекторними властивостями і не містить глютену. Житнє обдирне борошно має найвищий серед розглянутих видів вміст харчових волокон (12,4 г/100 г), включаючи арабіноксилани з пребіотичними властивостями (Zhu et al., 2016).

Вареники «Зелені» з вівсяного борошна із начинкою з рикоти, шпинату та волоського горіха. Основною новизною рецептури є заміна 75% пшеничного борошна вівсяним у тісті і збагачення тіста шпинатним пюре (60 г/порцію). Бланшування шпинату при 100°C протягом 60 секунд з наступним охолодженням у крижаній воді фіксує хлорофіл і забезпечує яскраво-зелений колір тіста – технологічний прийом, характерний для сучасних авторських ресторанів. Начинка: рикота (150 г) як джерело кальцію (207 мг/100 г), шпинат як концентрат фолатів (194 мкг/100 г) і вітаміну К (483 мкг/100 г), волоський горіх – джерело омега-3 жирних кислот (АЛК 9,1 г/100 г). Відпочинок тіста 30 хв при +20°C є критичним для рівномірного розподілу вологи між вівсяним і пшеничним борошном (Rickman et al., 2007).

Гречані млинці «Осінні» із запеченим гарбузом, сиром і насінням гарбуза. Тісто виготовляється на кефірі (250 мл) із сумішшю гречаного (70%) і пшеничного (30%) борошна. Застосування кефіру є технологічно обґрунтованим: молочна кислота реагує із содою з виділенням CO₂, що розпушує тісто без тривалої ферментації і частково активує фермент фітазу, підвищуючи засвоюваність мінеральних речовин гречаного борошна (Lopez et al., 2003). Запікання гарбуза при 190°C протягом 25-30 хвилин ініціює реакцію Маяра і карамелізацію природних цукрів, що формує глибокий солодкуватий аромат начинки. Посипка зі смажених насіння гарбуза збагачує страву магнієм (148% добової норми у 15 г).

Кіш «Тераса» на вівсяно-житньому тісті з цибулею-пореем, печерицями і козячим сиром. Тісто-основа виготовляється методом rubbing-in із охолодженим вершковим маслом на суміші вівсяного (100 г) і житнього (80 г) борошна. Охолоджене масло (+4°C) є критичним параметром: кімнатна температура призводить до злипання жиру з борошном і втрати шаруватості. Випікання при 180°C 12 хвилин із пресом і 5 хвилин без запобігає розмокання коржу від рідкої заливки. Цибуля-порей є джерелом інуліну (1,5-2,0%) і флавоноїдів (кверцетин, кемпферол) (Сао et al., 2019). Козячий сир забезпечує 30% добової норми кальцію у порції і є більш засвоюваним для осіб із чутливістю до лактози порівняно з коров'ячим.

Виробництво трьох розроблених страв організовується в існуючих виробничих цехах ресторану «Тераса» без додаткових капіталовкладень в обладнання. Розподіл: тісто і формування холодний цех; теплова обробка і подача — гарячий цех. Виробничий процес будується за принципом mise en place з трифазовим робочим днем. Умови зберігання напівфабрикатів: сирі вареники до 24 год при +4°C, зібраний кіш до 12 год, готові страви не більше 2 год у мармітах при +65°C. В умовах воєнного стану орієнтація на місцеве вівсяне, гречане і житнє борошно є практичним рішенням, що знижує залежність від зовнішніх ланцюгів постачання (Мостіпан та ін., 2018).

Органолептична оцінка підтвердила високу якість розроблених страв: середній бал 4,78-4,96 з 5,0. Найвищий результат отримав кіш «Тераса» (4,96) завдяки ідеальному зовнішньому вигляду і хрусткій текстурі коржу. Гречані млинці «Осінні» (4,90) відзначено за виражений гречаний аромат і гармонійність поєднання гарбуза і сиру. Вареники «Зелені» (4,78) за оригінальний зелений колір тіста і збалансований смак начинки. Дещо нижчий бал вареників пояснюється об'єктивним ускладненням текстури тіста за нижчого вмісту глютену (75% вівсяного борошна), що є напрямом подальшого вдосконалення.

Розрахунок харчової цінності показав, що вміст харчових волокон у розроблених стравах (3,8-5,1 г/100 г) у 2-2,5 рази перевищує аналогічний показник традиційних борошняних страв ресторану (1,5-2,2 г/100 г). Глікемічний індекс знижено з 78-85 (традиційні страви) до 45-58 (розроблені),

що робить нові позиції прийнятними для споживачів із порушеннями вуглеводного обміну. Вміст кальцію (118-186 мг/100 г) перевищує 12-19% добової потреби в одній порції.

Аналіз меню ресторану «Тераса» виявив системний недолік: відсутність нетрадиційних видів борошна у всіх 6 борошняних стравах при задекларованій авторській концепції. Оптимальні частки заміни пшеничного борошна: у варениках – 75% вівсяного, у млинцях – 70% гречаного, у кіш – суміш вівсяного і житнього (100:80). Усі три розроблені страви отримали органолептичну оцінку не нижче 4,78 з 5,0 балів і мають харчову цінність, суттєво вищу за традиційні аналоги. Виробництво розроблених страв можливе без додаткових інвестицій в обладнання; в умовах воєнного стану орієнтація на місцеве нетрадиційне борошно є логістично обґрунтованим рішенням.

References

Cao, Y., Zhu, H., Pu, M., Chen, X., & Zheng, J. (2019). Comparison of the main flavonoids and nutrient content of different parts of *Allium porrum* and their antioxidant activities. *Food Chemistry*, 287, 298–306. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.088>

Cauvain, S. P., & Young, L. S. (2006). *Baked products: Science, technology and practice*. Blackwell Publishing. <https://doi.org/10.1002/9780470995907>

Lopez, H. W., Leenhardt, F., Coudray, C., & Remesy, C. (2003). Minerals and phytic acid interactions: Is it a real problem for human nutrition? *International Journal of Food Science & Technology*, 38(7), 727–739. <https://doi.org/10.1046/j.1365-2621.2003.00778.x>

Мостіпан, М. І., Яценко, В. В., & Пересічна, С. М. (2018). Організація виробництва і обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Центр учбової літератури.

Peressini, D., & Sensidoni, A. (2009). Effect of soluble dietary fibre addition on rheological and breadmaking properties of wheat doughs. *Journal of Cereal Science*, 49(2), 190–201. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2008.09.007>

Rickman, J. C., Barrett, D. M., & Bruhn, C. M. (2007). Nutritional comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables. Part 1. Vitamins C and B and phenolic compounds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87(6), 930-944. <https://doi.org/10.1002/jsfa.2825>

Таблиця хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування. <https://surl.lt/cknztzf>

Zhu, F. (2016). Chemical composition and health effects of tartary buckwheat. *Food Chemistry*, 203, 231–245. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.050>

Zhu, F., Du, B., & Xu, B. (2016). A critical review on production and industrial uses of beta-glucans. *Food Hydrocolloids*, 52, 275–288. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.07.003>

Щербань, Н. О., & Горобець, О. М. (2022). Технологічні аспекти використання вівсяного і гречаного борошна у борошняних кулінарних виробках. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, 1(35), 98–109. <https://doi.org/10.33879/2706-9052-2022-1-35-1>

Вікторія Романська, 3 курс,
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Наук. керівник – Брикова Т.М.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ «ZERO WASTE» ЯК ІННОВАЦІЙНОГО ВЕКТОРУ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. ЧЕРНІВЦІ

На сучасному етапі розвитку ресторанне господарство потребує нових підходів до ведення бізнесу, що відповідають викликам часу та глобальним тенденціям сталого розвитку. Сегмент закладів, які впроваджують ресурсозберігаючі технології, мінімізують відходи та працюють за принципами відповідального споживання, сьогодні є одним із найдинамічніших на ринку ресторанних послуг (MarketMan, 2026). У світі зростає попит на формати, що поєднують гастрономічну якість, екологічну свідомість та соціальну відповідальність. Саме тому концепція «Zero Waste» стає не лише трендом, а й стратегічним напрямом розвитку сучасного ресторанного бізнесу (Connaghan, 2025).

У сучасному суспільстві дедалі більше уваги приділяється впливу харчування на здоров'я людини та стан довкілля. Ресторанна індустрія активно реагує на ці зміни, інтегруючи у свою діяльність принципи сталого розвитку: використання сезонних та локальних продуктів, зменшення харчових відходів, раціональне використання ресурсів, відмову від одноразового пластику, підтримку місцевих виробників і збереження культурної спадщини регіонів (Mercier, 2025; Aviko Foodservice, n.d.). Особливо актуальною є проблема харчових відходів. В Україні щороку викидаються придатні до споживання продукти на суму понад 6 млрд грн, що не лише створює економічні втрати, але й посилює негативний вплив на клімат через надлишкові викиди CO₂, забруднення води та втрату біорізноманіття (Mercier, 2025). В умовах війни, порушення логістичних ланцюгів, економічної нестабільності та інфляції питання раціонального використання ресурсів набуває особливої гостроти.

Світова практика демонструє успішні приклади реалізації концепції «Zero Waste» у ресторанному господарстві. Один із перших у світі ресторанів

із цією філософією – Silo у Великій Британії. Заклад працює виключно із сезонними продуктами та місцевими виробниками, приймає постачання у багаторазовій тарі, компостує органічні залишки та мінімізує утворення сміття на всіх етапах виробництва (Connaghan, 2025).

У Скандинавії прикладом є ресторан Nolla у Фінляндії, який повністю відмовився від одноразового пластику, закуповує продукти лише у локальних постачальників у багаторазовій тарі та компостує всі органічні відходи (Principato et al., 2018; MarketMan, 2026). Меню закладу є сезонним і представлене дегустаційним сетом, що змінюється залежно від наявності локальних інгредієнтів.

В Іспанії ресторан Azurmendi поєднує гастрономічну майстерність із екологічними технологіями: будівля працює на сонячній енергії, використовується система збору дощової води, а меню базується на локальних продуктах (Save Fry Oil, 2025).

Міжнародний досвід свідчить про те, що безвідходна модель може бути економічно ефективною та формувати сильну конкурентну перевагу закладу (Principato et al., 2018).

Вибір міста Чернівці як майданчика для реалізації проєкту «Zero Waste» закладу зумовлений його статусом як історичної столиці Буковини та науково-освітнього центру. Сприятливий клімат регіону та розвинена мережа малих фермерських господарств створюють ідеальні умови для реалізації концепції «локального продукту». Використання місцевої сировини забезпечує свіжість інгредієнтів, підтримує регіональну економіку та значно скорочує транспортний вуглецевий слід, зберігаючи при цьому автентичну гастрономічну ідентичність краю (MarketMan, 2026).

Технологічна стратегія безвідходного закладу базується на інноваційному розвитку та цифровізації процесів. Використання енергоефективного обладнання та хмарних систем обліку дозволяє мінімізувати псування продуктів через точне планування закупівлі. Важливою складовою є застосування дегідраторів, вакууматорів та обладнання для ферментації, що дозволяє створювати нові продукти з побічної сировини, як-от овочеві порошки чи ферментовані добавки (Save Fry Oil, 2025).

Практична реалізація концепції передбачає проходження чотирьох стратегічних етапів. Перший етап полягає у проведенні детального аудиту відходів за категоріями: виробничі (обрізки), споживчі (залишки на тарілках) та складські (псування через термін придатності). Аналіз причин виникнення цих залишків є ключовим для встановлення базового рівня, який має бути скорочений щонайменше на 30%. Другий етап зосереджений на запобіганні утворенню відходів через оптимізацію меню та навчання персоналу принципам «від кореня до листя» (root-to-stem) та «від хвоста до носа» (nose-to-tail) (Principato et al., 2018).

Третій етап передбачає трансформацію залишків у цінні інгредієнти. Меню закладу ресторанного господарства повинен мати повний цикл переробки сировини (рис. 1).

Форель в меню



Форель гриль



Чіпси



Рибний бульйон

Картопля в меню



Картопляне пюре з
обрізків з травами



Чіпси



Варена картопля

Цибуля в меню



Цибуля фарширована



Тарт з карамелізованою цибулею



Висушена цибуля (для
ароматизації страв)

Рис. 1 Принципи «Zero Waste» в меню закладів ресторанного господарства

Четвертий, завершальний етап, охоплює утилізацію неїстівних залишків шляхом компостування (Aviko Foodservice, n.d.). Отримане добриво може бути використане у власному міні-саду при ресторані або передане партнерським фермерським господарствам, що завершує закритий циклічний процес.

Отже, впровадження моделі «Zero Waste» у ресторанну мережу м. Чернівці є комплексним рішенням, що відповідає сучасним екологічним стандартам та економічним реаліям. Такий підхід не лише оптимізує витрати підприємства, але й сприяє формуванню нової культури споживання, підвищує імідж закладу як соціально відповідального бізнесу та стає рушійною силою для розвитку локального агросектору.

References

- Connaghan, T. (2025, February 11). *The rise of zero waste – How restaurants are redefining sustainability*. Emerging. <https://emerging.com/insights/restaurant-industry-insights/the-rise-of-zero-waste-how-restaurants-are-redefining-sustainability>
- MarketMan. (2026, March 22). *The comprehensive guide to zero waste restaurants*. <https://www.marketman.com/blog/guide-to-zero-waste-restaurants>
- Mercier, V. (2025, April 14). *How to reduce food waste in restaurants*. EHL Hospitality Insights. <https://hospitalityinsights.ehl.edu/food-waste-in-restaurants>
- Principato, L., Pratesi, C. A., & Secondi, L. (2018). Towards zero waste: An exploratory study on restaurant managers. *International Journal of Hospitality Management*, 74, 130–137. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.02.022>
- Save Fry Oil. (2025, August 18). *5 zero-waste restaurant solutions that save money and the planet*. <https://savefryoil.com/blog/zero-waste-restaurant-solutions/>
- Aviko Foodservice. (n.d.). *Creative zero waste management in a restaurant*. <https://www.avikofoodservice.com/en/blog/creative-zero-waste-management-restaurant>

Олег Романчук, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Вдовічена О. Г.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ, ЗБАГАЧЕНИХ ЛАМІНАРІЄЮ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на продукцію функціонального призначення, яка поєднує високі органолептичні показники та здатність позитивно впливати на здоров'я людини. Особливе місце серед таких продуктів займають напої, що є не лише засобом регідратації організму, а й джерелом біологічно активних речовин, вітамінів та мінеральних елементів (FAO, 2024).

Однією з актуальних проблем громадського здоров'я в Україні залишається недостатнє забезпечення населення йодом. Особливо гостро ця проблема проявляється у західних регіонах країни, зокрема в Чернівецькій області, яка належить до природних йододефіцитних територій (Чернівецька обласна військова адміністрація, 2022). Недостатнє надходження йоду до організму спричиняє порушення функціонування щитоподібної залози, негативно впливає на фізичний розвиток, обмін речовин та когнітивні функції людини (World Health Organization, 2024; Буковинський державний медичний університет, 2022).

Перспективним напрямом профілактики йододефіцитних станів є створення функціональних продуктів, збагачених природними джерелами йоду. Однією з найбільш перспективних видів сировини є ламінарія, яка містить значну кількість органічно зв'язаного йоду, харчових волокон, мінеральних речовин та антиоксидантів (Goh & Matia-Merino, 2023). Водночас її використання у складі напоїв обмежується наявністю специфічного морського смаку та аромату, що може негативно впливати на споживче сприйняття продукту.

Для вирішення зазначеної проблеми доцільним є застосування принципів фудпейрингу (food pairing), які ґрунтуються на поєднанні інгредієнтів зі схожими або взаємодоповнювальними ароматичними характеристиками. Такий підхід дає змогу сформувати гармонійний смаковий профіль продукту та забезпечити його високу споживчу привабливість (Spence, 2022).

Під час розроблення рецептур функціональних молочних коктейлів було використано принципи фудпейрингу для поєднання ламінарії з фруктово-ягідною та молочною сировиною. Ламінарія характеризується специфічними морськими та йодистими нотами, які можуть знижувати органолептичну привабливість готового продукту (Mouritsen et al., 2021). З метою їх гармонізації до рецептурного складу було введено кокосове молоко, манго, полуницю та чорну смородину.

Кокосове молоко забезпечує кремовий смак і м'яко маскує специфічні відтінки ламінарії. Манго формує виражений тропічний аромат та є джерелом β -каротину. Полуниця надає напою приємного фруктового смаку та збагачує його вітаміном С. Чорна смородина характеризується інтенсивним ароматом і високим вмістом антиоксидантних сполук, що сприяє ефективному маскуванню морських нот ламінарії та підвищенню харчової цінності продукту (Spence, 2022).

За результатами органолептичної оцінки встановлено, що найвищі дегустаційні бали отримали модельні композиції з концентрацією ламінарії 1,0 %. Подальше збільшення її вмісту до 1,5 % призводило до появи характерного йодистого післясмаку та зниження загальної сенсорної оцінки. Рецептурний склад контрольного та дослідних зразків функціональних молочних коктейлів наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Рецептурний склад розроблених функціональних молочних коктейлів із ламінарією, %

Сировина	Контроль	Полуниця + ламінарія	Манго + ламінарія	Смородина + ламінарія
Молоко питне 2,5 %	40	16	16	16
Кокосове молоко	–	24	24	24
Морозиво вершкове	20	20	20	20

Вершки 20 %	10	10	10	10
Банан свіжий	30	20	20	20
Полуниця	—	9	—	—
Манго	—	—	9	—
Чорна смородина	—	—	—	9
Ламінарія (порошок)	—	1,0	1,0	1
Разом	100	100	100	100

Дослідження показали, що всі розроблені коктейлі характеризуються покращеним вітамінно-мінеральним складом порівняно з контрольним зразком. Найвищий вміст вітаміну С встановлено у коктейлі зі смородиною — 35 мг/100 г, тоді як зразок із манго характеризувався максимальним вмістом β -каротину — 180 мкг/100 г. Введення ламінарії забезпечило збільшення вмісту йоду більш ніж удвічі — з 8 до 18 мкг на 100 г продукту. Розрахунки свідчать, що споживання однієї порції коктейлю забезпечує близько 12 % добової потреби дорослої людини в йоді.

Отримані результати підтверджують доцільність використання ламінарії як функціонального інгредієнта у технології молочних коктейлів. Поєднання ламінарії з фруктово-ягідною сировиною на основі принципів фудпейрингу дозволяє створити продукти з високими органолептичними показниками та підвищеною біологічною цінністю. Розроблені коктейлі можуть бути рекомендовані до впровадження в закладах ресторанного господарства як продукція оздоровчого та профілактичного спрямування.

Список використаних джерел:

FAO. (2024). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2024*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Goh, K. K. T., & Matia-Merino, L. (2023). Seaweed as a functional food ingredient: Current applications and future perspectives. *Food Hydrocolloids*, 145, 109012.

Mouritsen, O. G., Williams, L., Bjerregaard, R., & Duelund, L. (2021). Seaweeds for umami flavour in the New Nordic Cuisine. *Flavour*, 10(1), 1–12.

Spence, C. (2022). Gastrophysics and food pairing: Understanding flavour combinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100572.

World Health Organization. (2024). *Micronutrients: Iodine Deficiency*. Geneva: WHO.

Буковинський державний медичний університет. (2022). *Йододефіцитні захворювання та їх профілактика*.

Чернівецька обласна військова адміністрація. (2022). *Стан забезпечення населення йодом у Чернівецькій області*.

Валерій Ропчан, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ЧАСНИКОВОГО ХЛІБА

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості значно зростає попит на безглютенові хлібобулочні вироби, що зумовлено поширенням целиакії та непереносимості глютену, а також загальною тенденцією до функціонального харчування (Caio et al., 2019; Lebwohl & Rubio-Tapia, 2021; Vargas & Simsek, 2021). Основною технологічною проблемою таких виробів є відсутність клейковинного каркаса, що негативно впливає на структуру тіста, його газоутримувальну здатність та органолептичні властивості готової продукції.

У дослідженні розроблено технологію безглютенового часникового хліба на основі модельних борошняних сумішей із кукурудзяного борошна та борошна тефу. У межах експерименту сформовано три модельні композиції (МК1, МК2, МК3), що відрізнялися співвідношенням основних компонентів, що дозволило оцінити їх вплив на якість готового виробу.

Таблиця 1

Модельні композиції борошняних сумішей

Сировина	КЗ	МК1	МК2	МК3
Кукурудзяне борошно	100	57	46	35
Борошно тефу	–	25	30	35
Гарбузовий порошок	–	15	20	25
Псиліум	–	3	4	5
Разом	100	100	100	100

Кукурудзяне борошно у складі сумішей виконувало роль основної структурної та енергетичної основи тіста, тоді як борошно тефу забезпечувало підвищення білкової цінності та збагачення мінеральним складом. Зі зростанням частки борошна тефу спостерігалось покращення еластичності м'якушки та підвищення харчової цінності виробів.

Важливу технологічну роль у формуванні якості безглютенового тіста відіграє псиліум, який при гідратації утворює в'язку гелеподібну систему. Це дозволяє компенсувати відсутність клейковини, підвищує в'язкоеластичні властивості тіста, стабілізує газові включення та сприяє формуванню рівномірної пористості м'якушки. Гарбузовий порошок виконує функцію

функціонального збагачувача, підвищуючи вміст біологічно активних речовин та покращуючи органолептичні показники.

До складу модельних композицій введено гарбузовий порошок у кількості 15–25 % та псиліум у кількості 3–5 %, що забезпечило стабілізацію структури тіста та покращення його реологічних властивостей.

Технологічний процес включав замішування тіста, бродіння та випікання. За результатами органолептичної оцінки встановлено, що найкращі показники якості мав зразок МК2, який характеризувався рівномірною пористістю, еластичною консистенцією та гармонійним смаком. МК1 мав недостатньо виражені структурні властивості, тоді як МК3 характеризувався дещо ущільненою м'якушкою.

Таким чином, встановлено, що оптимальним є співвідношення компонентів, реалізоване у МК2, що забезпечує найкращі органолептичні та структурно-механічні характеристики безглютенового часникового хліба. Рецептuru виробу наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Рецептура безглютенового часникового хліба на основі кукурудзяного борошна та борошна тефу

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Кукурудзяне борошно	26	25
Борошно тефу	17	16
Гарбузовий порошок	11	10
Псиліум	2	2
Молоко	36	28
Дріжджі пресовані	2	2
Сіль	1	1
Вершкове масло	11	11
Олія рослинна	2	2
Часник	3	2
Зелень	1	1
Разом		100

ограхунок харчової цінності підтвердив підвищений вміст білків, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів у розроблених зразках порівняно з контрольним варіантом.

Отже, використання модельних борошняних сумішей на основі кукурудзяного борошна та борошна тефу у поєднанні з гарбузовим порошком і псиліумом є ефективним технологічним рішенням для створення безглютенового часникового хліба з підвищеною харчовою цінністю та покращеними споживчими властивостями.

Список використаних джерел:

Caio, G., Volta, U., Sapone, A., Leffler, D. A., De Giorgio, R., Catassi, C., & Fasano, A. (2019). Celiac disease: A comprehensive current review. *BMC Medicine*, 17(1), Article 142. <https://doi.org/10.1186/s12916-019-1380-z>

Lebwohl, B., & Rubio-Tapia, A. (2021). Epidemiology, presentations, and diagnosis of celiac disease. *Gastroenterology*, 160(1), 63–75. <https://doi.org/10.1053/j.gastro.2020.06.098>

Vargas, M. C. A., & Simsek, S. (2021). *Clean Label in Bread*. *Foods*, 10(9), 2054. <https://doi.org/10.3390/foods10092054>

Михайло Рудой, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Лошенко І. Р.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЯ ТА ЯКІСТЬ БЕНКЕТНИХ СТРАВ З М'ЯСА

Бенкетне обслуговування є одним із найбільш відповідальних і технологічно складних форматів роботи закладів ресторанного господарства. Бенкетні страви зі свинини займають провідне місце в асортименті святкового столу завдяки широкій доступності сировини, різноманітності кулінарних технік та глибоким гастрономічним традиціям в Україні. Висока харчова цінність свинини, зумовлена значним вмістом повноцінних білків (14-20%), тваринних жирів (до 30%), вітамінів групи В і мінеральних речовин, визначає її популярність у складі представницьких бенкетних меню (Мазаракі, 2019).

Асортимент бенкетних страв зі свинини охоплює кілька технологічних груп. До гарячих страв належать: запечена свинина цілим шматком (рулет, буженина, корейка в духовці), фаршировані вироби (свиняча шия або лопатка з начинкою), страви на кісточці (свиняче ребро, рулька), порційні вироби (медальйони, відбивні, шніцелі). Холодні бенкетні страви зі свинини включають заливне, холодець, рулети і карпаччо зі свинячої вирізки. Специфіка бенкетного формату передбачає приготування страв великими партіями при збереженні стабільної якості кожної порції, що висуває підвищені вимоги до стандартизації технологічних процесів (Архіпов & Русавська, 2016).

Технологія приготування бенкетних страв зі свинини суттєво залежить від анатомічної частини туші, що використовується. Свинячий окіст і шия з розвиненою жировою «мармуровістю» оптимально підходять для повільного запікання (low & slow) при температурі 120...140°C протягом 3-6 годин, що забезпечує поступове перетворення колагену сполучної тканини в желатин і отримання ніжної соковитої текстури. Свиняча вирізка і корейка, навпаки, потребують швидкої теплової обробки при вищих температурах або технології

sous-vide при 60...65°C, оскільки тривалий нагрів призводить до надмірного ущільнення м'язових білків і втрати соковитості. Використання технології sous-vide для бенкетних страв зі свинини дозволяє скоротити втрати маси при тепловій обробці з 25-30% (традиційне запікання) до 8-12%, що є суттєвою економічною і якісною перевагою при масовому виробництві (McGee 2004).

Маринування і попередня підготовка свинини є важливим етапом технологічного процесу бенкетного виробництва. Для великих шматків, що запікаються цілим (буженина, рулет), традиційно застосовують сухе маринування (натирання спеціями і сіллю) або вологе маринування в розчині солі, цукру і ароматичних компонентів (брайнінг). Метод брайнінгу - витримка м'яса у 5-8% розчині кухонної солі з додаванням цукру, часнику, трав і спецій протягом 12–24 годин - підвищує водоутримуючу здатність м'язових білків за рахунок осмотичних процесів і дозволяє отримати більш соковиту страву після теплової обробки. Ін'єкційне маринування (шприцювання) застосовується для прискореної підготовки великих шматків і забезпечує рівномірний розподіл маринаду всередині продукту (Fellows 2017).

Естетика бенкетної подачі є невід'ємною складовою якості страв зі свинини у ресторанному форматі. Для бенкетних страв особливого значення набувають: цілісність і симетрія форми виробу, рівномірність і привабливість кольору поверхні (золотисто-коричнева скоринка), акуратність нарізки і порціонування, гармонія гарніру і соусу. Реакція Майяра, що відбувається на поверхні м'яса при температурі понад 140°C, формує характерну рум'яну скоринку з багатим ароматичним профілем, яка є однією з ключових органолептичних характеристик якісної бенкетної страви. Для досягнення рівномірного підрум'янення великих шматків застосовується прийом попереднього обсмажування з подальшим доведенням до готовності в духовій шафі (Мазаракі, 2019).

Показники якості бенкетних страв зі свинини визначаються органолептичними, фізико-хімічними і мікробіологічними критеріями. Органолептична оцінка включає: зовнішній вигляд і форму (відповідність бенкетному стандарту подачі), колір скоринки і зрізу (рівномірний, без ознак сирого або пересмаженого продукту), запах (характерний, з нотками спецій і маринаду), смак (збалансований, без стороннього присмаку), консистенцію (соковита, м'яка, але не розпадається при нарізці). Ступінь готовності свинини контролюється за внутрішньою температурою: безпечна температура в центрі виробу: не нижче 71°C відповідно до вимог систем управління безпечністю харчових продуктів (Безрученков, 2021).

Організація бенкетного виробництва потребує чіткого технологічного планування, яке передбачає: складання меню і технологічних карток із зазначенням виходу страв і допустимих відхилень, розрахунок нормативних витрат сировини, визначення часового графіка попередньої підготовки і теплової обробки, організацію системи зберігання напівфабрикатів і готових

страв у режимі cook-and-chill (приготування при +72°C з подальшим охолодженням до +3°C протягом 90 хвилин). Система cook-and-chill дозволяє здійснювати попереднє виробництво бенкетних страв за 24-72 години до події і суттєво знизити навантаження на виробничий персонал у день бенкету (Архіпов & Русавська, 2016).

Таким чином, технологія бенкетних страв зі свинини є комплексним процесом, що поєднує правильний підбір і підготовку сировини, застосування сучасних методів теплової обробки, суворий контроль якості і безпечності на кожному етапі виробництва та високі стандарти естетики подачі. Впровадження технологій sous-vide, брайнінгу і cook-and-chill у практику бенкетного обслуговування вітчизняних ресторанів дозволяє підвищити стабільність якості продукції, скоротити виробничі втрати і забезпечити конкурентоспроможність закладу на ринку послуг із проведення урочистих заходів.

References

Мазаракі, А. А. (Ред.). (2019). Технологія продукції ресторанного господарства. Київський національний торговельно-економічний університет. 548 с.

Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2016). Технологія кулінарної продукції. Центр учбової літератури. 496 с.

McGee, H. (2004). On food and cooking: The science and lore of the kitchen (Rev. ed.). Scribner.

Fellows, P. J. (2017). Food processing technology: Principles and practice (4th ed.). Woodhead Publishing.

Безрученков, Ю. В. (Ред.). (2021). Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. ФО-П Мірошниченко А. В. 160 с.

Денис Савка, 4 курс
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Брикова Т.М.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МОРСЬКОЇ ТЕМАТИКИ ПОДАЧІ

Задля максимального розкриття потенціалу цієї сировини сучасні шеф-кухарі та фуд-дизайнери оформлюють готові страви у різноманітних стилістичних напрямках подачі — від мінімалістичного та класичного до авангардного молекулярного плейтингу (Ткаченко, 2023). Однак, як свідчить

сучасна ресторанна практика, найбільш популярною, комерційно успішною та концептуально виправданою залишається автентична морська тематика подачі.

Цей напрям презентації передбачає художню візуалізацію океанічного ландшафту на тарілці за допомогою інноваційних текстураторів та гідроколоїдів. Елементи декору створюють пряму асоціацію з природним середовищем походження гідробіонтів: наприклад, використання дегідратованих водоростей норі та горіхового крамблу дозволяє реалістично відтворити текстуру «морського піску» (Кравченко & Симонова, 2021), застосування соєвого лецитину дає змогу згенерувати невагому солонувато-цитрусову «морську піну» або «еспуму», а випікання ажурного мереживного тютюлю імітує справжні «корали». Подібна тематична презентація не лише підкреслює свіжість і преміальність ключового продукту, а й перетворює споживання страви на інтерактивний гастрономічний досвід, повністю задовольняючи естетичні запити сучасних гостей.

Задля розширення наявного асортименту страв із морепродуктів та впровадженні сучасних прийомів тематичної подачі в морському стилі розроблено: холодну закуску «Тартар із лосося та морського гребінця», гарячу закуску «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі» та основну страву «Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру».

Для оцінки якості розроблених страв з морепродуктів було проведено їх органолептичну оцінку (табл. 1), під час якого члени дегустаційної комісії комплексно оцінили такі ключові показники, як зовнішній вигляд (зокрема, відповідність концепції морського плейтингу), гармонійність поєднання текстур, вираженість аромату та баланс смакових властивостей кожного кулінарного виробу (Олійник & Тележенко, 2019).

Аналізуючи результати дегустаційної оцінки розроблених страв із морепродуктів із використанням морської тематики подачі, можна зробити висновок про їх винятково високу якість та повну відповідність сучасним ресторанним стандартам. Найвищий середній зважений бал (4,97) отримала гаряча основна страва «Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру», що зумовлено бездоганними показниками текстури, смакових властивостей та тематичного плейтингу. Холодна закуска «Тартар із лосося та морського гребінця» та гаряча закуска «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі» також продемонстрували відмінні результати (4,95 та 4,91 балу відповідно).

Таблиця 1

Органолептична оцінка розроблених страв з морепродуктів з використанням морської тематики подачі

Назва страви	Зовнішній вигляд	Плейтинг (морська тематика)	Текстура та консистенція	Запах та аромат	Смакові властивості	Середній зважений бал
Коефіцієнт вагомості	0,15	0,2	0,2	0,15	0,3	1,0
Тартар із лосося та	4,9	5	4,9	4,9	5	4,95

морського гребінця						
Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі	5	5	4,8	4,9	4,9	4,91
Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру	4,9	5	5	4,9	5	4,97

Подача розроблених страв з морепродуктів з використанням морської тематики представлена на рис. 1.



Рис. 1. Подача страв з морепродуктів з використанням морської тематики

Для презентації холодної закуски «Тартар із лосося та морського гребінця» використовується дизайнерська тарілка у формі океанічної мушлі, де за допомогою соусу з чорнила каракатиці створюється візуальний ефект морської глибини. Композицію довершує реалістичний прибережний пейзаж із їстівного «морського піску» з хрусткого крамбл та невагомої «океанської піни», створеної збиванням вина й цитрусового соку.

Під час подачі «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі» морська тематика відтворюється за допомогою фактурної основи з вугільно-чорного картопляного пюре, яке імітує базальтову підводну скелю для розміщення мушель. Довкола композиції створюється автентичний пейзаж океанічного дна за допомогою: глянцевої сфери із насиченого рибного бульйону та соку лайма, що відтворюють «морську воду», а також напівпрозорих бірюзових уламків, які копіюють відшліфоване хвилями «морське скло».

Для презентації гарячої основної страви морська тематика відтворюється за допомогою ніжної мусу з топінамбуру, який слугує текстурною основою океанічного дна для головного компонента — щупальця восьминога. Довкола них створюється автентична підводна екосистема завдяки пористій шпинатній «морській губці» та ажурному помаранчевому «кораловому мереживу», які реалістично імітують флору та рифи глибоководного світу.

Розроблені страви з морепродуктів характеризуються високою конкурентоспроможністю на ринку ресторанних послуг, оскільки вони гармонійно поєднують у собі передові кулінарні тренди, економічну рентабельність та інноваційні підходи до сервірування.

References

Кравченко, М. Ф., & Симонова, І. І. (2021). Застосування методів сферифікації та еспумізації для створення тематичного плейтингу страв. *Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки»*, (4), 62–73.

Олійник, С. О., & Тележенко, Л. М. (2019). *Органолептичний аналіз харчових продуктів у ресторанному бізнесі*. ОНАХТ.

Ткаченко, А. С. (2023). *Сучасні напрями фуд-стилістики та презентації страв*. Кондор.

Богдан Семенко, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Данилюк І.П,
Чернівецький торговельно -
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНИХ ТЕХНІК ОЗДОБЛЕННЯ

Сучасний кондитерський ринок характеризується високим рівнем конкуренції та постійним зростанням вимог споживачів не лише до смакових властивостей, але й до естетичного оформлення десертної продукції. Однією з провідних тенденцій 2026 року є поєднання мінімалізму, натуральності та інноваційних технологій оздоблення, у межах яких десерт розглядається як елемент гастрономічного мистецтва (Solodke.com, 2026). Використання сучасних технік декорування кондитерських виробів є важливим чинником підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, розширення асортименту продукції та формування унікальної концепції бренду. Як зазначає Павлов (2019), сучасні методи оздоблення трансформують десерти у високовартісний гастрономічний продукт із вираженою художньою складовою.

Метою дослідження є впровадження сучасних технік оздоблення десертів та адаптація їх до традиційного асортименту меню з метою здійснення рестайлінгу продукції закладів ресторанного господарства відповідно до актуальних тенденцій гастрономічного ринку.

Об'єктом дослідження визначено бенто-торти — мініатюрні версії класичних тортів із різними начинками, оформлені з використанням мусових та

шарових технологій. Аналіз сучасних гастрономічних трендів і відгуків у соціальних мережах засвідчив, що упродовж 2025–2026 років найбільшої популярності набули десерти з фісташковими смаками, використанням хрусткого тіста катаїфі, мініатюрні порційні вироби формату «one bite dessert», багат шарові корпусні десерти та поєднання фруктових і пряних компонентів, зокрема комбінація «фісташка–малина».

Відповідно до аналітичних даних програми Taste Tomorrow, ключовими кондитерськими трендами 2026 року є концепція «ідеальної порції», використання кислих смакових відтінків та поєднання контрастних текстур (PURATOS, 2025). Такі тенденції свідчать про формування нової моделі споживання, орієнтованої на збалансованість смаку, помірність та створення нових сенсорних вражень.

Перспективним напрямом сучасного кондитерського виробництва є мусові бенто-торти з начинкою «фісташковий крем-чіз із малиновим конфі», що поєднують актуальні гастрономічні тенденції та сучасні підходи до оформлення десертів. Використання сезонних ягід, кремових текстур та декоративних елементів дозволяє створювати десертну продукцію з високими естетичними та органолептичними характеристиками.

Популярність мусових бенто-десертів обумовлена низкою чинників:

- ✓ естетичністю та фотогенічністю виробів завдяки використанню геометричних форм, глянцевиx і велюрових поверхонь;
- ✓ орієнтацією на «чистий склад» та використання натуральних інгредієнтів зі зниженим вмістом цукру;
- ✓ формуванням вираженого сенсорного ефекту шляхом поєднання ніжних мусових структур із хрусткими компонентами;
- ✓ можливістю індивідуалізації дизайну відповідно до концепції бренду або події;
- ✓ досягненням балансу смаку через поєднання солодких та кислих компонентів, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування (Solodke.com, 2026).

Впровадження сучасних технік оздоблення у технологію виробництва десертів сприяє підвищенню їх естетичної привабливості, розширенню асортименту кондитерської продукції та адаптації закладів ресторанного господарства до сучасних вимог ринку.

Сучасні техніки декорування десертів поєднують естетику, мінімалізм, натуральність текстур та технологічні інновації. Основний акцент робиться на створенні гармонійних текстурних контрастів, використанні природних кольорів та геометричних форм. До найбільш поширених сучасних технік належать:

- ✓ велюрове покриття — нанесення шару шоколаду або какао-масла методом розпилення для створення оксамитової поверхні;

- ✓ дзеркальна глазур (глейз), що забезпечує ідеально гладку глянцеву поверхню;
- ✓ барельєфне оформлення кремових поверхонь;
- ✓ використання «кондитерської землі» для імітації натуральних текстур;
- ✓ молекулярний бісквіт із пористою структурою;
- ✓ декоративні елементи з ізомальту та глюкози;
- ✓ застосування 3D-принтерів для створення складних елементів декору;
- ✓ арт-дизайн із використанням ручного розпису, айсингу та технік «їстівної вишивки»;
- ✓ мінімалістичні бенто-торти;
- ✓ мусові десерти складних геометричних форм (La Conditerra.com, 2025).

Варто зазначити, що сучасні кондитери дедалі частіше відмовляються від надмірного використання мастики на користь натуральних компонентів — кремів, шоколаду, фруктів та їстівного декору. Такий підхід відповідає сучасним тенденціям гастрономічної культури та концепції «clean label».

Отже, впровадження сучасних технік оздоблення десертів у діяльність закладів ресторанного господарства є перспективним напрямом розвитку кондитерського виробництва. Бенто-торти можуть розглядатися як ефективний інструмент формування конкурентних переваг як для індивідуальних кондитерських виробництв, так і для ресторанів, що прагнуть розширити власний асортимент десертної продукції. Важливими чинниками успішного розвитку цього напрямку є індивідуальний підхід до дизайну виробів, швидка адаптація до трендів соціальних мереж та використання сучасних технологій оздоблення (Solodke.com, 2026). Сегмент ринку бенто-тортів є невеликим, але привабливим для замовлень, які не потребують великих тортів і маючи багато похідних варіантів дає змогу зацікавити нового клієнта., адже цей вид десерту можна змінювати та вдосконалювати в залежності від тенденцій ринку споживачів та фантазій і вмінь кондитерів.

References

- Puratos Україна. (2025, October 24). *Найгарячіші кондитерські тренди*. [Стаття](#)
- [Solodke.com.ua](#). (2026). *Солодкі тренди 2026 року: Що буде популярно у кондитерці*. [Стаття](#)
- [La Conditerra](#). (2025). *Тренди кондитерського мистецтва у 2025 році: Нові техніки та інструменти*. [Стаття](#)
- Павлов, О. В. (2019). *Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів* (2-ге вид., допов.). ПрофКнига.

Вадим Серуняк, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Брикова Т.М.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ БРЕНДИНГУ РЕСТОРАНУ

Сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу в Україні характеризується надвисоким рівнем конкуренції та стрімкою зміною споживчих переваг. За умов насиченості ринку закладами різного формату, традиційні підходи до організації виробництва та сервісу втрачають свою монопольну ефективність. Щоб утримати ринкові позиції та залучити нову клієнтську аудиторію підприємства харчування змушені безперервно шукати унікальні інструменти диференціації та модернізувати свою кулінарну пропозицію. Саме тому виникає гостра потреба у застосуванні принципів фуд-дизайну під час приготування та подачі страв, який виступає як інструмент візуальної комунікації бренду, де кожна страва є носієм концепції, філософії та естетики закладу (Радченко & Головки, 2020).

Реалізація цих принципів на практиці вимагає інтеграції сучасних кулінарних технологій, що дозволяють не лише оптимізувати текстурно-механічні властивості сировини, а й створити унікальний органолептичний профіль продукту. У контексті ресторанного брендингу модернізація класичних позицій меню має базуватися на синергії новітніх методів обробки та концептуальної візуалізації.

На прикладі автентичних страв з яловичини (люля-кебаб, хінкалі, чашушулі) було досліджено та систематизовано технологічні інновації, які виступають інструментами формування гастрономічної ідентичності закладу. Результати аналізу технологічних рішень, спрямованих на вдосконалення кулінарної пропозиції та посилення бренд-комунікації, представлено в таблиці 1 (ScienceDirect, 2026).

Таблиця 1

Дослідження інновацій для удосконалення страв з яловичини з брендингом ресторану

Назва страви	Інновація	Характеристика застосування	Вплив на готову страву
Люля-кебаб «Рубіновий спадок»	Marinating-aging фаршу	Витримування фаршу у спеціях та гранатовому соусі 10–12 годин	Підвищення соковитості, насиченості смаку та ніжності
	Ароматизація димом	Використання диму фруктових трісок перед	Формування копченого аромату та ефектної подачі

		подачею	
	Foodpairing-комбінації	Поєднання яловичини з бринзою, буряком, чебрецем та карамелізованою цибулею	Гармонізація смаків і створення авторського профілю страви
Хінкалі «Ніжність Кавказу»	Sous-vide технологія	Попереднє низькотемпературне приготування яловичини	Збереження соковитості та покращення текстури м'яса
	Концентрований бульйон	Додавання насиченого бульйону до начинки	Формування соковитого центру виробу
	Натуральні барвники	Використання бурякового соку для тіста	Покращення візуальної привабливості та брендингу
	Foodpairing-комбінації	Поєднання яловичини з печеним перцем, яблучними чіпсами та крем-сиром	Формування сучасного гастрономічного смаку
Чашушулі «Томлена історія»	Ферментація овочів	Використання ферментованих томатів у соусі	Посилення умамі та смакової глибини
	Low-temperature cooking	Тривале томління за низької температури	Підвищення ніжності м'яса та насиченості смаку
	Foodpairing-комбінації	Поєднання яловичини з волоським горіхом, руколою та печеним перцем	Баланс текстур, ароматів і смакових відтінків

Для всіх трьох удосконалених страв комплексно використовується локальний і візуальний брендинг, а також технологія сторітелінгу, які впроваджені завдяки використанню буковинських трав, локальних продуктів, етноелементів подачі та підвищенню естетичної привабливості страв, що безпосередньо впливає на формування унікальної гастрономічної ідентичності ресторану та створення емоційного зв'язку зі споживачем (Сучасні маркетингові інструменти в HoReCa, 2025).

Експериментальне впровадження розроблених інноваційних прийомів та елементів концептуального фуд-зайну вимагає якісного підтвердження їхньої переваги над існуючими технологіями. З цією метою було проведено порівняльну органолептичну оцінку традиційних аналогів та вдосконалених страв (табл. 2).

Таблиця 2

Порівняльна органолептична оцінка удосконалених страв із яловичини

Найменування страви	Зовнішній вигляд	Консистенція / текстура	Колір	Смак	Аромат	Середній бал
Люля-кебаб (традиційний)	4,5	4,2	4,6	4,5	4,5	4,46
Люля-кебаб «Рубіновий спадок»	4,9	4,8	4,9	4,9	5	4,9
Хінкалі з яловичиною (традиційні)	4,4	4,3	4,4	4,5	4,4	4,42

Хінкалі «Ніжність Кавказу»	5	4,9	4,8	4,9	4,8	4,88
Чашушулі з яловичини (традиційне)	4,5	4,1	4,5	4,6	4,5	4,44
Чашушулі «Томлена історія»	4,8	5	4,7	4,9	4,9	4,86

Аналіз результатів дегустаційного оцінювання засвідчив чітку перевагу удосконалених страв за всіма показниками. Зокрема, у люля-кебаб «Рубіновий спадок» зафіксовано максимальний показник аромату завдяки фінальному димленню фруктовою тріскою (Корецька & Неміріч, 2023). Застосування технології Sous-vide у хінкалі «Ніжність Кавказу» дозволило підвищити оцінку за зовнішній вигляд за рахунок гармонійного забарвлення тіста буряковим соком. Низькотемпературне томління чашушулі «Томлена історія» забезпечило еталонну ніжність та соковитість м'яса, що зумовило найвищу оцінку консистенції.

Отримані результати доводять, що модернізація страв з яловичини з використанням фуд-дизайну є ефективним інструментом впровадження філософії бренду в готовому продукті та забезпеченні йому високої конкурентоспроможності.

Список використаних джерел:

Корецька, І. Л., & Неміріч, О. В. (2023). Інноваційні підходи до використання технології Sous-vide у ресторанному господарстві. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*, 1(37).

Радченко, Л. О., & Головка, М. П. (2020). Проектування концептуальних брендів у ресторанному бізнесі: інтеграція локальної сировини та етно-дизайну. *Сучасні тренди в HoReCa*, (3).

Сучасні маркетингові інструменти в HoReCa: Візуальний брендинг, клеймування та золочення страв. (2026, 28 квітня). Ресторатор: інформаційний портал. <https://restorator.ua/trends/visual-branding-2025/luxury-segment>

ScienceDirect. (2026, May 8). Physical and chemical changes in meat proteins during thermal processing. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S03091740210012X>

Костянтин Смірнов, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Лошенко І. Р.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ОБҐРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБІВ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА У РЕСТОРАНІ «ТЕРАСА»

Розробка технологій виробів з листкового тіста передбачає визначення оптимального складу сировини, вибір раціональних режимів механічного та теплового оброблення, удосконалення організації виробничого процесу, а також забезпечення стабільності якості готової продукції. Важливою складовою є адаптація технологічних процесів до умов конкретного підприємства з урахуванням наявної матеріально-технічної бази, кваліфікації персоналу та попиту цільової аудиторії.

Аналіз виробничої діяльності ресторану «Тераса» засвідчив обмежене представлення виробів з листкового тіста в меню закладу, що зумовлює доцільність розробки нових та удосконалених технологічних рішень у цьому напрямі. Обґрунтування впровадження таких технологій базується на аналізі сучасних наукових підходів, вимог до якості та безпечності харчових продуктів, техніко-економічних показників виробництва та відповідності концепції ресторану.

Для того, щоб визначити концепцію нового асортименту виробів ми провели SWOT-аналіз десертів (табл.1).

Таблиця 1

SWOT-аналіз кондитерської продукції та десертів у меню ресторану «Тераса»

Категорія	Характеристика
<i>Сильні сторони</i>	Висока візуальна естетика (Instagram-food); використання натуральних замінників цукру та пектинів; наявність авторських десертів, які є візитівкою закладу; поєднання різних текстур (хрусткий крамбл, ніжний мус, рідкий гель).
<i>Слабкі сторони</i>	Висока чутливість до температурного режиму зберігання та подачі; потреба у вузькоспеціалізованому дорогому інвентарі; значні витрати часу на складне декорування (plating).
<i>Можливості</i>	Впровадження тренду «Healthy desserts» (без цукру, без лактози); розробка сезонних пропозицій (ягідні сорбети влітку, пряні десерти взимку); створення десертних сетів до кави/дигестивів.
<i>Загрози</i>	Високий рівень відходів при неправильному прогнозуванні попиту; зростання вартості імпортованих інгредієнтів (якісний шоколад, вершки, какао-масло); конкуренція з боку спеціалізованих кондитерських та кав'ярень.

Примітка. Розроблено автором на основі досліджень

Обґрунтування для десертної групи:

1. Технологічний аспект: оскільки десерти є «фінальним акордом» трапези, їхня роль у формуванні загального враження критична. Рекомендується використовувати технологію Shock Freezing (шокова заморозка) для збереження ідеальної структури мусів та скорочення виробничого циклу.

2. Сенсорний аналіз: у розробці десертів для закладу типу «Тераса» важливо дотримуватися балансу між солодким, кислим та солоним, що відповідає сучасним гастрономічним запитам.

3. Естетична цінність: слабку сторону можна перетворити на перевагу шляхом використання їстівних квітів, мікрозелені та сучасних «скляних» елементів з ізомальту, що підвищує додану вартість страви.

Таким чином, розробили пропозиції щодо асортименту традиційних виробів з листового тіста, які можуть бути впроваджені у меню ресторану «Тераса» (табл. 2).

Таблиця 2

Основні вироби з листового тіста у ресторані «Тераса»

Назва виробу	Тип тіста	Коротка характеристика	Технологічні особливості	Відповідність концепції
<i>Міні-круасани з начинкою (для дитячого меню)</i>	Дріжджове листове	З начинками: шоколад, ваніль, ягідний джем	Введення начинки перед формуванням, контроль вологості	Відповідає тренду на порційні десерти
<i>Слойка з яблуками</i>	Прісне листове	Хрустка, з карамелізованими яблуками	Використання охолодженого тіста, випікання при 200 °C	Поєднання локальних фруктів із європейською подачею
<i>Слойка з сиром</i>	Прісне листове	Солена закуска, популярна в обідньому меню	Використання фермерського сиру, мінімальна термообробка начинки	Відповідає концепції локальної гастрономії

Примітка. Розроблено автором на основі досліджень

Кожен виріб є знайомим для споживачів і має власну технологічну специфіку: дріжджове листове тісто забезпечує ніжність і пишність, тоді як прісне – чітку шаруватість і хрусткість. Це дозволяє закладу формувати асортимент, який задовольняє різні смакові уподобання гостей та відповідає концепції ресторану як простору для гастрономічних відкриттів.

Додатковим напрямом розвитку є модернізація рецептури шляхом часткової заміни традиційного крему на полегшені варіанти (мусові прошарки), що відповідатиме сучасним тенденціям зниження калорійності десертів. Так, пропонуємо взяти за основу десерт «Мільфей» і урізноманітнити наповнювачами та декором з локальної сировини.

Розробили концепцію виробу на основі листового тіста з використанням локальних продуктів Буковини, що поєднують класичну європейську техніку з регіональною ідентичністю та сучасною подачею – «Мільфей з буковинською бринзою, медом та горіхом» - інтерпретація мільфей у напрямі sweet & savory з використанням традиційної овечої бринзи Карпатського регіону та натурального меду. Десерт поєднує солодкі, солоні та горіхові ноти, підкреслюючи гастрономічну автентичність Буковини. Основа мільфей, крем на основі буковинської бринзи несоленої, вершків 33 %, невеликої кількості крем-сиру для пом'якшення текстури, натуральний мед, волоський горіх підсушений і карамелізований, соус із меду та обліпихового соку для кислотного балансу. Технологічна схема подана на рисунку 1.

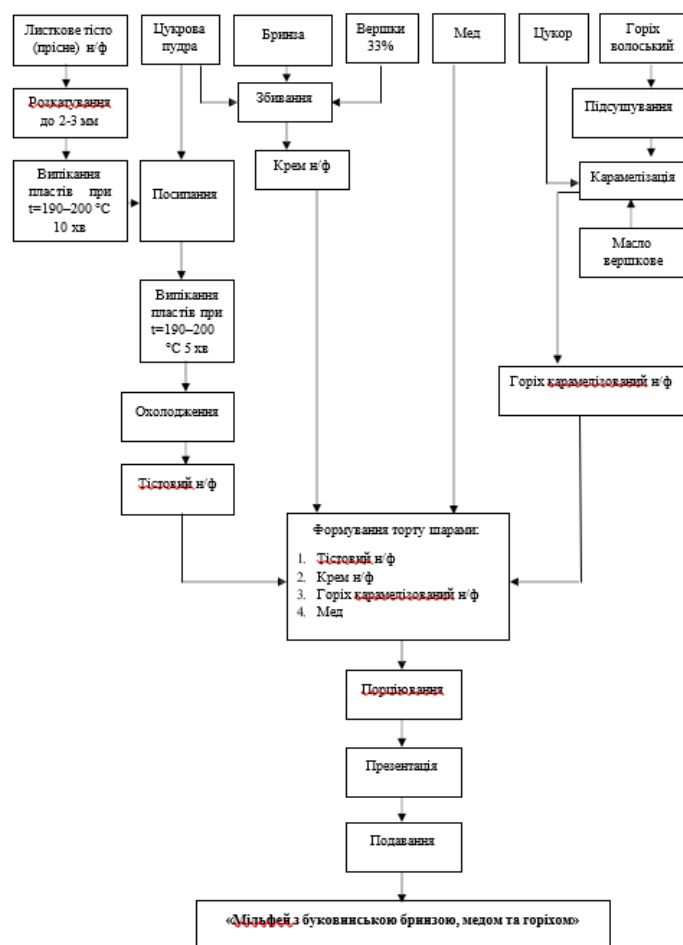


Рис. 1. Технологічна схема виробництва десерту «Мільфей з буковинською бринзою, медом та горіхом»

Таким чином, запропонований десерт дозволить інтегрувати локальні продукти Буковини у сучасну ресторанну гастрономію, підвищити унікальність меню, підтримати локальних виробників, сформувати гастрономічний бренд регіонального спрямування.

Список використаних джерел:

1. Development and physico-chemical characterization of healthy puff pastry margarines made from olive-pomace oil. (2022). *Foods*, 11(24). <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/24/4054>
2. Elektronne меню restoranu «Terasa» [Electronic menu of the restaurant “Terasa”]. (n.d.). <https://expz.menu/delivery/61a7c7db-08ff-43cf-8f4e-1c0b4f49adfb/menu?menuId=10583>
3. Haiduk, O. V., Herliand, T. M., Drozich, I. A., Kulalaieva, N. V., & Romanova, H. M. (2020). *Suchasni tekhnolohii kondyterskoho vyrobnytstva* [Modern technologies of confectionery production]. IPTO NAPN Ukrainy.
4. Instagram-storinka restoranu «Terasa» [Instagram page of the restaurant “Terasa”]. (n.d.). https://www.instagram.com/terasa_ace/
5. Method for manufacturing puff pastry. (n.d.). Google Patents. <https://patents.google.com/patent/CN103404559A/en>

Яна Сомик, 2 курс с. ф. н.,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Кравченко М. Ф.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

**ВПРОВАДЖЕННЯ УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОВОЧЕВИХ
СТРАВ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Сучасний розвиток ресторанного господарства в Україні характеризується посиленням конкуренції, зміною споживчих уподобань та зростанням попиту на функціональні й безпечні харчові продукти. У таких умовах заклади ресторанного господарства змушені адаптувати виробничі процеси до нових вимог ринку, що передбачає активне впровадження удосконалених технологій приготування страв. Особливої актуальності набуває удосконалення технологій овочевих страв, оскільки овочева сировина є основою раціонального харчування, характеризується високою харчовою цінністю та відповідає сучасним тенденціям здорового способу життя (Попова, Н. В., Бойко, М. І., & Мисюра, Т. Г. 2019).

Важливим чинником розвитку галузі є зростання економічних показників ресторанного ринку. За даними Державної податкової служби України, у 2025 році виторг сфери ресторанного господарства досяг 246,7 млрд грн, що на 21,7 % більше порівняно з 2024 роком (Державна податкова служба України, 2026). Водночас дослідження ринку свідчать про зниження відвідуваності закладів та підвищення вимог споживачів до якості продукції, її харчової цінності та екологічності (Штокалюк, Ю., 2026) (рисунк 1). За таких умов саме

інноваційні овочеві страви можуть стати конкурентною перевагою підприємств HoReCa.

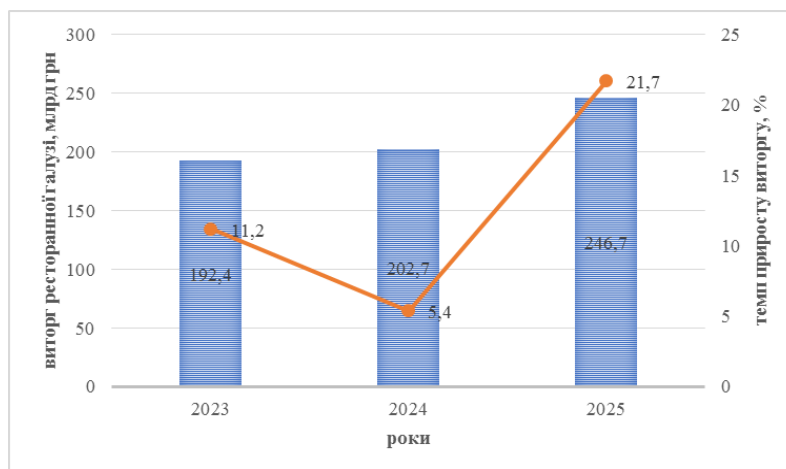


Рис. 1 – Динаміка окремих показників ресторанного господарства України у 2023-2025 рр. (Державна податкова служба України, 2026; Штокалюк, Ю., 2026)

Технологічна модернізація та удосконалення овочевих страв передбачає використання сучасних методів теплової обробки, вакуумного приготування, шокового охолодження, дегідратації та комбінованих способів оброблення сировини. Такі технології дозволяють мінімізувати втрати вітамінів, природного кольору та текстури овочів, а також забезпечують стабільну якість готової продукції. Практика функціонування сучасних закладів ресторанного господарства демонструє, що впровадження технології *sous-vide* для овочевих гарнірів і салатів дозволяє зменшити втрати маси сировини та продовжити термін реалізації продукції без погіршення органолептичних показників (Чепурська, К. В., & Ющенко, Н. М. 2020).

Водночас актуальним напрямом є використання локальної та сезонної овочевої сировини. Це сприяє скороченню логістичних витрат, стабілізації собівартості та підвищенню рівня продовольчої безпеки закладу. В умовах нестабільності постачання продовольства у 2022-2025 роках українські заклади ресторанного господарства дедалі частіше орієнтуються на регіональних виробників овочевої продукції (Державна служба статистики України, 2025). Такий підхід дозволяє не лише забезпечити безперервність виробництва, а й формує позитивний імідж закладу серед споживачів.

Аналіз ресторанного ринку свідчить про поступове збільшення кількості закладів, які впроваджують удосконалені технології виробництва овочевих страв. Це пояснюється прагненням підприємств підвищити ефективність використання сировини, скоротити виробничі витрати та сформуванню унікальну концепцію меню. Саме овочеві страви є перспективним напрямом для технологічних експериментів, оскільки дозволяють поєднати економічність виробництва з високими показниками харчової цінності.

Суттєвий вплив на конкурентоспроможність мають також цифрові технології контролю виробництва та безпечності харчової продукції. Автоматизація процесів обліку сировини, впровадження систем НАССР, контроль температурних режимів та використання цифрового моніторингу запасів забезпечують стабільність якості овочевих страв і знижують виробничі ризики (Testo Saveris Food, 2006). Крім того, використання сучасних технологій подачі та удосконалення технологій овочевих страв формує додаткову споживчу цінність продукції.

Таким чином, удосконалення технологій овочевих страв є важливим напрямом підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. Використання інноваційних методів оброблення сировини, локальних продуктів, цифрових систем контролю та сучасних концепцій подачі дозволяє забезпечити високу якість продукції, оптимізувати виробничі витрати та підвищити рівень задоволеності споживачів. У перспективі подальший розвиток удосконалених технологій у сфері овочевих страв сприятиме зміцненню позицій закладів ресторанного господарства на ринку та формуванню стійких конкурентних переваг.

References

- Державна податкова служба України. (2026). *Виторг ресторанного бізнесу у 2025 році зріс на 21,7 %*. <https://tax.gov.ua/media-tsentr/novini/983261.html>
- Державна служба статистики України. (2025). *Основні показники соціально-економічного розвитку України*. <https://www.ukrstat.gov.ua/>.
- Попова, Н. В., Бойко, М. І., & Мисюра, Т. Г. (2019). *Наукові основи харчових технологій*. Національний університет харчових технологій.
- Чепурська, К. В., & Ющенко, Н. М. (2020). Сучасні технології теплового оброблення овочевої сировини у закладах ресторанного господарства. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі (с. 50–51). Національний університет харчових технологій.
- Штокалюк, Ю. (2026). Ресторанний ринок України у 2025 році: виторг зріс, але відвідуваність і рентабельність впали. AIN. <https://ain.ua/2026/01/21/restorannyi-rinok-u-2025-roci/>
- Testo. (2026). *Digital Food Safety Management System | Testo Saveris Food*. <https://www.testo.com/en-UK/solutions/food-safety-management>

Сопіт Ілля, 4 курс
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Марусяк Т. М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ТАРТАЛЕТОК І ТАРТІВ НА ОСНОВІ ПІСОЧНОГО ТІСТА

Сучасний розвиток кондитерського виробництва у закладах ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на порційні десерти, які поєднують естетичну привабливість, стабільну якість, зручність подачі та можливість варіативного рецептурного оформлення. До таких виробів належать тарталетки й тарти на основі пісочного тіста, що широко використовуються у ресторанному меню, кейтерингу, кондитерських студіях і кафе. Їх популярність зумовлена універсальністю пісочного напівфабрикату, можливістю поєднання з фруктовими, ягідними, кремовими, горіховими, шоколадними та сирними начинками, а також високим рівнем візуальної презентації готових виробів.

Пісочне тісто є одним із базових видів кондитерських напівфабрикатів, якість якого значною мірою залежить від співвідношення борошна, жирового компонента, цукру, яйцепродуктів і вологи. Основною технологічною особливістю такого тіста є формування крихкої, розсипчастої структури за рахунок обмеженого розвитку клейковинного каркаса. Жири, що використовуються у рецептурі, виконують таку функцію: вони обволікують частинки борошна, знижують доступність води для білків клейковини та перешкоджають надмірному утворенню еластичної структури. Саме тому готові вироби набувають характерної крихкості, ніжності та розсипчастості.

Технологічний процес виробництва тарталеток і тартів на основі пісочного тіста доцільно розглядати як сукупність взаємопов'язаних операцій: підготовка сировини, дозування сировинних компонентів, приготування тіста, охолодження, формування, випікання, охолодження випечених основ, наповнення начинками, оздоблення, короткочасне зберігання та реалізація. Кожна з цих операцій впливає на якість готової продукції, тому потребує чіткого технологічного контролю. Особливо важливими є температура жирової сировини, тривалість замішування, ступінь зволоження тіста, товщина розкочування, режим випікання та умови охолодження.

На етапі замішування тіста необхідно уникати надмірного механічного впливу, оскільки інтенсивне перемішування сприяє розвитку клейковини та може призвести до ущільнення структури готового напівфабрикату. Для тарталеток оптимальною є пластична, але не липка консистенція тіста, яка забезпечує рівномірне формування у металевих або силіконових формах. Для

тартів, особливо великого діаметра, важливими є стабільність тіста під час розкочування, збереження форми бортів і мінімальна деформація під час теплової обробки.

Суттєвим технологічним чинником є охолодження тіста перед формуванням і випіканням. Витримування тіста в охолоджену стані сприяє стабілізації жирової фази, зменшенню липкості, полегшенню формування та зниженню ризику усадки виробів під час випікання. Недотримання температурного режиму може спричинити розтікання жиру, втрату чіткості форми, нерівномірне пропікання та погіршення зовнішнього вигляду тарталеток.

Для виробництва тарталеток і тартів важливим є правильний вибір способу випікання. У разі використання вологих начинок доцільним є попереднє випікання пісочної основи без начинки або часткове випікання з подальшим додаванням начинки. Такий підхід дозволяє запобігти зволоженню дна виробу, зберегти хрустку текстуру та забезпечити рівномірну готовність усіх компонентів. Для кремових, фруктових-ягідних і мусових начинок найчастіше застосовують повністю випечені та охолоджені пісочні основи, які наповнюють безпосередньо перед реалізацією або після нанесення захисного шару.

Однією з головних проблем виробництва тарталеток і тартів є міграція вологи між начинкою та пісочною основою. У комбінованих кондитерських виробках волога переміщується від компонентів із вищою активністю води до компонентів із нижчою активністю води, що може спричинити втрату хрусткості пісочної основи, розм'якшення дна, скорочення терміну реалізації та погіршення органолептичних показників. Контроль активності води є важливим інструментом забезпечення стабільності якості виробів, оскільки цей показник пов'язаний не лише з мікробіологічною безпечністю, а й із текстурними змінами під час зберігання.

Науковий інтерес становить також використання функціональних інгредієнтів у технології з пісочного тіста. Дослідження щодо удосконалення пісочного напівфабрикату свідчать, що введення рослинної сировини, харчових волокон і білкових компонентів може впливати на структуроутворення, адгезійні властивості, вологозв'язувальну здатність і харчову цінність готових виробів. Зокрема, використання модельних функціональних композицій на основі рослинних і білкових компонентів розглядається як перспективний напрям підвищення технологічних і біологічних властивостей пісочного напівфабрикату.

У технології тарталеток і тартів можлива часткова заміна пшеничного борошна вівсяним, гречаним, мигдальним, цільозерновим або борошном із насіння олійних культур. Такі інгредієнти здатні підвищувати вміст харчових волокон, мінеральних речовин, рослинного білка та біологічно активних сполук. Однак їх використання потребує технологічного обґрунтування,

оскільки зміна гранулометричного складу борошняної суміші, водопоглинальної здатності та вмісту білків може впливати на пластичність тіста, крихкість виробів і стабільність форми під час випікання.

Організація виробництва тарталеток і тартів у кондитерському цеху повинна базуватися на раціональному розподілі технологічних зон. Доцільно передбачити окремі ділянки для підготовки сировини, замішування тіста, охолодження, формування, випікання, приготування начинок, оздоблення та пакування. Особливої уваги потребує санітарне розмежування операцій із сирими компонентами та готовими виробами, оскільки тарталетки після випікання часто наповнюються кремами, фруктами або іншими начинками, які не проходять повторної теплової обробки.

Для забезпечення стабільної якості продукції необхідно впроваджувати операційний контроль за такими показниками: якість борошна та жирової сировини, температура тіста після замішування, тривалість охолодження, маса тістових напівфабрикатів, товщина шару тіста, температура і тривалість випікання, вологість і крихкість готової основи, стабільність начинки, зовнішній вигляд та органолептичні характеристики виробів. У разі промислового або напівпромислового виробництва доцільним є використання технологічних карт, чек-листів контролю якості та маркування партій продукції.

Асортимент тарталеток і тартів може формуватися за кількома напрямками: класичні вироби з кремовими начинками; фруктові-ягідні тарти; шоколадні тарти; горіхові тарталетки; вироби з сирними та йогуртовими начинками; десерти з пониженим вмістом цукру; функціональні вироби з додаванням харчових волокон або альтернативних видів борошна. Найбільш перспективними для закладів ресторанного господарства є порційні тарталетки, оскільки вони зручні для реалізації, мають контрольовану масу порції, добре піддаються стандартизації та дозволяють створювати широкий асортимент без суттєвого ускладнення технологічного процесу.

Таким чином, виробництво тарталеток і тартів на основі пісочного тіста є перспективним напрямом удосконалення асортименту десертної продукції у закладах ресторанного господарства. Якість готових виробів залежить від рецептурного складу тіста, властивостей жирової сировини, режимів охолодження, формування та випікання, а також від стабільності начинок і контролю міграції вологи. Технологічно обґрунтоване використання функціональних інгредієнтів дозволяє підвищити харчову цінність виробів, розширити асортимент і забезпечити відповідність сучасним споживчим вимогам. Раціональна організація виробництва, стандартизація операцій і контроль якості є необхідними умовами отримання стабільної, безпечної та конкурентоспроможної десертної продукції.

References

Institute of Food Science & Technology. (2017). *Fats and oils: Shortening*.

Svidlo, K., Sobko, A., Karpenko, L., & Gavrish, T. (2021). Improvement of the technology of shortcrust baked semi-finished product on the basis of model functional compositions. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 2(11(110)), 61–67. doi: 10.15587/1729-4061.2021.230328

Сурін Віктор, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Кривохижа Є.М.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНОЇ ЗАКУСКИ «РОСТБІФ ІЗ СОУСОМ ІЗ ЗЕРНИСТОЇ ГІРЧИЦІ ТА МІКСОМ САЛАТІВ»

Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства спрямовані на розширення асортименту холодних закусок із використанням високоякісної м'ясної сировини та сучасних технологій її обробки. Особливої популярності серед споживачів набувають страви з яловичини, які поєднують високу харчову цінність, виражені органолептичні властивості та естетичну подачу. Однією з таких страв є ростбіф, який належить до класичних холодних закусок європейської кухні та широко використовується у сучасних рестораних концепціях. Аналіз літературних джерел свідчить, що для виробництва ростбіфу доцільно використовувати вирізку або спинно-поперекову частину туші яловичини, які забезпечують ніжну консистенцію та високі смакові характеристики готового продукту (Капліна, 2023; Архіпов, 2026).

У межах дослідження було розроблено удосконалену технологію холодної закуски «Ростбіф із соусом із зернистої гірчиці та міксом салатів» (табл. 1).

Таблиця 1

Рецептура холодної закуски «Ростбіф із соусом із зернистої гірчиці та міксом салатів»

Найменування сировини	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто, г	Нетто, г	
Яловича вирізка	130	120	Яловичина повинна відповідати вимогам ДСТУ 6030:2008, бути охолодженою, без стороннього запаху та ознак псування. Овочева сировина має бути свіжою,
Мікс салатів	25	25	
Гірчиця зерниста	10	10	
Оливкова олія	8	8	
Лимонний сік	5	5	
Сіль	1	1	

Перець чорний мелений	1	1	чистою та відповідати вимогам безпечності харчових продуктів.
Вихід готової страви	-	180	

Особливістю запропонованої технології є використання добірної яловичої вирізки, попередньо маринованої у суміші оливкової олії, чорного перцю та пряних трав. Після короткочасного обсмажування м'ясо запікали до ступеня готовності «medium rare» з подальшим охолодженням та тонким нарізанням слайсами (рис. 1.). Такий підхід забезпечує збереження соковитості, природного смаку та високої біологічної цінності яловичини. Важливою складовою страви є авторський соус на основі зернистої гірчиці, який гармонійно поєднується з м'ясом та підсилює його смаковий профіль. Доповнення закуски міксом салатів дозволяє підвищити вміст біологічно активних речовин, харчових волокон та покращити презентацію страви.

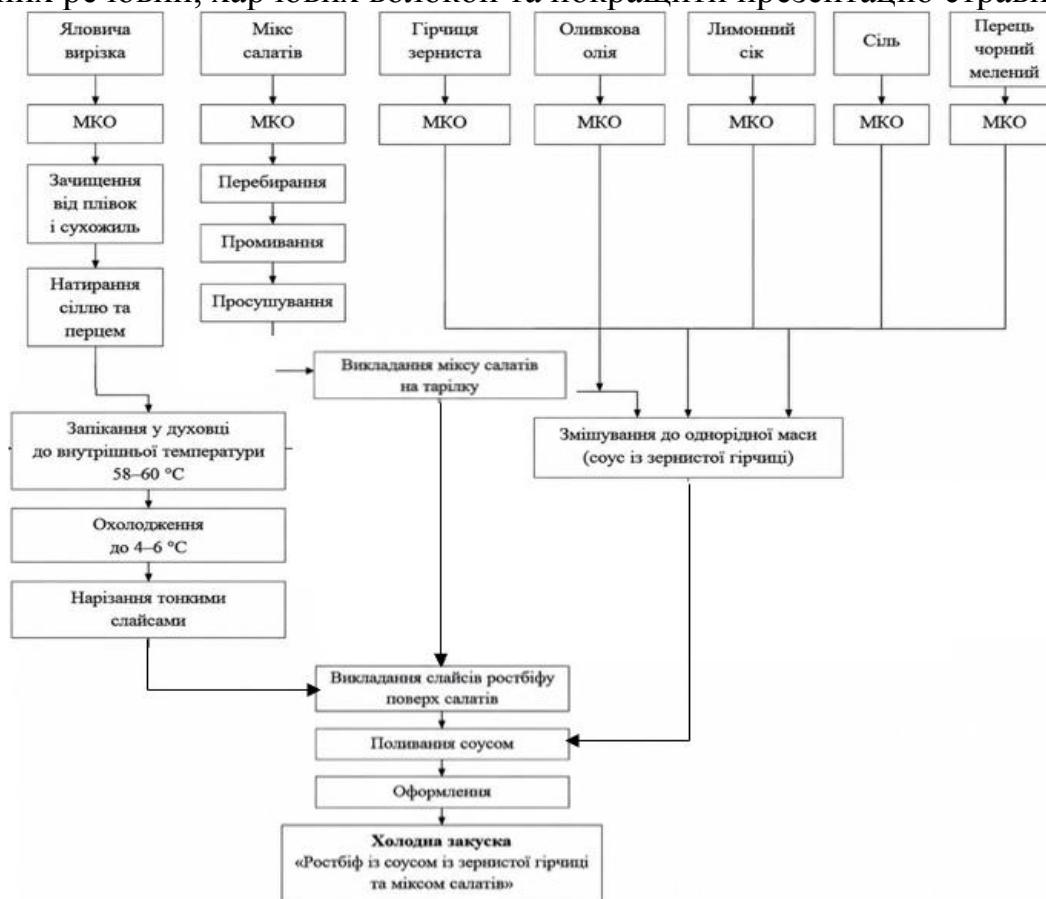


Рис.1. Технологічна схема виробництва холодної закуски «Ростбіф із соусом із зернистої гірчиці та міксом салатів».

Результати досліджень підтвердили доцільність впровадження розробленої технології у виробництво закладів ресторанного господарства. Готова закуска

характеризувалася привабливим зовнішнім виглядом, ніжною консистенцією, збалансованим смаком та високими органолептичними показниками. Використання сучасних підходів до приготування та подачі ростбіфу відповідає актуальним гастрономічним тенденціям, сприяє розширенню асортименту холодних закусок із яловичини та підвищенню конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства.

Список використаних джерел

Архіпов, В. В. (2026). *Технології ресторанної продукції*. Київ: Центр учбової літератури.

Капліна, Т. В. (2023). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Полтава: ПУЕТ.

Доценко, В. Ф. (2021). *Технологія продукції харчування*. Київ: Кондор.

Безрученков, Ю. В. (2021). *Управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства*. Харків: Світ Книг.

Михайло Сушинський, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Корольок Ю. Г.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЯЛОВИЧИНИ У РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особлива увага приділяється вдосконаленню технологій виробництва м'ясних страв, зокрема страв із яловичини, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю. Наукові дослідження у галузі харчових технологій свідчать, що яловичина є одним із найцінніших видів м'ясної сировини завдяки значному вмісту повноцінних білків, незамінних амінокислот, мінеральних речовин та вітамінів групи В (Іванникова & Пятницька, 2021). Водночас сучасні тенденції ресторанного господарства орієнтовані на створення конкурентоспроможної продукції, що поєднує високу якість, безпечність, збалансований склад та оригінальні органолептичні властивості.

У науковій літературі існують різні підходи до класифікації страв із яловичини. Згідно з традиційною класифікацією, їх поділяють за способом теплової обробки на варені, припущені, смажені, тушковані та запечені страви (Архіпов & Русавська, 2020). Окрему групу становлять страви швидкого приготування, технологія яких передбачає використання сучасних методів

термічної обробки, зокрема sous-vide, low-temperature cooking та комбінованого теплового впливу. Зарубіжні дослідники відзначають, що застосування низькотемпературної обробки дозволяє максимально зберегти соковитість м'яса, покращити текстурні характеристики та мінімізувати втрати поживних речовин (Tornberg, 2018). У таблиці 1 докладно охарактеризовано класифікацію та асортимент.

Таблиця 1

Класифікація страв із яловичини за способами теплової обробки

Група страв	Характеристика технології	Асортимент	Особливості технологічного процесу
<i>Варені</i>	Приготування у воді або бульйоні за температури 95–100 °C	Відварна яловичина, бульйони, супи	Забезпечується пом'якшення сполучної тканини та утворення насиченого бульйону
<i>Припущені</i>	Теплова обробка у невеликій кількості рідини під кришкою	Яловичина припущена з овочами	Дає змогу зберегти соковитість і харчову цінність продукту
<i>Смажені</i>	Обробка на поверхні з високою температурою з використанням жиру або без нього	Біфштекс, антрекот, стейк	Формується рум'яна скоринка внаслідок реакцій Майяра
<i>Тушковані</i>	Поєднання обсмажування та подальшого томління у соусі або бульйоні	Гуляш, бефстроганов	Сприяє розм'якшенню колагену та покращенню консистенції
<i>Запечені</i>	Приготування у жаровій шафі або пароконвектоматі	Ростбіф, запечена яловичина	Забезпечується рівномірна теплова обробка та виражені органолептичні властивості
<i>Страви швидкого приготування</i>	Використання сучасних технологій термічної обробки	Sous-vide стейки, low-temperature beef	Мінімізуються втрати поживних речовин, зберігається соковитість і ніжність м'яса

Примітка. Розроблено за Архінов, et al (2020), Tornberg, E. (2018)

Асортимент страв із яловичини у закладах ресторанного господарства є досить широким і постійно розширюється завдяки впровадженню інноваційних технологій та використанню сучасного обладнання. Водночас сучасні ресторани концепції орієнтуються на поєднання класичних рецептур із новітніми гастрономічними тенденціями, використання авторських соусів, локальної сировини та функціональних інгредієнтів (П'ятницька, 2022). Значної популярності набувають страви з мармурової яловичини, які характеризуються підвищеною ніжністю та вираженими смаковими властивостями.

Науковці наголошують, що якість готової продукції значною мірою

залежить від характеристик основної сировини. Яловичина містить у середньому 18–20 % білків, 10–16 % жирів, а також значну кількість екстрактивних речовин, які формують смак та аромат готових страв (Сирохман & Завгородня, 2019). Білки яловичини характеризуються високою біологічною цінністю та містять усі незамінні амінокислоти у фізіологічно оптимальному співвідношенні. Особливе значення має вміст гемового заліза, яке легко засвоюється організмом людини та є важливим компонентом профілактичного харчування.

Таблиця 2

Харчова цінність та хімічний склад яловичини, на 100 г

Показник	Вміст	Характеристика значення
Білки, г	18,6–20,0	Джерело повноцінних незамінних амінокислот
Жири, г	10,0–16,0	Формують енергетичну цінність та смакові властивості
Вуглеводи, г	0,0	У яловичині практично відсутні
Вода, г	62,0–70,0	Визначає соковитість та консистенцію м'яса
Зола, г	0,9–1,1	Характеризує вміст мінеральних речовин
Енергетична цінність, ккал	170–250	Залежить від категорії вгодованості та частини туші
Кальцій, мг	9–12	Бере участь у формуванні кісткової тканини
Фосфор, мг	180–210	Необхідний для енергетичного обміну
Залізо, мг	2,6–3,3	Представлене переважно гемовою формою, добре засвоюється
Калій, мг	300–350	Регулює водно-сольовий баланс організму
Магній, мг	20–25	Важливий для функціонування нервової системи
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,05–0,10	Бере участь у вуглеводному обміні
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,15–0,20	Впливає на процеси тканинного дихання
Вітамін РР (ніацин), мг	4,0–5,0	Забезпечує нормальний перебіг окисно-відновних реакцій
Вітамін В12, мкг	2,0–2,8	Необхідний для кровотворення та функціонування нервової системи

Примітка. Хімічний склад яловичини залежить від породи тварин, віку, категорії вгодованості, анатомічної частини туші та умов зберігання сировини.

Розроблено за Сирохман, І. В., & Завгородня, В. М. (2019).

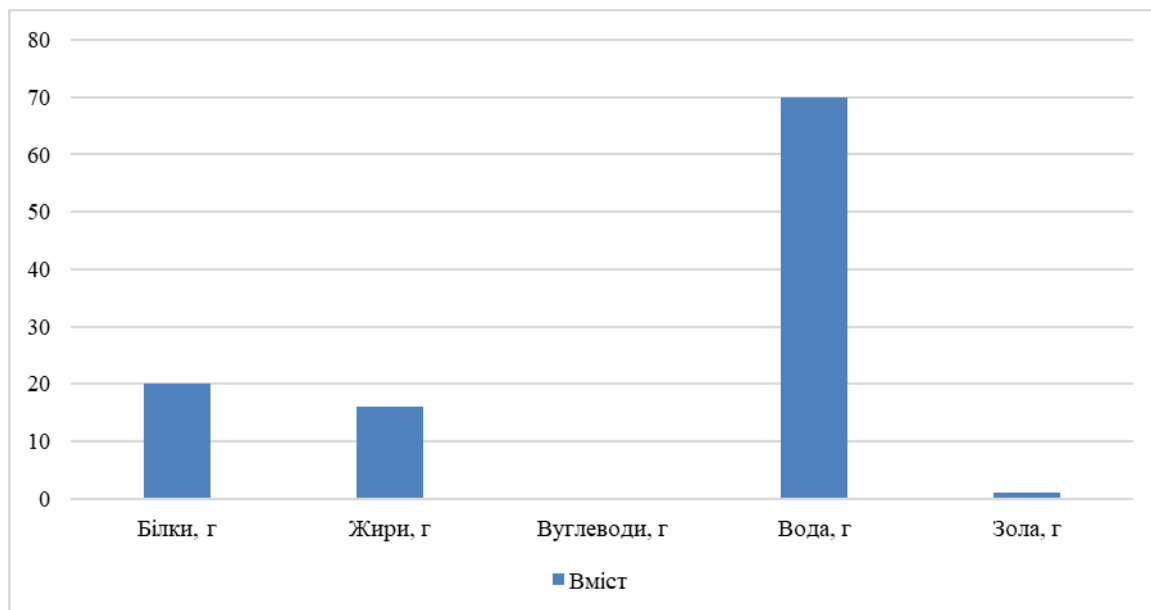


Рис. 1. Діаграма харчової цінності яловичини (середнє значення)

Примітка. Розроблено за табл.2.

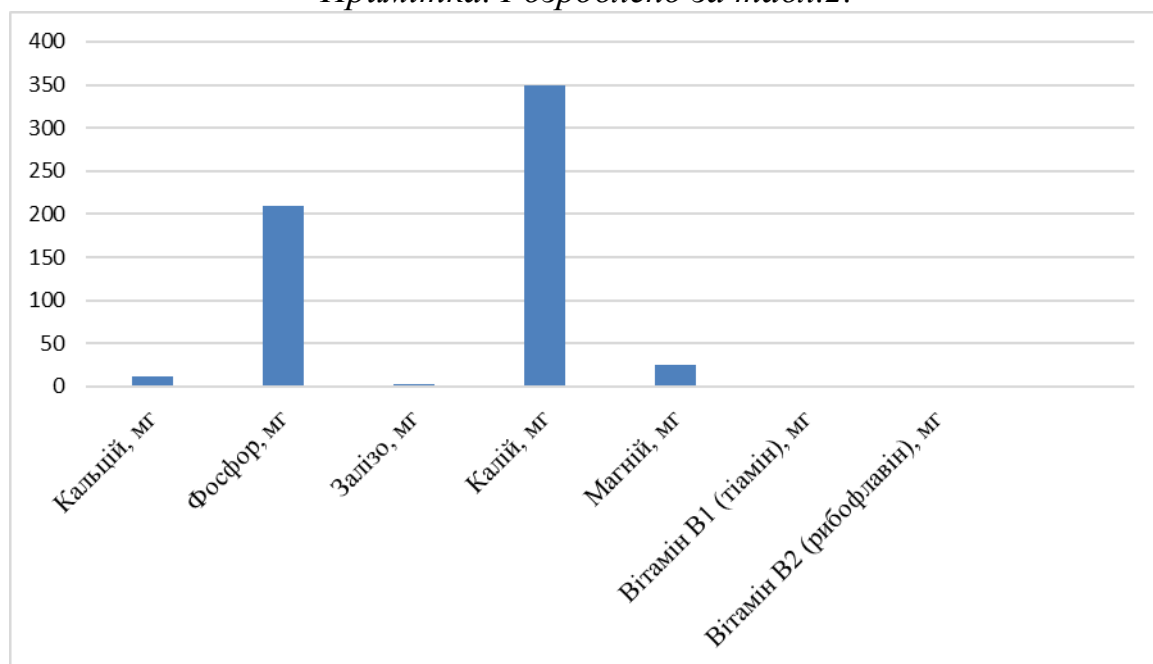


Рис. 2. Діаграма хімічного складу яловичини (середнє значення)

Примітка. Розроблено за табл.2.

Фізико-хімічні властивості яловичини визначають її технологічну придатність та впливають на формування якості готової продукції. Важливими показниками є вологоутримувальна здатність, рН м'яса, вміст сполучної тканини, ступінь мармуровості та структурно-механічні властивості (Lawrie & Ledward, 2015). Дослідники зазначають, що високий вміст колагену у певних анатомічних частинах туші потребує застосування тривалої теплової обробки або використання ферментативного пом'якшення м'яса. Водночас м'язові тканини з низьким вмістом сполучної тканини придатні для швидкого обсмажування та приготування стейків.

У технологіях страв із яловичини важливу роль відіграє допоміжна сировина, до якої належать овочі, спеції, прянощі, жири, соуси та маринади (табл.3). Їх використання дозволяє формувати органолептичні показники готової продукції, підвищувати харчову цінність та покращувати засвоюваність страв (Барановський, 2020).

Таблиця 3

Характеристика допоміжної сировини у технологіях страв із яловичини

Вид допоміжної сировини	Представники	Технологічне призначення	Вплив на якість готової продукції
<i>Овочі</i>	Цибуля ріпчаста, морква, селера, томати, перець солодкий	Формування смаку, аромату та гармонізація рецептури	Підвищують харчову цінність, соковитість і органолептичні властивості страв
<i>Спеції</i>	Чорний перець, паприка, коріандр, мускатний горіх	Посилення смакових характеристик	Надають стравам виражених смакових відтінків
<i>Прянощі та трави</i>	Розмарин, чебрець, базилік, лавровий лист	Ароматизація та покращення смакових властивостей	Формують індивідуальні гастрономічні характеристики страв
<i>Харчові жири</i>	Вершкове масло, оливкова олія, яловичий жир	Передача тепла під час смаження та покращення консистенції	Підвищують калорійність, соковитість і ніжність продукції
<i>Соуси</i>	Деміглас, грибний, вершковий, томатний	Доповнення смаку та підвищення гастрономічної цінності	Забезпечують соковитість і завершеність смакової композиції
<i>Маринади</i>	Винний, кефірний, соєвий, оцтовий	Пом'якшення м'язових волокон та ароматизація м'яса	Покращують текстуру, скорочують тривалість теплової обробки
<i>Кисломолочні продукти</i>	Йогурт, сметана, кефір	Використовуються у маринуванні та приготуванні соусів	Сприяють пом'якшенню м'яса та формують ніжну консистенцію
<i>Борошно та крохмаль</i>	Пшеничне борошно, кукурудзяний крохмаль	Загущення соусів та стабілізація структури	Покращують консистенцію та зовнішній вигляд страв

Примітка. Розроблено за Барановський, (2020), Damodaran, et al (2017)

Сучасні технології передбачають активне використання натуральних рослинних компонентів, прямих трав, ягідних соусів та ферментованих продуктів, що відповідає концепції здорового харчування.

Окрему увагу вчені приділяють процесам теплової обробки яловичини. Під час термічного впливу відбуваються складні фізико-хімічні зміни білків,

жирів та екстрактивних речовин, які формують смак, аромат, консистенцію та засвоюваність готових страв. Смаження забезпечує утворення характерної скоринки завдяки реакціям Майяра, однак надмірна температура може спричиняти втрати вологи та зниження харчової цінності продукту. Тушкування та низькотемпературна обробка сприяють пом'якшенню сполучної тканини та формуванню ніжної консистенції.

У сучасних дослідженнях значна увага приділяється питанням безпечності м'ясної продукції та дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва страв із яловичини. Науковці підкреслюють необхідність контролю якості сировини, температурних режимів зберігання та теплової обробки, а також впровадження системи НАССР у діяльність закладів ресторанного господарства. Це сприяє мінімізації мікробіологічних ризиків та забезпеченню стабільної якості готової продукції.

Аналіз літературних джерел свідчить, що сучасні технології страв із яловичини орієнтовані на поєднання традиційних кулінарних підходів із інноваційними методами обробки сировини. Спільною рисою більшості наукових підходів є прагнення до збереження харчової та біологічної цінності м'яса, покращення органолептичних характеристик та підвищення ефективності виробництва. Водночас відмінності полягають у виборі способів теплової обробки, застосуванні функціональних інгредієнтів та підходах до організації технологічного процесу.

Отже, результати аналізу наукової літератури дозволяють зробити висновок, що яловичини у рестораних технологіях є актуальним напрямом розвитку ресторанного господарства. Використання сучасних технологічних рішень, якісної сировини та інноваційних методів обробки сприяє підвищенню якості готової продукції, розширенню асортименту страв та забезпеченню конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. Tornberg, E. (2018). Effects of heat on meat proteins – Implications on structure and quality of meat products. *Meat Science*, 70(3), 493–508. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2004.11.021>
2. Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2020). *Організація ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
3. П'ятницька, Г. Т. (2022). *Інноваційні технології харчової продукції*. Київ: КНТЕУ.
4. Сирохман, І. В., & Завгородня, В. М. (2019). *Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення*. Київ: Центр учбової літератури.
5. Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2017). *Fennema's Food Chemistry* (5th ed.). Boca Raton: CRC Press.
6. Барановський, В. А. (2020). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.

Юрій Сушинський, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Корольок Ю. Г.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ОБҐРУНТУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ СВІТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРИГОТУВАННІ РИБНИХ СТРАВ

Відповідно до даних міжнародних організацій, рибні продукти займають важливе місце у структурі харчування населення, а їх виробництво активно модернізується за рахунок застосування енергоефективних та ресурсозберігаючих технологій (FAO, 2024).

Одним із ключових світових трендів є впровадження технології sous-vide, яка передбачає вакуумне пакування продукту та його термічну обробку за точно контрольованих низьких температур. Дослідження показують, що використання даної технології дозволяє значно зменшити втрати маси, зберегти природну структуру білків риби та забезпечити стабільну якість готової продукції (Kumar et al., 2022). У ресторанному господарстві ця технологія активно застосовується для приготування рибних стейків, філе лососевих та делікатесних страв високої кухні.

Ще одним прогресивним напрямом є використання пароконвекційних печей, які поєднують дію пари та гарячого повітря. Такий підхід забезпечує рівномірну термічну обробку риби, мінімізує втрати поживних речовин і сприяє формуванню стабільної текстури продукту. Згідно з сучасними дослідженнями, пароконвекційна обробка дозволяє підвищити вихід готової продукції на 10–15 % порівняно з традиційними методами смаження (Russo et al., 2024).

У світовій практиці також активно розвиваються технології низькотемпературного приготування, які базуються на тривалому нагріванні риби при температурах 50–90°C. Такий підхід забезпечує максимальне збереження біологічно активних речовин, особливо поліненасичених жирних кислот Омега-3, що мають високу харчову цінність (Shahidi & Ambigaipalan, 2021). Ці технології широко застосовуються у ресторанах преміум-сегменту, оскільки дозволяють досягати стабільної якості та ніжної текстури продукту.

Окрему групу інновацій становлять гриль-технології та інфрачервоне запікання, які забезпечують формування характерного смаку та аромату за рахунок реакцій Майяра. Такі технології особливо популярні у середземноморській та азійській кухнях, де риба часто готується на відкритому вогні або спеціалізованих гриль-установках. Вони забезпечують високу органолептичну привабливість продукції та скорочення часу приготування.

Важливим напрямом розвитку світових технологій є також впровадження комбінованих методів теплової обробки, які поєднують попереднє обсмаження з подальшим запіканням або тушкуванням. Такий підхід дозволяє формувати складні смакові профілі, підвищувати соковитість виробів та забезпечувати стабільну структуру рибних страв.

Узагальнені результати аналізу сучасних світових технологій приготування страв з риби наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

**Порівняльна характеристика сучасних світових технологій
приготування страв з риби**

Технологія	Сутність методу	Переваги	Недоліки	Технологічний ефект на рибну сировину
<i>Sous-vide (су-від)</i>	Вакуумне пакування та приготування при низьких температурах (55–65°C)	Максимальне збереження соковитості, стабільна якість, контроль втрат маси	Потребує спеціального обладнання, тривалий час приготування	Збереження білкової структури, мінімальні втрати вологи та поживних речовин
<i>Пароконвекційна обробка</i>	Поєднання пари та гарячого повітря у пароконвектоматі	Рівномірне приготування, скорочення часу, зменшення втрат маси	Висока вартість обладнання	Покращення ніжності, збереження мінеральних речовин
<i>Низькотемпературне томління</i>	Тривале приготування при 60–90°C	Висока соковитість, м'яка текстура	Тривалий технологічний цикл	Розщеплення колагену, формування ніжної структури
<i>Гриль-технології</i>	Приготування на відкритому вогні або інфрачервоному нагріві	Виражений аромат, апетитна скоринка, швидкість	Втрата частини вологи, ризик пересушування	Реакції Майяра, формування смаку та аромату
<i>Комбіновані технології</i>	Поєднання обсмаження, тушкування та запікання	Глибокий смак, універсальність	Складність процесу, більше витрат часу	Формування складної текстури та смакової композиції
<i>Вакуумне запікання</i>	Приготування у герметичних пакетах у печі	Збереження соків, стабільність якості	Потреба у пакуванні та контролі температур	Мінімізація окиснення жирів

Примітка. Розроблено автором

Аналіз сучасних світових технологій показує, що найбільш перспективними для закладів ресторанного господарства є sous-vide, пароконвекційна обробка та гриль-технології, оскільки вони забезпечують оптимальне поєднання харчової цінності, стабільної якості та органолептичної привабливості рибних страв. Комбіновані та низькотемпературні методи доцільні для розширення асортименту та створення авторських позицій меню. У сучасному ресторанному господарстві важливе значення має вивчення кулінарних традицій провідних кухонь світу, оскільки саме вони формують глобальні тенденції розвитку асортименту страв із риби та впливають на інноваційні підходи до їх приготування. Рибні страви різних країн відрізняються як за вибором сировини, так і за способами теплової обробки, використанням спецій, соусів та технологічних прийомів, що відображає культурні особливості харчування населення.

Аналіз міжнародного досвіду дозволяє визначити найбільш поширені та технологічно значущі рибні страви, які характеризуються широким застосуванням у сучасній ресторанній практиці. Узагальнення таких страв є доцільним для подальшого використання при розробленні нового асортименту продукції та впровадженні авторських позицій у меню закладів ресторанного господарства. Перелік популярних рибних страв провідних кухонь світу наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Популярні страви з риби провідних кухонь світу

Кухня світу	Популярні рибні страви	Характеристика страви	Технологічні особливості
Французька кухня	Bouillabaisse, Sole Meunière, Terrine de poisson	Вишукані рибні супи, філе в соусі, рибні терини	Використання бульйонів, соусів (бешамель, велюте), делікатна термообробка
Італійська кухня	Branzino al forno, Fritto misto di mare, Risotto ai frutti di mare	Запечена риба, морепродукти у фритюрі, ризото з морепродуктами	Оливкова олія, запікання, мінімальна термообробка для збереження смаку
Японська кухня	Sushi, Sashimi, Miso soup with fish	Сира або напівсира риба, супи на основі риби	Мінімальна обробка, акцент на свіжості та якості сировини
Китайська кухня	Steamed fish with ginger and soy, Fish dumplings	Риба на парі, рибні пельмені	Парова обробка, використання соєвих соусів і імбиру

Середземноморська кухня	Grilled fish, Salt-baked fish, Fish stew	Риба на грилі, запечена в солі, рибні рагу	Гриль, запікання в солі, оливкова олія, трави
Скандинавська кухня	Gravlax, Pickled herring, Salmon soup	Маринована, солоната та слабосолена риба	Маринування, холодне приготування, ферментація
Іспанська кухня	Paella de mariscos, Zarzuela de pescado	Паелья з морепродуктами, рибне рагу	Використання шафрану, тушкування, багатокомпонентні страви
Турецька кухня	Balık ekmek, Grilled sea bass	Риба в хлібі, грильована риба	Відкритий вогонь, прості спеції, лимон
Українська кухня	Запечений короп, риба під маринадом, юшка рибна	Традиційні страви з прісноводної риби	Тушкування, запікання, використання овочів та спецій

Примітка. Розроблено автором на основі (FAO, 2024; UNESCO, 2023; World Food Atlas, 2023; Larousse Gastronomique, 2021).

Представлені страви відображають культурні традиції та технологічні особливості кухонь світу, що дозволяє використовувати їх як базу для розробки авторських позицій меню у сучасних закладах ресторанного господарства.

Значна увага у сучасних дослідженнях приділяється питанням безпечності та екологічності технологій. Зокрема, міжнародні стандарти харчової безпеки (НАССР, ISO 22000) вимагають контролю критичних точок під час обробки риби, що забезпечує зниження ризиків мікробіологічного псування та підвищення якості продукції (ISO, 2018). Крім того, у світі активно впроваджуються технології безвідходного виробництва, що передбачають використання вторинної рибної сировини для створення білкових концентратів та функціональних продуктів.

Аналіз сучасних світових тенденцій свідчить, що розвиток технологій страв з риби спрямований на поєднання трьох ключових аспектів: підвищення харчової цінності, забезпечення технологічної ефективності та дотримання принципів безпечності харчових продуктів. У зв'язку з цим впровадження інноваційних методів теплової обробки є доцільним і економічно обґрунтованим для підприємств ресторанного господарства, зокрема для закладів середнього та преміум-сегменту.

Таким чином, у ході дослідження обґрунтовано доцільність впровадження інноваційних світових технологій приготування риби, зокрема sous-vide, пароконвекційної обробки, низькотемпературного томління та гриль-технологій. Встановлено, що їх застосування забезпечує покращення органолептичних властивостей продукції, збереження харчової цінності та підвищення ефективності виробничих процесів у закладах ресторанного господарства.

Отже, результати теоретичного дослідження підтверджують актуальність

розширення асортименту рибних страв та впровадження сучасних технологій їх приготування як основи підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу.

Список використаних джерел:

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024). *The state of world fisheries and aquaculture 2024: Blue transformation in action*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cd0683en>
2. Kumar, Y., Kaur, K., Shahi, N. C., & Sharma, A. (2022). Sous vide, a culinary technique for improving quality of food products: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 119, 57–68. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.031>
3. Shahidi, F., & Ambigaipalan, P. (2021). Omega-3 polyunsaturated fatty acids and their health benefits: Recent advances and applications. *Annual Review of Food Science and Technology*, 12, 345–381. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-062220-014709>
4. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024). *The state of world fisheries and aquaculture 2024*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cd0683en>
5. Gastronomy Encyclopedia. (2022). *European and Asian fish cuisine traditions*. <https://www.gastronomy-world.org>
6. UNESCO. (2023). *Intangible cultural heritage: Traditional food practices and cuisine*. <https://ich.unesco.org>

Тарас Ткачук, 4 курс,
спеціальність «Харчові технології»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО МУСОВОГО ДЕСЕРТУ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ЕЛЕМЕНТІВ ФУД-ДИЗАЙНУ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням конкуренції та зміною споживчих пріоритетів у бік якісних, естетично привабливих та функціонально орієнтованих продуктів. У цих умовах особливої актуальності набуває розроблення інноваційних десертів, які поєднують технологічну складність, харчову цінність та сучасні принципи food design (Galanakis, 2021).

Мусові десерти належать до складної групи кондитерських виробів, основою яких є формування стабільної аерованої структури. Їх технологія базується на використанні білкових систем, вершків, фруктових пюре та структуроутворювачів, що забезпечують необхідну текстуру, стабільність та органолептичні властивості готового продукту (Martins & Rocha, 2021). Одним

із перспективних напрямів розвитку сучасних десертів є використання функціональних інгредієнтів, що поєднують високі органолептичні властивості з підвищеною харчовою та біологічною цінністю (Granato et al., 2020). Їх застосування дозволяє збагачувати десерти вітамінами, антиоксидантами, харчовими волокнами та іншими біологічно активними речовинами, рис. 1.

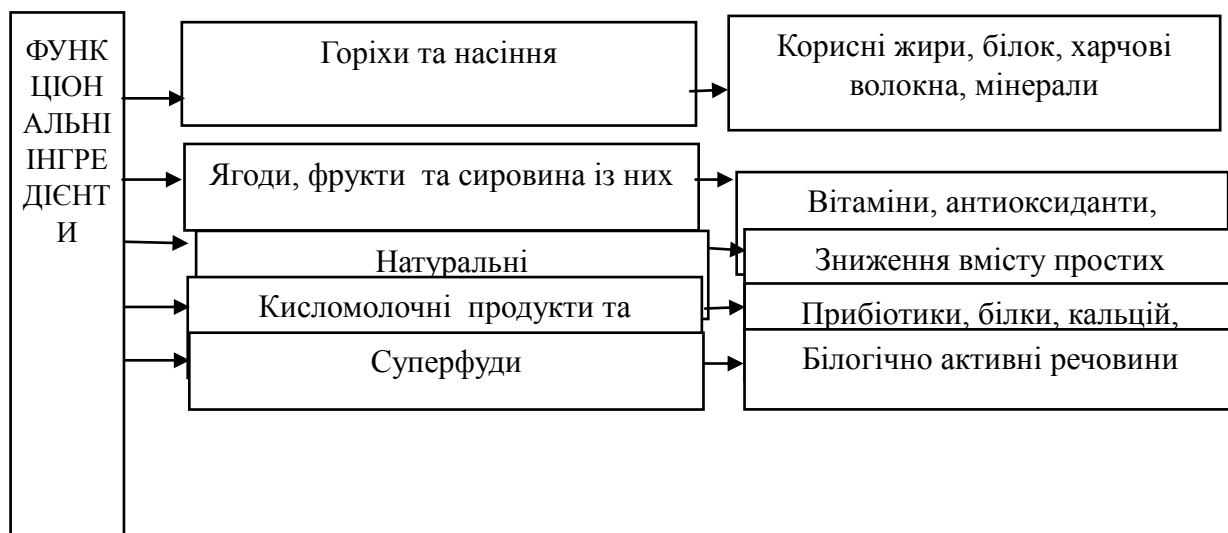


Рис. 1 Основні групи функціональної сировини для мусових десертів

У результаті дослідження розроблено функціональний мусовий десерт «Berry Balance», який поєднує класичні технології з елементами молекулярної гастрономії та food design. Його рецептурний склад наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Рецептурний склад десерту «Berry Balance»

Найменування сировини	Маса бруто, г	Маса нетто, г
Основа		
Вівсяне борошно	10,5	10,0
Мед натуральний	5,2	5,0
Яйце куряче	0,6	0,5
Ягідний мус		
Грецький йогурт	24,0	24,0
Пюре чорниці	18,0	18,0
Вершки 33 %	14,5	14,5
Желатин	2,0	2,0
Насіння чіа	1,0	1,0
Спіруліна (порошок)	0,5	0,5
Ягідні сфери (сферизація)		
Пюре малини	16,0	16,0
Альгінат натрію	1,0	1,0
Кальцієвий розчин	3,0	3,0
Покриття		
Дзеркальна ягідна глазур	4,0	4,0
Глюкозний сироп	1,0	1,0

Декор		
Сублімовані ягоди	3,0	3,0
Ягідний гель	2,0	2,0
Вихід десерту		100

Важливу роль у формуванні споживчих властивостей відіграє фуд-дизайн, який у десерті «Berry Balance» реалізується через багаторівневу структуру, контраст кольорів, глянцеvu дзеркальну поверхню та природний декор (рис. 2) у композиції застосовано елементи молекулярного фуд-дизайну, зокрема сферизацію, гелізацію та багатотекстурне формування.



Рис. 2 Візуальна концепція подачі десерту «Berry Balance»

Десерт «Berry Balance» має помірну енергетичну цінність - 165 ккал/100 г, містить 4,3 г харчових волокон та 12,1 мкг йоду, що підтверджує його функціональну спрямованість.

Отже, доведено ефективність використання функціональних інгредієнтів, інноваційних технологій та елементів фуд-дизайну у створенні сучасних мусових десертів. Розроблений продукт є конкурентоспроможним та відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанної індустрії.

References

- Galanakis, C. M. (2021). Functionality of food components and emerging food technologies. *Trends in Food Science & Technology*, 109, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.001>
- Martins, E., & Rocha, A. (2021). Technological and structural properties of aerated desserts: A review. *Journal of Food Engineering*, 290, 110–118. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110118>
- Granato, D., Nunes, D. S., Barba, F. J., & Cruz, A. G. (2020). Functional foods and non-dairy probiotic food development: Trends, concepts, and challenges. *Food Research International*, 132, 109–124. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109124>

Анастасія Флорескул, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Корольок Ю.Г.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КРЕМ-СУПІВ

Ресторанне господарство України демонструє стабільне зростання попиту на страви з виразною текстурою та регіональною ідентичністю. Серед перших страв особливої уваги заслуговують крем-супи – категорія, що поєднує традиційні кулінарні прийоми з сучасними технологічними підходами та відповідає тенденціям збалансованого харчування. Попри широке розповсюдження крем-супів у закладах Європи та світу, у вітчизняних ресторанах ця категорія залишається нерозвиненою, що й визначає актуальність обраної теми [1].

Мета роботи – наукове обґрунтування та розроблення удосконалених технологій крем-супів із дослідженням показників якості для впровадження у діяльність ресторану «Панська гуральня».

Об'єкт – технологічні процеси виробництва крем-супів у зазначеному закладі.

Предмет – удосконалені технології приготування та показники якості готових страв.

На основі опрацювання наукової літератури встановлено, що крем-супи – самостійна технологічна категорія страв, принципова відмінність яких від супів-пюре полягає в обов'язковому введенні вершків або вершкового масла, що формує характерну оксамитову текстуру. Класифікацію здійснюють за видом основної сировини (овочеві, грибні, бобові, рибні, злакові), типом рідкої основи, способом загущення та температурою подачі. Якість страви залежить від комплексу чинників: складу й якості сировини, параметрів теплової обробки, дотримання санітарних норм і правил сервірування.

Аналіз сучасних світових практик засвідчив стійкий рух галузі до впровадження методів запікання та sous-vide замість традиційного варіння. Зокрема, запікання при 180–200°C запускає реакцію Майяра та карамелізацію природних цукрів, унаслідок чого страва набуває глибшого кольору й складнішого аромату. Температурна обробка за методом sous-vide при 82–88°C дозволяє зберегти до 40% більше водорозчинних вітамінів порівняно зі звичайним варінням. Встановлено також, що регіональна автентичність сировини не суперечить інноваційним гастрономічним підходам, а органічно їх доповнює – особливо у закладах із чітко вираженою тематичною концепцією (Доценко та ін., 2019).

Ресторан «Панська гуральня» (м. Чернівці, вул. О. Кобилянської, 5) є тематичним закладом із концепцією буковинської полікультурної кухні (українська, румунська та єврейська кулінарні традиції), місткістю близько 250 місць. Матеріально-технічна база гарячого цеху включає пароконвектомат із програмованими режимами, індукційні плити та занурювальний блендер потужністю 1200 Вт – обладнання, достатнє для реалізації сучасних технологій. Водночас проведений аналіз виявив низку недоліків у категорії крем-супів: присутність лише 1–2 непостійних позицій у меню, відсутність стандартизованих технологічних карт і системи контролю якості, обмежене використання регіональної сировини та сучасних прийомів обробки (Зубар, 2018).

З урахуванням концепції закладу та наявних виробничих можливостей розроблено дві нові технології крем-супів.

Перша страва – «Буковинський гарбузовий крем-суп з яблуком та куркумою». Ключовим технологічним рішенням є попереднє запікання мускатного гарбуза при 190°C протягом 25 хвилин, що концентрує натуральні цукри та формує характерний аромат. Яблуко кислого сорту коригує кислотний баланс страви, куркума виконує функцію природного барвника й джерела антиоксидантів. Вершки вводять підігрітими до 45–50°C для запобігання коагуляції молочного білка.

Друга страва – «Буковинський грибний крем-суп із гречаними крутонами». Застосовано диференційований підхід до обробки грибів: 30% маси обсмажується для отримання текстурного акценту при подачі, решта (70%) вариться для насиченого бульйону-основи. Таке поєднання формує багатшаровий смак із вираженим уамі-відчуттям. Гречані крутони з відвареної та обсмаженої гречки є унікальним регіональним елементом подачі, що відображає буковинську кулінарну традицію.

Органолептичну оцінку проводила дегустаційна комісія з п'яти осіб за чотирма показниками: зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак і запах. Середня оцінка гарбузового крем-супу становила 4,80 бали, грибного – 4,88 бали з максимальних 5. Порівняння з традиційними аналогами підтвердило перевагу нових рецептур: гарбузовий варіант перевищив стандартний за показником «смак і запах» на 0,6 бала, грибний – на 0,7 бала, що є практично значущою різницею (Нещадим, 2021).

Розраховано харчову та енергетичну цінність страв відповідно до таблиць хімічного складу харчових продуктів. Гарбузовий крем-суп містить 98 ккал/100 г та 520 мкг β -каротину на 100 г – одна порція (300 г) покриває близько 178% добової норми провітаміну А. Грибний варіант містить 116 ккал/100 г, 3,8 г білка та 1,8 мкг вітаміну D на 100 г, що є особливо цінним в осінньо-зимовий сезон зниженої природної інсоляції.

Організацію виробництва обґрунтовано з урахуванням наявної матеріально-технічної бази, кваліфікації персоналу та санітарно-гігієнічних

вимог. Розроблено технологічні карти та схеми відповідно до вимог чинних стандартів, а також запропоновано асортиментний перелік із чотирьох позицій із сезонною ротацією, що охоплює всі пори року. Впровадження підтверджено актом, погодженим з адміністрацією закладу.

Практичне значення роботи полягає у можливості безпосереднього використання розроблених технологічних карт для організації стандартизованого виробництва крем-супів у ресторані «Панська гуральня». Розширення меню за рахунок нових позицій дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу та залучити споживачів, зорієнтованих на здорове та регіонально-автентичне харчування.

References

Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. та ін. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2019. 362 с.

Гніцевич В. А., Никифоров Р. П., Слащева А. В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження : навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2021. 318 с.

Нещадим Л. Інноваційні методи та технології приготування десертної продукції. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2021. № 1–2 (3–4). С. 59–65.

Данилюк І. П., Романовська О. Л. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 284 с.

Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л. Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності. *Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту*. 2022. № 2. С. 20–31.

Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2018. 336 с.

Черевко О. І., Пересічний М. І., Пересічна С. М., Паламарек К. В. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Ч. 1. 4-те вид. Харків : ХДУХТ, 2017. 464 с.

Андрій Форост, 2 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Борук С. Д.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

**ОБҐРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЙ РЕСТОРАННОЇ
ПРОДУКЦІЇ З МАНГОЛЬДУ У ГРК «RIVOLI»**

Ресторанний підрозділ готельно-ресторанного комплексу «Rivoli» характеризується достатнім рівнем організації виробничих процесів та сформованим асортиментом страв європейської кухні. Водночас встановлено обмежене використання малопоширених овочів, що стримує розвиток функціонального напряму харчування та зменшує інноваційний потенціал меню закладу. У зв'язку з цим актуальним є обґрунтування та розробка нових технологій страв із використанням мангольду як основної сировини, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування, sustainable gastronomy та vegetable-forward cuisine.

Доцільність розроблення удосконалених технологій зумовлена високою харчовою та біологічною цінністю мангольду (таблиця 1).

Таблиця 1

**Хімічний склад та харчова цінність мангольду
(на 100 г їстівної частини)**

Показник	Вміст	% від добової норми*
Енергетична цінність	19–22 ккал	-
Вода	92–93 г	-
Білки	1,7–2,1 г	3–4%
Жири	0,1–0,2 г	<1%
Вуглеводи	3,7–4,2 г	1–2%
Харчові волокна	1,6–2,0 г	6–8%
Вітамін А (β-каротин)	3000–6100 МО	120–240%
Вітамін С	18–35 мг	20–40%
Вітамін К	300–830 мкг	250–690%
Вітамін Е	1,5–2,0 мг	10–13%
Фолієва кислота (В9)	14–20 мкг	4–5%
Калій	380–550 мг	11–16%
Магній	80–90 мг	20–23%
Кальцій	45–60 мг	4–6%
Залізо	1,7–2,3 мг	10–13%

Примітка: складено за даними U.S. Department of Agriculture (FoodData Central, 2026).

Додатковою перевагою є його технологічна універсальність, що дозволяє використовувати мангольд у свіжому, бланшованому, тушкованому та запеченому вигляді без істотних втрат структурно-функціональних властивостей.

З метою обґрунтування доцільності впровадження нових страв в меню ресторанного підрозділу готельно-ресторанного комплексу «Rivoli» сформовано концептуальну модель двох страв «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою» та «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелем». Концепція дозволяє систематизувати основні характеристики страви, визначити її кулінарну, технологічну та функціональну спрямованість, а також встановити місце у структурі меню закладу. Концепція

базується на принципах сучасної гастрономії, зокрема використанні малопоширених овочів, щадних технологій обробки та орієнтації на страви оздоровчого спрямування.

Узагальнені результати наведено в таблиці 2 та 3.

Таблиця 2

Концепція страви «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою»

Складова концепції	Характеристика
<i>Назва страви</i>	Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою
<i>Кулінарна група</i>	Холодна закуска (салат)
<i>Тип страви</i>	Функціональна, оздоровча, вітамінізована
<i>Базова ідея</i>	Поєднання малопоширеного овочу мангольду з сезонними овочами та білковим компонентом для створення збалансованої страви
<i>Основна сировина</i>	Мангольд, батат, сир фета, мікс зелені, оливкова олія, цитрусовий сік
<i>Харчова цінність</i>	Підвищений вміст клітковини, антиоксидантів, вітамінів А, С, К, рослинних білків та складних вуглеводів
<i>Технологічна концепція</i>	Поєднання сирого та щадно запеченого продукту з мінімальною тепловою обробкою
<i>Основні технологічні процеси</i>	Миття, обсушування, запікання батату, змішування інгредієнтів, приготування холодної заправки
<i>Рівень обробки</i>	Низький (мінімальна термічна обробка, збереження біологічної цінності)
<i>Сенсорна характеристика</i>	Свіжий смак мангольду, солодкуватий батат, солоність фети, кисло-солодка цитрусова заправка
<i>Текстура</i>	Контрастна: хрустке листя, м'який батат, кремова фета
<i>Температура подавання</i>	8–12°C
<i>Формат подавання</i>	Банкетний / ресторанний, індивідуальна подача
<i>Функціональна цінність</i>	Антиоксидантна дія, підтримка травлення, енергетичний баланс
<i>Конкурентна перевага</i>	Використання малопоширеного овоча (мангольд) та сучасної гастрономічної концепції
<i>Перспектива впровадження</i>	Включення до оновленого меню ресторану як signature salad

Таблиця 3

Концепція страви «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю»

Складова концепції	Характеристика
<i>Назва страви</i>	Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю
<i>Група</i>	Основна страва (паста)
<i>Функціональне призначення</i>	Гастрономічна, функціональна

<i>Обґрунтування актуальності</i>	Страва інтегрує традиційну італійську технологію з використанням малопоширеного овоча мангольду, що відповідає сучасним тенденціям європейської гастрономії та концепції sustainable cuisine
<i>Основна сировина</i>	Тісто для равіолі, мангольд, сир рикота, сир пармезан, фенхель, вершки, оливкова олія
<i>Технологічна концепція</i>	Поєднання класичної паста-технології з використанням функціональної рослинної сировини та щадних режимів
<i>Основні технологічні процеси</i>	Бланшування мангольду, подрібнення, формування начинки, приготування тіста, формування равіолі, варіння до стану al dente, приготування соусу з фенхелю (тушкування, подрібнення, емульгування), фінальне оформлення
<i>Методи обробки</i>	Бланшування, варіння, тушкування, емульгування
<i>Рівень технологічної обробки</i>	Середній, із застосуванням щадних режимів для збереження харчової цінності
<i>Сенсорна характеристика</i>	Ніжна текстура тіста, кремova начинка, легка гірчинка мангольду, солоність сирів, ароматний анісовий відтінок фенхелю
<i>Температура подачі</i>	65–75°C (гаряча страва)
<i>Технологічні переваги</i>	Інтеграція традиційної та інноваційної технології, висока харчова та гастрономічна цінність, придатність для банкетного меню, можливість використання в авторській кухні
<i>Функціональна цінність</i>	Джерело рослинних білків, мінералів, антиоксидантів та харчових волокон
<i>Конкурентна перевага</i>	Використання малопоширеного овоча мангольду та авторська інтерпретація класичної італійської страви
<i>Перспектива впровадження</i>	Рекомендовано для введення в меню ресторану як авторська страва

Обидві страви побудовані на використанні малопоширеного овочу мангольду як ключового інгредієнта, що забезпечує підвищену біологічну цінність, функціональну спрямованість та інноваційність продукції.

Технологічні рішення, закладені в основу обох страв, базуються на застосуванні щадних методів обробки (бланшування, запікання, варіння, емульгування), що сприяє максимальному збереженню біологічно активних речовин та покращенню засвоюваності продуктів. Крім того, використання комбінованих технологічних підходів забезпечує формування виразних смакових і текстурних характеристик, що підвищує гастрономічну привабливість продукції.

Отже, результати підтверджують практичну та технологічну доцільність впровадження страв із мангольду у меню ГРК «Rivoli», що сприятиме розширенню асортименту функціональної продукції, підвищенню конкурентоспроможності закладу та формуванню сучасної гастрономічної

концепції ресторану.

Список використаних джерел:

1. Shevchenko, O., Khareba, V., Khareba, O., Kuzmin, O., & Pavliuchenko, O. (2023). *Antioxidant characteristics of uncommon types of vegetable plants for restaurant technology*. International Science Group. <https://doi.org/10.46299/ISG.2023.MONO.TECH.1.11.2>
2. Агрошкола. (2026, травень 6). *Мангольд: сорти, вирощування та використання культури*. AgroSchool. <https://agroschool.com.ua/mangold-sorti-viroshhuvannya-ta-vikoristannya-kulturi/>
3. Красовська, А. (2025, травень 19). *А ви знали, що листя мангольду на раз-два росте на Полтавщині: воно замінить шпинат та капусту*. Сенсація. <https://sensatsiya.com/sadivnyctvo/155228-a-vy-znaly-shcho-lystya-mangoldu-na-raz-dva-roste-na-poltavshchyni-vono-zaminyt-shpynat-ta-kapustu>
4. Booking.com. (2026). *Rivoli Hotel, Chernivtsi*. [Booking.com – Rivoli Hotel](https://www.booking.com/hotel/ua/rivoli-hotel-ukraine.html)

Вадим Хопін, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Лошенюк І. Р.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КРІОПЮРЕ

Сучасний розвиток ресторанного господарства, зокрема закладів самообслуговування, супроводжується зростанням попиту на страви з підвищеною харчовою цінністю, натуральним складом і привабливими органолептичними характеристиками. Особливе місце серед таких продуктів займають десерти на основі молочної сировини, які є важливим джерелом білків, кальцію, вітамінів та інших біологічно активних речовин. У цьому контексті актуальним є удосконалення технологій молочних десертів шляхом використання інноваційних добавок, зокрема кріопюре плодово-ягідної сировини.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у розробленні та впровадженні нових технологій десертів із молочних продуктів у закладі самообслуговування «Їдальня» з метою підвищення їх харчової цінності, покращення якості та розширення асортименту продукції. У роботі запропоновано використання кріопюре полуниці та вишні у складі таких страв: «Крем ванільний з кріопюре полуниці», «Пудинг сирний з кріопюре вишні» та «Чіз-кейк з кріопюре полуниці».

Молочні десерти є складною багатокомпонентною системою, основою якої виступають молоко, вершки, кисломолочний сир та інші продукти переробки молока. Вони характеризуються високою харчовою цінністю та є джерелом повноцінних білків, незамінних амінокислот і мінеральних речовин. Використання кисломолочного сиру у технології десертів дозволяє створювати продукти з підвищеним вмістом Кальцію та високою засвоюваністю білків.

Одним із перспективних напрямів удосконалення технологій молочних десертів є використання кріопюре – продукту, отриманого шляхом глибокого заморожування та подрібнення плодово-ягідної сировини. Така технологія дозволяє максимально зберегти біологічно активні речовини, зокрема вітамін С, антоціани та інші антиоксиданти. Дослідження показують, що в кріопюре вишні та полуниці вміст антоціанових сполук може зростати майже вдвічі порівняно з вихідною сировиною, що значно підвищує їх функціональну цінність.

Розроблення технології «Крему ванільного з кріопюре полуниці» базується на поєднанні молочної основи (вершки, молоко, цукор, ваніль) із кріопюре. Введення полуничного кріопюре забезпечує насичений колір, виражений аромат і підвищує вміст антиоксидантів. Технологічний процес передбачає приготування кремової маси, її охолодження та введення кріопюре з подальшим перемішуванням до однорідної консистенції.

Технологія «Пудингу сирного з кріопюре вишні» передбачає використання кисломолочного сиру як основного інгредієнта. Завдяки високому вмісту білка сир забезпечує формування щільної, але ніжної структури десерту. Додавання кріопюре вишні не лише покращує смакові властивості, а й підвищує вміст біологічно активних речовин. Вишня є джерелом антоціанів, які мають антиоксидантну дію та сприяють зміцненню імунної системи.

Особливу увагу приділено розробленню «Чіз-кейку з кріопюре полуниці». Цей десерт поєднує класичні технологічні підходи. Основою є сирна маса, яка доповнюється кріопюре, що дозволяє зменшити використання штучних барвників і ароматизаторів. Такий підхід відповідає сучасним вимогам до натуральності харчових продуктів.

Органолептична оцінка розроблених десертів показала їх високі споживчі властивості. Всі вироби характеризуються гармонійним смаком, приємним ароматом, ніжною консистенцією та привабливим зовнішнім виглядом. Використання кріопюре забезпечує натуральний колір і підсилює смакові характеристики продукції.

Фізико-хімічні дослідження підтвердили, що введення кріопюре сприяє підвищенню вмісту вітамінів, антиоксидантів і харчових волокон. Крім того, такі добавки покращують структуроутворюючі властивості десертів завдяки наявності пектинових речовин, які сприяють формуванню стабільної консистенції продукту.

Організація виробництва молочних десертів у закладі самообслуговування «Ідальня» передбачає дотримання технологічних параметрів, санітарно-гігієнічних вимог. Важливим є забезпечення належних умов зберігання сировини, особливо кріопюре, яке потребує підтримання низьких температур для збереження якості.

У результаті дослідження встановлено, що використання кріопюре у технології молочних десертів дозволяє:

- підвищити харчову та біологічну цінність продукції;
- покращити органолептичні показники;
- розширити асортимент десертів у закладах ресторанного господарства;
- забезпечити натуральність і безпечність продукції.

Таким чином, удосконалення технологій страв із молочних продуктів із використанням кріопюре є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та дозволяє створювати продукцію високої якості з підвищеною функціональною цінністю.

References

Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.

Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). *Dairy science and technology* (2nd ed.). CRC Press.

Пилипенко, Л. М. (2018). Нежирні сиркові десерти з рослинними добавками. *Вісник Національного технічного університету*, 2, 45-52.

Рудакова, Т. (2021). Технології молочних десертів із функціональними інгредієнтами. *Продовольчі ресурси*, 16, 120-130.

Свідло, А. Р. (2023). Розробка інноваційної технології кисломолочних сиркових десертів оздоровчого спрямування. Харків: ДБТУ.

Тютюкова, Д. О. (2017). Аналіз технологій продукції з кисломолочного сиру. *Харчова промисловість*, 1, 55-60.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». (2017).

Цуркан Володимир, 4 курс
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Марусяк Т. М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК НА ОСНОВІ ПЕЧІНКИ, СЕРЦЯ ТА ЯЗИКА ЯК ДЖЕРЕЛ ПОВНОЦІННОГО БІЛКА

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства актуальним є розширення асортименту страв із підвищеною харчовою цінністю, раціональним використанням сировини та зменшенням харчових втрат. Одним із перспективних напрямів є використання харчових субпродуктів, зокрема печінки, серця та язика, у технології холодних закусок. Така сировина має високу поживну цінність, містить білки тваринного походження, мінеральні речовини та вітаміни, а її застосування сприяє підвищенню ресурсної ефективності виробництва. За даними FAO, м'ясо та м'ясні продукти є концентрованим джерелом високоякісного білка з високою засвоюваністю, що обґрунтовує доцільність використання субпродуктів у харчових технологіях.

Метою дослідження є наукове обґрунтування технології холодних закусок на основі печінки, серця та язика як джерел повноцінного білка, а також визначення технологічних підходів до формування їх якості, безпечності та споживчої привабливості.

Печінка, серце та язик належать до субпродуктів, які можуть бути використані для виробництва паштетів, теринів, мусів, рулетів, заливних страв, м'ясних нарізок, порційних закусок і комбінованих ресторанных виробів. Їх технологічна цінність визначається не лише білковим складом, а й здатністю формувати різні текстури: печінка забезпечує ніжну пастоподібну структуру, серце – щільну м'ясну консистенцію, язик – соковитість і виражені органолептичні властивості. У наукових публікаціях зазначається, що харчові субпродукти є цінним джерелом білків, мінеральних речовин і біологічно активних компонентів, а їх використання відповідає принципам раціонального споживання тваринної сировини.

Печінка є особливо перспективною сировиною для виробництва холодних закусок завдяки високому вмісту білка, Феруму, вітамінів групи В та вітаміну А. За даними USDA FoodData Central, яловича печінка містить близько 20 г білка на 100 г продукту, що підтверджує її значення як джерела повноцінного тваринного білка. Однак під час розроблення рецептур необхідно враховувати високий вміст вітаміну А у печінці. EFSA підтверджує допустимий верхній рівень споживання попередньо сформованого вітаміну А для дорослих на рівні 3000 мкг ретинолового еквівалента на добу, тому печінкові закуски доцільно

подавати невеликими порціями та поєднувати з овочевими, зерновими або молочно-кислими компонентами.

Серце характеризується щільною м'язовою структурою, високим вмістом міофібрилярних білків і добрими смаковими властивостями після правильної теплової обробки. У технології холодних закусок його доцільно використовувати після варіння, тушкування або обробки sous-vide з подальшим охолодженням і нарізанням. Така сировина може бути основою для салатів, рулетів, м'ясних пластівців, холодних закусок з маринованими овочами, гірчичними або ягідними соусами. Сучасні дослідження складу яловичих субпродуктів підтверджують, що серце, печінка та інші харчові субпродукти мають значний поживний потенціал і можуть розглядатися як функціонально цінна сировина для харчової промисловості.

Язик є цінною сировиною для холодних закусок завдяки ніжній консистенції, високій соковитості та приємному смаку. За результатами дослідження фізико-хімічних властивостей яловичого язика, він має потенціал для створення продуктів з підвищеною харчовою та комерційною цінністю, а також містить білки, Ферум, Цинк і вітамін B₁₂. Особливо доцільним є використання язика в заливних стравах, м'ясних нарізках, канапе, рулетах, холодних закусках з овочевими гарнірами, хроном, гірчицею, зеленню та соусами на основі йогурту або сметани.

Наукове обґрунтування технології холодних закусок із печінки, серця та язика передбачає дотримання кількох технологічних принципів. По-перше, необхідним є ретельне первинне оброблення сировини: промивання, видалення плівок, судин, жовчних проток, залишків крові та грубих сполучнотканинних елементів. По-друге, важливе значення має вибір способу теплової обробки. Для печінки доцільним є короткочасне припускання або обсмажування з подальшим подрібненням, що дозволяє зберегти ніжність і запобігти надмірному ущільненню білків. Для серця ефективним є триваліше варіння або тушкування, оскільки ця сировина має щільнішу м'язову тканину. Для язика оптимальним є варіння до м'якості з подальшим очищенням від шкіри, охолодженням і формуванням закусок.

Перспективною технологічною формою холодної закуски є комбінований терин або порційна закуска, у якій печінкова маса виконує роль ніжної білково-жирової основи, серце забезпечує м'ясну текстуру, а язик формує виражений смаковий акцент. Для покращення органолептичних властивостей доцільно використовувати моркву, цибулю, журавлину, яблуко, зелень, перець, мускатний горіх, часник, вершкове масло або рослинні олії. Овочеві компоненти знижують інтенсивність специфічного смаку субпродуктів, підвищують соковитість і сприяють формуванню збалансованого смакового профілю.

Орієнтовна технологічна схема виробництва холодної закуски на основі печінки, серця та язика може включати такі етапи: приймання та оцінювання якості сировини; механічне кулінарне оброблення; теплову обробку окремих

видів субпродуктів; охолодження; подрібнення або нарізання; поєднання з допоміжними компонентами; формування; стабілізацію структури в умовах охолодження; порціонування; оформлення; короткочасне зберігання при регламентованій температурі; реалізацію. Особливу увагу необхідно приділяти санітарно-гігієнічному контролю, оскільки субпродукти мають підвищену вологість і потребують суворого дотримання температурного режиму.

З позиції організації виробництва такі закуски доцільно виготовляти у холодному цеху закладу ресторанного господарства за умови попередньої теплової обробки сировини у гарячому цеху. Виробничий процес має бути побудований за принципом розділення потоків сирової та готової продукції. Для запобігання вторинному мікробіологічному забрудненню потрібно використовувати окремий інвентар, марковані дошки, чисті гастроремності, швидко охолодження після теплової обробки та зберігання готових закусок у холодильному обладнанні. Важливим елементом організації є також раціональне планування виробничої програми: холодні закуски із субпродуктів доцільно виготовляти невеликими партіями відповідно до прогнозованого попиту.

Отже, печінка, серце та язик є перспективною сировиною для розроблення холодних закусок підвищеної харчової цінності. Їх використання дає змогу отримати вироби з високим вмістом повноцінного білка, вираженими органолептичними властивостями та широкими можливостями фуд-дизайну. Науково обґрунтована технологія повинна базуватися на правильному виборі способів оброблення кожного виду субпродуктів, збалансуванні рецептури, контролі вмісту біологічно активних компонентів, дотриманні температурних режимів і санітарних вимог. Упровадження таких закусок у меню закладів ресторанного господарства сприятиме розширенню асортименту, підвищенню харчової цінності продукції та більш раціональному використанню м'ясної сировини.

References

EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens. (2024). Scientific opinion on the tolerable upper intake level for preformed vitamin A and β -carotene. EFSA Journal.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (1992). Meat and meat products in human nutrition in developing countries. FAO.

Fuerniss, H. F., et al. (2024). Nutrient analysis of raw United States beef offal items. Journal of Food Composition and Analysis.

Latoch, A. (2024). Edible offal as a valuable source of nutrients in the diet—A review. Nutrients.

U.S. Department of Agriculture. (2025). FoodData Central. Agricultural Research Service.

Warren, S. E., Bowker, B., & Mohan, A. (2020). Physicochemical properties of beef tongue as a value-added meat product. *Journal of Food Composition and Analysis*, 88, 103433.

Віталій Черней, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук.кер. – Струтинська Л. Т.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

Технологічні переваги та практичне застосування» технології Thermomix у виробництві страв з морепродуктів

Аналіз сучасних наукових публікацій, міжнародних стандартів та галузевих рекомендацій свідчить, що розвиток технологій приготування страв з морепродуктів у світі відбувається у напрямі підвищення якості, безпечності та збереження біологічної цінності продукції. Ключову роль у цьому процесі відіграють інноваційні методи обробки, інтеграція систем управління якістю та застосування ресурсозберігаючих технологій.

Однією з найбільш поширених і науково обґрунтованих сучасних технологій є метод су-від (sous-vide), який передбачає теплову обробку продукту у вакуумному середовищі при точно контрольованій температурі. Дослідження показують, що така технологія забезпечує збереження текстури, аромату та поживної цінності морепродуктів, а також сприяє подовженню терміну їх зберігання (Zavadlav, S., et al, (2020)). Вакуумне середовище зменшує окиснення ліпідів і втрати вологи, що є критично важливим для сировини з високим вмістом поліненасичених жирних кислот (Coşansu, S., Mol, S., & Naskaraca, G. (2022)).

Перспективним напрямом є комбінування су-від із нетермічними методами обробки, зокрема технологією високого гідростатичного тиску (HPP). Такі підходи дозволяють підвищити мікробіологічну безпечність і стабільність продукту без значного впливу на його сенсорні характеристики. Це відповідає сучасним вимогам до «мінімально оброблених» продуктів, які зберігають природні властивості.

Крім того, світова практика демонструє активне впровадження технологій cook-chill і cook-freeze, що передбачають приготування з подальшим швидким охолодженням або заморожуванням продукції. Такі рішення широко застосовуються у ресторанному господарстві та харчовій промисловості для оптимізації виробничих процесів, зменшення втрат і забезпечення стабільної якості готових страв.

Важливим аспектом є впровадження міжнародних систем управління

безпечністю харчових продуктів, зокрема принципів HACCP, які рекомендовані FAO. Відповідно до цих підходів, безпечність морепродуктів забезпечується шляхом ідентифікації критичних контрольних точок та постійного моніторингу технологічних процесів (Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.)). Це особливо актуально для морепродуктів, які характеризуються високою швидкістю псування та чутливістю до мікробіологічних ризиків.

Аналіз патентних і наукових джерел також свідчить про розвиток інноваційних підходів, таких як використання природних консервантів, біоактивних покриттів, модифікованого газового середовища (MAP), а також елементів Молекулярна гастрономія для створення нових текстур і форм подачі. Зокрема, поєднання традиційних методів (гриль, варіння, смаження) з сучасними технологіями дозволяє досягти оптимального балансу між органолептичними показниками та харчовою цінністю продукції (Gokoglu, N. (2026)).

Таким чином, обґрунтування впровадження світових технологій страв з морепродуктів базується на їх здатності:

- забезпечувати високу якість і стабільність продукції;
- мінімізувати втрати поживних речовин;
- підвищувати рівень безпечності відповідно до міжнародних стандартів;
- оптимізувати виробничі процеси у закладах ресторанного господарства.

Урахування зазначених підходів є доцільним для впровадження у практику підприємств ресторанного бізнесу, оскільки вони відповідають сучасним вимогам споживачів і сприяють підвищенню конкурентоспроможності продукції.

Важливим сучасним напрямом розвитку технологій приготування страв з морепродуктів є використання багатофункціонального кухонного обладнання, зокрема Thermomix, яке активно застосовується у країнах Європи (Німеччина, Франція, Італія, країни Скандинавії) та Австралії як у домашній кулінарії, так і в професійних кухнях малого формату.

Згідно з міжнародними рекомендаціями та технічними описами виробника, Thermomix поєднує функції термічної обробки, подрібнення, емульгування, ферментації та точного контролю температури, що дозволяє реалізувати широкий спектр технологічних процесів для морепродуктів. Особливе значення має інтеграція режиму су-від, який забезпечує приготування у вакуумі при стабільній температурі з точністю до 1°C, що є критично важливим для ніжної білкової структури риби та морепродуктів.

У світовій практиці виділяють кілька ключових технологій приготування морепродуктів із використанням Thermomix (таблиця 1).

Таблиця 1

**Технології приготування морепродуктів із використанням
Thermomix**

Технологія	Сутність процесу	Технологічні переваги	Практичне застосування
Су-від у Thermomix	Приготування морепродуктів у вакуумному пакеті при 50–70°C з точним контролем температури	- рівномірне прогрівання продукту- мінімальні втрати вологи та поживних речовин- збереження текстури та смаку, - уникнення перегрівання	Високоякісні страви з риби та морепродуктів у ресторанах Fine Dining
Парова обробка Varoma	Делікатне приготування морепродуктів на парі	- збереження білкової структури- мінімальні втрати вітамінів- ніжна текстура продукту	Дієтичне харчування, середземноморська кухня
Емульгування та текстуризація	Високошвидкісне змішування для створення однорідних структур	- стабільні емульсії (соуси)- муси, паштети, фарші- інноваційні текстури (молекулярна гастрономія)	Соуси з морепродуктів, ресторанна подача високого рівня
Ферментація та низькотемпературне томління	Контрольовані процеси ферментації та повільного приготування	- формування умами-смаку- контроль біохімічних процесів- глибокий смаковий профіль	Соуси та основи страв із морепродуктів
Інтегровані технології Multi-Step Cooking	Поєднання кількох технологічних процесів в одному циклі	- автоматизація процесів- одночасне приготування та змішування- зменшення трудових витрат	Оптимізація роботи кухні ресторанів

Примітка. Розроблено автором

Обґрунтування доцільності впровадження показано на рис. 1.



Рис. 1. Схема доцільності впровадження та використання сучасних технологій.

Примітка. Розроблено автором

У ході дослідження технологічних переваг та практичного застосування Thermomix у виробництві страв з морепродуктів встановлено, що дане обладнання значно оптимізує кулінарний процес. Використання Thermomix забезпечує точний контроль температури, часу та швидкості обробки, що дозволяє зберегти харчову цінність, текстуру та природний смак морепродуктів.

Застосування цієї технології сприяє підвищенню стабільності якості готових страв, зменшенню трудомісткості виробничих процесів та скороченню часу приготування. Крім того, багатофункціональність Thermomix дає можливість поєднувати різні технологічні операції в одному процесі, що підвищує ефективність роботи кухні.

Отже, впровадження Thermomix у технології приготування морепродуктів є доцільним і перспективним, оскільки сприяє підвищенню якості продукції, оптимізації виробництва та розширенню сучасних кулінарних можливостей закладів ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. Coşansu, S., Mol, S., & Haskaraca, G. (2022). Sous-vide cooking: Effects on seafood quality and combination with other hurdles. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100586. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22001214>
2. Ohorodnyk. (n.d.). *Stravy z moreproduktiv* [Seafood dishes]. Retrieved May 28, 2026, from <https://ogorodnik.ua/recepti/moreprodukty/>
3. ResearchGate. (2022). *Suchasni tekhnolohii vyhotovlennia kulinarnoi produktsii* [Modern technologies of culinary production]. Retrieved May 28, 2026,

from

https://www.researchgate.net/publication/365305630_SUCASNI_TEHNOLOGII_V_IGOTOVLENNIA_KULINARNOI_PRODUKCII

4. Zavadlav, S., Blažić, M., Van de Velde, F., Vignatti, C., Fenoglio, C., Piagentini, A. M., Pirovani, M. E., Perotti, C. M., Bursać Kovačević, D., & Putnik, P. (2020). Sous-vide as a technique for preparing healthy and high-quality vegetable and seafood products. *Foods*, 9(11), 1537. <https://doi.org/10.3390/foods9111537>

Христина Шупрудько, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
наук. кер. – Романовська О. Л.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ У ПРИГОТУВАННІ М'ЯСНИХ СТРАВ ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ВИННО-ГАСТРОНОМІЧНИХ ПОЄДНАНЬ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується інтеграцією гастрономічних технологій та культури споживання напоїв, зокрема вина. Формування винно-гастрономічних поєднань є важливим інструментом підвищення якості обслуговування, створення унікального клієнтського досвіду та розвитку концепції закладу. Особливу роль у цьому процесі відіграють м'ясні страви, які завдяки різноманіттю смакових і текстурних характеристик дозволяють створювати гармонійні поєднання з різними видами вин.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у необхідності удосконалення технологій м'ясних страв з урахуванням їх подальшого поєднання з вином. Це дозволяє не лише підвищити якість продукції, а й сформувавши комплексний гастрономічний продукт, орієнтований на сучасного споживача.

Метою дослідження є впровадження технологій м'ясних страв та обґрунтування їх використання для створення винно-гастрономічних поєднань. У межах роботи розроблено такі страви: «Каре телятини з трюфельним пюре та зеленим соусом», «Стейк з яловичини з ягідним соусом та мікрозеленню» та «Свиняча поркетта з грибами та овочами гриль».

У процесі дослідження проаналізовано сучасні наукові підходи до технологій приготування м'яса. Встановлено, що ключовими факторами, які впливають на якість м'ясних страв, є вибір сировини, методи теплової обробки та використання додаткових інгредієнтів (Lawrie & Ledward, 2006). Особливе значення мають низькотемпературні технології, запікання та приготування

грилю, які дозволяють зберегти соковитість і підкреслити природний смак продукту.

Розроблення страви «Каре телятини з трюфельним пюре та зеленим соусом» базується на використанні делікатного м'яса телятини, яке характеризується ніжною текстурою та м'яким смаком. Технологія передбачає обсмаження каре з подальшим доведенням до готовності у духовій шафі, що забезпечує рівномірне прогрівання та збереження соковитості. Трюфельне пюре на основі картоплі, вершків і вершкового масла створює насичений смаковий акцент, а зелений соус із петрушки, шпинату та оливкової олії додає свіжості та балансу. Така страва добре поєднується з білими або легкими червоними винами завдяки делікатному смаковому профілю.

Технологія «Стейка з яловичини з ягідним соусом та мікрозеленню» передбачає використання рібай-стейка, який характеризується високим вмістом внутрішньом'язового жиру, що забезпечує соковитість і насичений смак. Приготування здійснюється на грилі або обсмаження на сковороді з контролем ступеня прожарювання. Ягідний соус на основі ожини, червоного сухого вина, вершкового масла та цукру створює контраст між солодкими й кислими нотами, що підкреслює смак м'яса. Додавання мікрозелені забезпечує візуальну привабливість і легкий гіркий смак. Така страва ідеально поєднується з насиченими червоними винами, що мають виражену танінність (Jackson, 2014).

Особливу увагу приділено розробленню «Свинячої поркетти з грибами та овочами гриль». Поркетта є традиційною італійською стравою, яка готується шляхом запікання свинини з використанням ароматичних трав і спецій. У запропонованій технології використано шийний відруб свинини, часник, розмарин, а також овочі (печериці, цукіні, томати чері), які готуються на грилі. Така технологія забезпечує формування хрусткої скоринки та соковитої м'якушки. Страва характеризується насиченим ароматом і добре поєднується з середньотілими червоними або рожевими винами.

Важливим етапом дослідження є обґрунтування винно-гастрономічних поєднань. Основними принципами підбору вина є баланс смаку, інтенсивність аромату, рівень кислотності та танінів (Robinson, 2015). Встановлено, що правильне поєднання страв і напоїв дозволяє підсилити їх смакові характеристики та створити гармонійний гастрономічний досвід.

Органолептична оцінка розроблених страв показала високий рівень їх якості. Усі вироби характеризуються привабливим зовнішнім виглядом, гармонійним смаком, вираженим ароматом і оптимальною текстурою. Особливо відзначено збалансованість смакових компонентів і відповідність сучасним вимогам ресторанного сервісу.

Застосування елементів фуд-дизайну у подачі страв (використання мікрозелені, контрастних кольорів, композиційного оформлення) сприяє підвищенню їх естетичної привабливості. Візуальне оформлення є важливим чинником сприйняття страви та впливає на оцінку її якості (Spence et al., 2016).

У результаті дослідження встановлено, що впровадження інноваційних технологій приготування м'ясних страв дозволяє:

- підвищити якість і харчову цінність продукції;
- створити умови для формування винно-гастрономічних поєднань;
- розширити асортимент закладу ресторанного господарства;
- підвищити конкурентоспроможність закладу.

Таким чином, удосконалення технологій м'ясних страв у поєднанні з грамотним підбором вина є ефективним напрямом розвитку ресторанного господарства, що сприяє формуванню унікального гастрономічного досвіду та відповідає сучасним тенденціям індустрії гостинності.

References

Jackson, R. S. (2014). *Wine science: Principles and applications* (4th ed.). Academic Press.

Lawrie, R. A., & Ledward, D. A. (2006). *Lawrie's meat science* (7th ed.). Woodhead Publishing.

Robinson, J. (2015). *The Oxford companion to wine* (4th ed.). Oxford University Press.

Spence, C., Okajima, K., Cheok, A. D., Petit, O., & Michel, C. (2016). Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation. *Brain and Cognition*, 110, 53-63.

Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.

Капрельянц, Л. В., & Іоргачова, К. Г. (2010). *Функціональні продукти*. Одеса: Друк.

Пасічний, В. М. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». (2017).

Яцько Артур, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Кривохижа Є. М.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕМЕНТІВ ФУД-ДИЗАЙНУ У ПРЕЗЕНТАЦІЇ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на продукцію, яка поєднує високу харчову цінність, привабливі органолептичні властивості та естетичну презентацію. Особливе місце серед такої продукції займають страви з кисломолочного сиру, який є цінним джерелом повноцінних білків, кальцію, фосфору та вітамінів. Завдяки універсальності використання кисломолочний сир широко застосовується у технологіях закусок, основних страв і десертів, що зумовлює актуальність удосконалення технологій його використання в закладах ресторанного господарства (Архіпов, 2026; Доценко, 2021; Гніцевич та ін., 2021).

Аналіз наукових джерел свідчить, що сучасні тенденції розвитку ресторанної продукції орієнтовані на створення страв підвищеної біологічної цінності, розширення асортименту виробів із кисломолочного сиру та впровадження інноваційних підходів до їх оформлення. Перспективним напрямом є поєднання традиційних технологій із принципами фуд-дизайну, що дозволяє підвищити споживчу привабливість продукції та сформувати конкурентні переваги закладу ресторанного господарства. Важливими елементами сучасної подачі є мінімалізм, контраст кольорів і текстур, використання мікрозелені, ягід, їстівних квітів та багатокомпонентних композицій (Влащенко, 2018; Рутинський & Зайченко, 2022; Мальська, 2019).

У результаті досліджень, було запропоновано удосконалені технології страв із кисломолочного сиру з використанням сучасних елементів фуд-дизайну. Зокрема, розроблено технологію страви «Ньокі з кисломолочного сиру зі шпинатом та пармезаном».

Під час розроблення рецептури особлива увага приділялася поєднанню смакових характеристик, харчової цінності, текстурних властивостей і візуальної привабливості страв (табл. 1).

Таблиця 1

Рецептура на страву «Сирні ньокі з зеленню та вершковим соусом»

Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто, г	Нетто, г	
Сир кисломолочний	200	200	Свіжий, без стороннього запаху, однорідної консистенції, білого кольору
Яйця курячі	50	45	Свіжі, чисті, без пошкоджень шкаралупи
Борошно пшеничне	80	80	Вищого гатунку, сухе, без сторонніх домішок
Сіль кухонна харчова	2	2	Без сторонніх домішок
Вершки (25 %)	100	100	Свіжі, без ознак скисання, однорідної консистенції
Масло вершкове	30	30	Натуральне, без стороннього запаху, однорідної структури

Зелень (петрушка, кріп)	20	15	Свіжа, яскраво-зеленого кольору, без пошкоджень
Часник	5	4	Свіжий, без проростків, щільної консистенції
Вихід, г	-	300	-

Розроблена страва поєднує високі органолептичні показники, збалансований хімічний склад та сучасні підходи до презентації продукції.

Особливу увагу приділено використанню елементів фуд-дизайну, у презентації страви використано контраст білого соусу та зелені, акуратне викладання ньокі у формі гірки, декорування мікрозеленню (рис. 1). Використання зазначених прийомів дозволяє підкреслити текстуру й колірні характеристики продукції, підвищити її візуальну привабливість та сформувати позитивне сприйняття споживачами. Дослідження свідчать, що естетична презентація страв безпосередньо впливає на оцінку їх якості та рівень задоволеності гостей закладу.



Рис. 1. Презентація страви «Сирні ньокі з зеленню та вершковим соусом».

Примітка: Згенеровано автором за допомогою ChatGPT.

Таким чином, удосконалення технологій страв із кисломолочного сиру шляхом поєднання сучасних кулінарних технологій та елементів фуд-дизайну сприяє підвищенню їх харчової цінності, покращенню органолептичних характеристик та розширенню асортименту продукції закладів ресторанного господарства. Запропоновані технологічні рішення можуть бути рекомендовані для впровадження у практичну діяльність підприємств ресторанного господарства з метою підвищення їх конкурентоспроможності та задоволення сучасних потреб споживачів.

Список використаних джерел

Архіпов, В. В. (2026). *Технології ресторанної продукції*. Київ: Центр учбової літератури.

Вівчарук, О. В., & Майкова, Т. С. (2025). Сучасні підходи до фуд-дизайну в ресторанному господарстві. *Індустрія гостинності*, 4(1), 55–61.

Влащенко, Н. М. (2018). *Інноваційні технології ресторанного господарства*. Харків: ХДУХТ.

Гніщевич, В. А., та ін. (2021). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Грамота.

Доценко, В. Ф. (2021). *Технологія продукції харчування*. Київ: Кондор.

Мальська, М. П. (2019). *Організація ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.

Рутинський, М. Й., & Зайченко, О. В. (2022). Фуд-дизайн як інструмент підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. *Науковий вісник НУХТ*, 28(3), 102–109.

Свідло, К. В. (2025). *Інноваційні технології ресторанної продукції*. Харків: Світ Книг.

Яцько Іван, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології»
наук. кер. – Данилюк І.П.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНИХ СТРАВ З ГІДРОБІОНТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням попиту на продукцію здорового харчування, важливе місце серед якої займають страви з гідробіонтів. Риба та морепродукти є джерелом повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот Омега-3, вітамінів і мінеральних речовин, що обумовлює їх високу харчову та біологічну цінність (Данилюк, Струтинська, & Адамович, 2021; Дітріх & Тележенко, 2021). Водночас сучасні споживачі надають перевагу стравам, які поєднують корисність, безпечність та привабливу презентацію.

Аналіз наукових джерел свідчить, що перспективними напрямками розвитку технологій холодних страв з гідробіонтів є використання низькотемпературної обробки, вакуумування, шокового охолодження, маринування та сучасних методів гастрономічної презентації (Арпуль, Усатюк, & Удовичий, 2013; Півоваров, Ковальова, & Кошулько, 2024). Використання зазначених технологій дозволяє максимально зберегти харчову цінність сировини, покращити органолептичні показники та забезпечити стабільну якість готової продукції.

У результаті дослідження розроблено удосконалену технологію холодної закуски з гідробіонтів для ресторанів – «Салат із креветками та авокадо» (табл. 1). Під час розроблення рецептур враховано сучасні тенденції здорового

харчування, принципи збалансованого раціону та використання функціональних інгредієнтів.

Таблиця 1

Рецептура холодної закуски «Салат із креветками та авокадо»

Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто, г	Нетто, г	
Креветки (очищені, варено-морожені)	100	80	Поверхня чиста, без стороннього запаху, після розморожування – пружна консистенція
Авокадо	80	60	Стиглий плід, без потемнінь, м'якоть ніжна, кремова
Листя салату (мікс)	40	35	Свіжі, чисті, без пошкоджень, яскравого зеленого кольору
Помідори чері	50	45	Свіжі, щільні, без ознак псування
Огірок свіжий	50	45	Свіжий, хрусткий, без гіркоти
Олія оливкова	15	15	Прозора, без осаду, характерний аромат
Сік лимонний	10	10	Свіжовичавлений, без сторонніх домішок
Сіль	2	2	Без сторонніх домішок
Перець чорний мелений	1	1	Ароматний, без сторонніх запахів
Вихід	-	280	

Примітка: Розроблено автором.

Особливу увагу приділено використанню сучасних прийомів фуд-стайлінгу та гастрономічної презентації. Для оформлення страв застосовано мікрозелень, цитрусові компоненти та контрастні кольорові поєднання, що дозволяє підвищити естетичну привабливість продукції та її конкурентоспроможність (рис. 1) (Alliance Abroad, 2025; PROFI-CLUB, 2019).



Рис. 1. Загальний вигляд подачі холодної закуски

Примітка: Згенеровано за допомогою ChatGPT.

Проведена органолептична оцінка підтвердила високі показники якості розробленої страви (табл. 2). Вона характеризується гармонійним смаком, привабливим зовнішнім виглядом, збалансованим поєднанням текстур та високою харчовою цінністю. Запропоновані технології можуть бути

рекомендовані до впровадження у закладах ресторанного господарства з метою розширення асортименту продукції з гідробіонтів та підвищення рівня задоволення споживачів.

Таблиця 2

**Зведений лист дегустаційної оцінки холодної закуски
«Салат із креветками та авокадо»**

Показник якості	Характеристика	Оцінка (1-5 балів)
Зовнішній вигляд	Привабливий, компоненти гармонійно поєднані, сучасна подача	5
Колір	Натуральний, яскравий, властивий інгредієнтам	5
Консистенція	Ніжна, соковита, креветки пружні, авокадо кремове	5
Смак	Збалансований, легкий, з приємними цитрусовими нотами	5
Аромат	Свіжий, без сторонніх запахів	5
Середній бал		5,0

Фізико-хімічні показники (вміст білків, жирів, вуглеводів та енергетична цінність) підтверджують високу біологічну цінність розробленої страви (табл. 2). Вона є джерелом повноцінного білка, незамінних жирних кислот, вітамінів і мінеральних речовин, що дозволяє віднести їх до функціональних продуктів харчування. Водночас «Салат із креветками та авокадо» має високу енергетичну цінність за рахунок підвищеного вмісту жирів, зумовленого використанням авокадо та оливкової олії.

Таблиця 2

**Характеристика енергетичної та поживної цінності холодної страв із
гідробіонтів (на 100 г)**

Найменування показника	Салат із креветками та авокадо
Білки, г	9,8
Жири, г	11,0
Вуглеводи, г	3,5
Енергетична цінність, ккал	152,2

Таким чином, удосконалення технологій холодних страв з гідробіонтів із використанням сучасних методів обробки та елементів фуд-стайлінгу є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства, що сприяє формуванню конкурентоспроможного асортименту продукції та популяризації здорового харчування.

Список використаних джерел

Арпуль, О. В., Усатюк, С. І., & Удовиський, В. Г. (2013). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: НУХТ.

Данилюк, І. П., Струтинська, І. В., & Адамович, В. В. (2021). Технології продукції ресторанного господарства з використанням гідробіонтів. Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ.

Дітріх, І. В., & Тележенко, Л. М. (2021). *Технологія продукції харчування функціонального призначення*. Одеса: Астропринт.

Півоваров, О. А., Ковальова, О. С., & Кошулько, В. С. (2024). *Інноваційні технології та обладнання переробних і харчових виробництв*. Дніпро: ФОП Обдимко О. С.

Alliance Abroad. (2025). Global seafood and hospitality trends.

PROFI-CLUB. (2019). Modern food styling and restaurant presentation techniques.

Чепишко Ілля, 4 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
наук. кер. – Кравченко М. Ф.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ
ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕМЕНТІВ ФУД-ДИЗАЙНУ**

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується впровадженням інноваційних технологій виробництва та розширенням асортименту борошняних кулінарних виробів. Особливої актуальності набуває використання функціональної сировини, альтернативних видів борошна та елементів фуд-дизайну, які дозволяють підвищити харчову цінність продукції та її конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг (Антоненко та ін., 2021; Земліна, 2019).

За даними сучасних досліджень, світовий ринок борошняних виробів демонструє стійке зростання, а споживачі все частіше віддають перевагу продукції з покращеними нутрієнтними характеристиками, натуральним складом та оригінальним оформленням (Benchmark International, 2024). Важливим напрямом розвитку є створення виробів на основі цілнозернового, рисового, гречаного, амарантового та інших видів борошна, що сприяє підвищенню вмісту харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин (Сильчук та ін., 2024; Гетьман та ін., 2024).

Одним із перспективних шляхів удосконалення асортименту закладів ресторанного господарства є розроблення авторських борошняних виробів із

використанням нетрадиційної сировини та сучасних підходів до оформлення. Використання цільнозернового борошна, шпинатно-базилікового соусу, груші, сиру дор-блю, авокадо та мікрозелені дозволяє не лише урізноманітнити смакові характеристики продукції, а й підвищити її харчову цінність.

Важливу роль у формуванні споживчої привабливості продукції відіграє фуд-дизайн. Використання контрастних кольорових поєднань, мікрозелені, авторських соусів, сучасного посуду та композиційних прийомів оформлення позитивно впливає на сприйняття страви споживачем та формує додаткові конкурентні переваги закладу (Стріха & Шевчук, 2021; Влащенко, 2018).

Таким чином, удосконалення технологій борошняних кулінарних виробів шляхом використання функціональної сировини та елементів фуд-дизайну є ефективним напрямом розвитку ресторанного господарства. Розроблені вироби відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, забезпечують високі органолептичні показники та можуть бути рекомендовані до впровадження у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

Антоненко, А. В., Баль-Прилипко, Л. В., & Слободянюк, Н. М. (2021). Сучасні підходи до створення функціональних харчових продуктів. Київ: НУХТ.

Benchmark International. (2024). Global bakery products market overview.

Влащенко, Л. О. (2018). Сучасні тенденції розвитку фуд-дизайну в ресторанному господарстві. Харчова промисловість, 24, 112–118.

Гетьман, І. А., Науменко, О. В., Бовкун, А. О., & Лук'янчук, І. В. (2024). Інноваційні інгредієнти у виробництві борошняних виробів. Наукові праці НУХТ, 30(2), 87–95.

Земліна, Ю. В. (2019). Перспективи використання нетрадиційних видів борошна у технологіях харчових продуктів. Харчова наука і технологія, 13(4), 45–52.

Сильчук, Т. А., Кирпіченкова, О. В., & Дочинець, І. В. (2024). Сучасні тенденції виробництва функціональних борошняних виробів. Товарознавчий вісник, 17, 96–104.

Стріха, Л. О., & Шевчук, Н. П. (2021). Фуд-дизайн як інструмент підвищення конкурентоспроможності ресторанної продукції. Вісник ХДУХТ, 2, 132–139.

Юлія Калус, 4 курс,
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Наук. керівник – Гишук Р.М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ПРОБЛЕМА ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ НАДАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНИХ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВА

Посилення конкуренції між туристичними бізнесами змушує фірми до пошуку оптимальних та інноваційних рішень, що допоможуть їм утриматися на провідних позиціях тривалий час. Для досягнення цієї мети керівництву компанії необхідно чітко окреслити реалістичні та значущі цілі своєї діяльності, які ляжуть в основу формування конкурентоспроможної стратегії підприємства.

З огляду на діяльність більшості вітчизняних готельно-ресторанних комплексів у воєнний час, видається нагальним впровадження низки послуг, здатних створити комплексний пакет із максимально різноманітним набором пропозицій. Як приклад, можна згадати широкий спектр харчових послуг, ключовою особливістю яких є гнучка розробка меню різного типу та складу. У такому випадку, кожен гість матиме можливість обрати харчування відповідно до власних смаків, а менеджер — успішно реалізувати послугу (Фонарьова & Бушуєв, 2021).

Методика визначення конкурентоспроможності повинна ґрунтуватися на зіставному аналізі сумарних характеристик власних послуг із послугами конкурентів, беручи до уваги як вартість споживання, так і ступінь задоволення специфічних потреб. При цьому важливо враховувати ті аспекти, які мають значну вагу для кінцевих споживачів. Отже, зростання вимог до стандартів готельних послуг та правил їхнього формування не лише не сприяє покращенню конкурентоздатності, а часто, навпаки, погіршує її. Погляд споживача на ситуацію з цієї позиції призводить лише до зростання ціни пропозиції, тоді як її реальна споживча цінність залишається без належної уваги. До цього варто додати нецінові фактори підвищення конкурентоспроможності: якість сервісу, рівень наукомісткості та технологічна оснащеність. Таким чином, перелічені вище аспекти диктують необхідність комплексного дослідження ринку, на підставі якого й проводиться оцінка конкурентоспроможності фірми (Вецепура & Земліна, 2021).

За результатами проведеного аналізу за обраною тематикою, можна констатувати, що стратегічну групу конкурентів складають ті суб'єкти господарювання, чий ринкові позиції є дуже подібними. Вони змагаються між

собою, спираючись на ідентичні конкурентні переваги та використовуючи схожі методи. Готель-ресторан належатиме до цієї ж стратегічної групи, якщо він відповідатиме принаймні одній із таких умов:

- версія вертикальної інтеграції є тотожною;
- системи збуту (розподілу) є спільними;
- структура пропонованого асортименту послуг близька;
- використовуються ідентичні технологічні підходи до створення та надання послуг;
- рекламні підходи є однаковими;
- в експлуатаційний період клієнтам пропонується аналогічна підтримка та допомога;
- функціонування відбувається в узгодженому діапазоні параметрів «ціна — якість»;
- наявність спільних стратегічних орієнтирів та механізмів їх досягнення;
- фокус спрямований на однакових цільових клієнтів;
- демонструється ідентична поведінка на ринку.

Загалом, ключові етапи конструювання стратегії конкурентоспроможності можна візуалізувати на схемі. Цей підхід до формування конкурентоспроможної стратегії підходить як для великих холдингів, так і для невеликих підприємств (Almeida & Campos, 2022).

З метою зміцнення конкурентних та лідерських позицій, ми висуваємо пропозицію щодо вибору та впровадження комплексу стратегічних заходів для його вдосконалення. Основне завдання цих заходів — підвищити рівень прихильності клієнтів до закладу та максимізувати фінансові надходження від його функціонування. Таким чином, для готельно-ресторанних комплексів нагальною потребою є розробка ієрархії цілей, котрі здатні суттєво посилити його унікальні переваги перед іншими учасниками ринку. Ця ієрархія цілей, виходячи з пріоритетності, визначає значущість та послідовність кроків їх реалізації у контексті надання готельних послуг даним підприємством.

Також, з погляду стратегії, доцільним є групування цих завдань за їхньою суттю: середовище (оточення), власне компанія, інтелектуальний капітал. Зокрема, друга за вагомістю ціль стосується оцінки та аналізу зовнішнього середовища підприємством, третя, п'ята та сьома — належать до сфери компанії, тоді як четверта, шоста та восьма — до інтелектуального капіталу. Такий підхід до формування цілей підприємства можна ще назвати SMART-управлінням, де усуваються «зайві» або не надто пріоритетні цілі фірми (Масленніков, 2021).

Отже, враховуючи увесь вищевикладений аналіз внутрішнього та зовнішнього середовища, формування логічно обґрунтованих та чітких цілей, а також застосування готелем-рестораном відповідного мотиваційного комплексу, можна дійти висновку, що ця система забезпечить посилення конкурентних позицій готелю на ринку визначених послуг.

References

- Вецепура, Н., Земліна Ю. (2021). Управління конкурентними перевагами підприємств індустрії гостинності та туризму в сучасних умовах. Економіка та суспільство. № 33. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-623>.
- Масленніков, Є.І. (2021). Траєкторія формування конкурентоспроможності та структурних перетворень у готельно-ресторанному сегменті національної економіки. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. №1. С. 48–56. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-1-66>.
- Фонарьова, Т., Бушуєв, К. (2021). Підвищення конкурентоспроможності українських підприємств індустрії гостинності. Економіка та суспільство. №25. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-25-688>.
- Almeida, S., Campos, A.C. (2022). New avenues for business competitiveness: the case of a community of practice in the hotel sector. International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research. Vol. 16. No 1. P. 20–34. DOI: <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-12-2020-02852>.

Дмитро Крамар, 4 курс,
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Наук. керівник – Гищук Р.М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ СТРАТЕГІЧНОГО ПЛАНУВАННЯ ЯК ОСНОВИ ЖИТТЄЗДАТНОСТІ ТА УСПІШНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Створення корпоративної настанови — це заплутаний та обтяжливий процес, який потребує суттєвих вкладень часу і фінансів. Однак лише довгострокового планування діяльності фірми недостатньо; важливо організувати її втілення через системи стратегічного нагляду та проводити безперервне відстеження. Стратегічне керівництво є специфічним різновидом управлінської роботи, що полягає у спостереженні за кожним етапом процесу стратегічного керування на виробничому об'єкті, гарантуючи досягнення намічених завдань та впровадження обраного курсу через створення стійкого механізму зворотного зв'язку.

У готелі стратегічне керування зазвичай ініціюється через три-шість місяців після старту заходів, і для цього визначаються еталонні значення таких

ключових метрик, як витрати та показники повернення інвестицій. Стратегічний нагляд дає відповідь на питання, чи реально продовжувати реалізацію стратегії далі, чи її виконання призведе до бажаного результату. Не можна припиняти стратегічний контроль до проведення фінальної перевірки (Дмитренко, 2015). Нагляд сприяє вчасному виявленню труднощів, розробці та застосуванню коригувальних дій для узгодження перебігу та суті комерційної діяльності на підприємстві, а також допомагає знаходити, підтримувати й поширювати успішні приклади та починання, які демонструють найпродуктивніші вектори роботи в організації. Головна функція керівництва — сприяти зближенню фактично отриманих бізнес-результатів із тими, що були заплановані, тобто забезпечити виконання поставлених перед бізнесом завдань (досягнення цілей) (Мартиненко & Ігнатієва, 2006).

Ключові фази стратегічного менеджменту в готелі включають наступні кроки:

- встановлення відповідального органу та порядку його функціонування;
- запровадження критеріїв та еталонів для забезпечення неупередженості аналізу;
- перевірка коректності виконання завдань, закладених у різноманітних типах планів;
- зіставлення фактичних результатів із запланованими показниками та нормативами;
- упровадження корекційних дій.

Аби менеджмент у готелі був достовірним та приносив бажаний результат, його слід чітко інтегрувати зі стратегічним баченням (Ткаченко & Гаврилюк, 2005).

У межах діяльності готелю звітність є ключовим інструментом для контролю видатків, а спеціалізовані звітні форми слугують для моніторингу реалізації стратегічного задуму:

- щодо фактичних фінансових потоків порівняно із затвердженими нормативами (регламенти, стандарти);
- під час внесення корективів у кошторис окремих етапів чи функціональних напрямків робіт.

Організаційна складова управління на нашому підприємстві має першочергове значення, особливо це стосується узгодження дій та впровадження регламентів для внесення потрібних змін у виконання запланованих завдань. У цьому контексті доцільно впровадити систему, яка передбачає наступне:

- насамперед, консолідувати усі матеріали минулих ревізій та перевірок, проведених наглядовими органами, аби уникнути втрати часу на відновлення цих даних при майбутніх інспекціях;

- по-друге, чітко розмежувати функції контролю та регулювання, розробивши відповідні протоколи й алгоритми здійснення наглядових дій;
- по-третє, створити методики та схеми стратегічного планування і синхронізації програм, ураховуючи актуальний стан операційної діяльності.

Виходячи з аналізу діяльності готелю, можна зробити висновок про те, наскільки він була дієвим або успішним. На жаль, не існує єдиного, всеосяжного критерію, що відображав би ефективність

Наразі застосовуються такі підходи:

- окремі (індивідуальні) метрики ефективності (наприклад, виробіток на одного працівника, рентабельність задіяних активів, специфічні індекси).;
- комплексні (агреговані) показники ефективності (наприклад, сумарна вартість, період повернення інвестованого капіталу тощо).

Працездатність демонструє, наскільки влучно ви реалізували свій задум. Тут доречно розглядати ефективність у порівняльному аспекті. А саме, здатність зіставити заплановане із фактичними показниками для з'ясування фінансових результатів втілення цього плану.

Ключова функція несе за собою мету, що слугує еталоном для керування готелем. Для неї властиві часові межі, у котрих слід завершити діяльність (наприклад, розробка стратегії – протягом одного року), а також визначені критерії, відповідно до яких можливо виміряти обсяг виконаної праці. До зразків цілей, що можуть слугувати критеріями для контролю, належать досягнення прибутку у сто мільйонів доларів або зменшення обсягів випуску продукції на три відсотки. Чіткі критерії (наприклад, один мільйон гривень) та встановлений термін (один рік) іменуються індикаторами результативності. Ці індикатори вказують на те, що саме необхідно для реалізації намічених завдань. Завдяки цим індикаторам менеджмент має змогу зіставляти фактичні результати роботи готелю з тими, що були намічені (Ткаченко & Гаврилюк, 2005).

References

- Дмитренко, Г.А. (2015). Стратегічний менеджмент: цільове управління персоналом організації: Навч. посіб. К.: МАУП. 188с.
- Мартиненко, М.М., Ігнатієва, І.А. (2006). Стратегічний менеджмент: Підручник. К.: Каравела. 320с.
- Ткаченко, Т.І., Гаврилюк, С.П. (2005). Економіка готельного господарства і туризму: навч. посіб. К.: КНТЕУ. 179 с.

Вікторія Кузьменко, 2 курс,
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Наук. керівник – Жулінська О. В.,
ВСП «Житлово-комунальний фаховий коледж
ХНУМГ імені О. М. Бекетова»

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У МІСТІ ХАРКОВІ

Готельно-ресторанне господарство є однією з найважливіших складових сфери послуг, яка забезпечує задоволення потреб населення та гостей міста в харчуванні, проживанні, відпочинку та дозвіллі. Розвиток цієї галузі позитивно впливає на економіку регіону, сприяє створенню нових робочих місць, залученню інвестицій та підвищенню туристичної привабливості території [1].

Місто Харків протягом багатьох років залишалося одним із найбільших економічних, наукових, освітніх і культурних центрів України, що створювало сприятливі умови для функціонування та розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. До початку повномасштабної війни Харків мав розвинену інфраструктуру гостинності. У місті успішно функціонували численні готелі різних категорій, ресторани, кафе, кав'ярні, бари та заклади швидкого обслуговування. Значна кількість студентів, туристів, бізнесменів та учасників міжнародних конференцій забезпечувала стабільний попит на послуги гостинності. Проте військові дії суттєво вплинули на функціонування галузі, що призвело до скорочення туристичних потоків, зменшення кількості відвідувачів та часткового припинення роботи окремих закладів [2].

Незважаючи на складні умови, підприємства готельно-ресторанного господарства Харкова продемонстрували високий рівень адаптивності. Багато ресторанів переорієнтували свою діяльність на доставку готових страв, організацію гуманітарної допомоги та забезпечення харчуванням населення. Заклади ресторанного господарства у перші місяці війни безкоштовно готували їжу для військових, волонтерів та внутрішньо переміщених осіб. Це свідчить про значний потенціал галузі та її соціальну відповідальність. Так, власники харківського ресторану «Небо» використали свої виробничі потужності та продуктові запаси для організації гуманітарної допомоги мешканцям міста та військовим підрозділам [3].

Однією з найважливіших перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства Харкова є післявоєнна відбудова міста. Очікується, що після завершення воєнних дій значні інвестиції будуть спрямовані на відновлення інфраструктури, реконструкцію будівель та модернізацію підприємств сфери гостинності. Відновлення туристичної активності сприятиме збільшенню попиту на послуги готелів і ресторанів. Особливе значення матиме розвиток

бізнес-туризму, оскільки Харків традиційно був одним із центрів проведення наукових форумів, виставок та конференцій.

Важливим напрямом розвитку є впровадження інноваційних технологій. Сучасні готелі та ресторани активно використовують цифрові рішення для підвищення ефективності своєї діяльності. Серед таких технологій можна виділити системи онлайн-бронювання номерів, електронні меню з QR-кодами, мобільні додатки для замовлення страв, автоматизовані системи управління складськими запасами та програми лояльності для клієнтів. Ще одним перспективним напрямом є розвиток концепції сталого розвитку та екологізації діяльності закладів гостинності. У сучасних умовах споживачі дедалі більше звертають увагу на екологічну відповідальність бізнесу. Тому використання енергоощадного обладнання, сортування відходів, зменшення використання пластику та впровадження технологій повторного використання ресурсів стають важливими конкурентними перевагами.

Значний потенціал для розвитку має гастрономічний туризм. Харківська область багата на кулінарні традиції, які можуть стати основою для створення нових туристичних продуктів. Організація гастрономічних фестивалів, ярмарків місцевих виробників, тематичних ресторанів української кухні сприятиме популяризації регіону серед туристів. Популярності набувають ресторани з авторською кухнею, етнічні ресторани, заклади з інтерактивними елементами обслуговування та концептуальним дизайном. Перспективним є відкриття ресторанів, присвячених історії Харкова різних періодів його розвитку – від заснування міста як козацької фортеці до становлення його як наукового, промислового та культурного центру України. Концепція таких закладів може передбачати використання історичних елементів дизайну, архівних фотографій, інтерактивних мультимедійних експозицій, тематичних гастрономічних меню та проведення культурно-просвітницьких заходів. Це дозволить поєднати гастрономічний досвід із пізнанням історії міста, створюючи додаткову цінність для відвідувачів, а традиційні страви регіону, адаптовані до сучасних гастрономічних трендів, можуть стати важливою складовою бренду Харкова як туристичної дестинації.

Таким чином, перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства у місті Харкові пов'язані з післявоєнною відбудовою інфраструктури, впровадженням інноваційних технологій, розвитком гастрономічного та бізнес-туризму, екологізацією діяльності підприємств, створенням нових концепцій закладів гостинності та підготовкою кваліфікованих кадрів. Реалізація зазначених напрямів сприятиме підвищенню конкурентоспроможності міста, збільшенню туристичних потоків та сталому економічному розвитку регіону.

References

- Незвещук-Когут, Т. С., & Язіна, В. А. (2020). Готельно-ресторанне господарство як основна складова частина сфери туризму та її вплив на соціально-економічний розвиток України. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*, 4, 51–57. <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2020.4.6>
- Згурська, Ю. Г. (2021). Ресурсна база міжнародного ділового туризму на прикладі міста Харкова. *Економіка та суспільство*, 31. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-31-2>.
- Федорова, Х. (2022). Висока кухня під обстрілами або як ресторан «Небо» у Харкові став благодійним фондом. *Kyivstar Business Hub*. [Kyivstar Business Hub](https://business.kyivstar.ua)

Марія Маліченко, 4 курс,
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
наук. керівник – Гищук Р.М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ВПЛИВ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ НА РОЗВИТОК ТА УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНОГО СЕКТОРУ РЕГІОНУ В УМОВАХ КРИЗИ

У широкому сенсі, готельна інфраструктура вважається невід'ємною частиною сфери туризму, і якість її надання безпосередньо визначає рівень сервісного обслуговування та загальний розвиток туристичних продуктів. Матеріальна база готелів та їхні мережі тісно пов'язані з мірою впливу на формування туристичних потоків та відвідуваність певних територій, що, своєю чергою, генерує додаткові фінансові надходження для цих регіонів. З іншого боку, туризм та весь туристичний ринок займають вагомий частку економіки багатьох держав. Важливою рисою цього бізнесу є пряма взаємозалежність між розвитком туристичної інфраструктури (включно з готельною), роботою туристичних агентств та їхніх партнерів, а також впливом на них суспільно-політичної кон'юнктури, специфічних умов та поточних тенденцій у різні періоди часу.

Водночас, сьогодні туризм, а слідом за ним і готельна інфраструктура, переживають глибоку кризу через зниження туристичного попиту, спричинену пандемією COVID-19. Це відчутно позначається на зменшенні різноманітних статистичних показників у сфері послуг, зокрема у туризмі. Наслідком стали скорочення робочих місць, економічні збитки, зупинка діяльності або повне закриття низки пов'язаних із цим підприємств та їхніх контрагентів. Це, своєю чергою, вимагає негайного аналізу поточного становища ринку туристичних

послуг та розробки антикризових управлінських стратегій як у період кризи, так і після її завершення.

На сьогоднішній день, кордон, де функціонують автомобільні і пішохідні пункти пропуску до сусідніх держав, охоплює дванадцять областей України. Серед них, значний внесок у розміщення туристів у колективних об'єктах проживання у 2019 році зробили лише місто Київ та Київська область (відповідно 26,63% та 6,94%), а також Львівська (11,59%) та Одеська області (6,66%). Фактично, чверть усіх цих прикордонних територій прийняла половину загальної кількості осіб, які скористалися послугами готелів та подібних закладів.

Однак, вагомим чинником розвитку туризму у той час виявився розсіяний обсяг збуту товарів та сервісів. У 2018 році це особливо помітно проявилось у місті Києві, а також в Одеській, Дніпропетровській та Львівській областях. Ці ж регіони домінували і за кількістю реалізованих послуг, що надавали заклади проживання, до яких, з аналогічним "прикордонним" статусом, приєднувалися Закарпатська та Харківська області (кожна приблизно по 0,5 млрд грн). Втім, їхній внесок був у чотири рази меншим, ніж у лідерів — Львівської (2,1 млрд грн) та Одеської (1,9 млрд грн) областей (Туристичний барометр України, 2020). Отже, ще до настання кризи лише чотири області реально вигравали від ефективного використання прикордонного розміщення та транскордонної взаємодії; решта регіонів, включно з Чернівецькою, щодо дієвого використання готельних фондів та інших засобів для ночівлі, швидше виконували функцію транзитних зон.

За твердженнями В. Кифяка & О. Кифяк (2020), шляхи подолання нинішніх проблем прикордонних областей Західної України, спричинених стрімким розповсюдженням пандемії COVID-19, запровадженням карантинних обмежень та надзвичайних станів, мають включати вивчення завдань і потенціалу єврорегіонів (зокрема, «Верхній Прут» на Буковині), Дунайської транснаціональної програми, торгово-промислових палат, міжнародних транспортних шляхів та міграційних потоків. Раніше також звертали увагу на давню проблему прикордонної транспортної доступності Буковини (Hyshchuk & Pylypets, 2016).

Водночас, у туристичному законодавстві слід прописати спеціальні статті та норми, що стосуються цифрового туризму. Зокрема, там потрібно закріпити визначення термінів на кшталт «онлайн-туризм», «стартапи», «відкриті готелі», «цифрові послуги у готельному господарстві» та подібні; створювати специфічні туристичні "дорожні карти" (маршрути), враховуючи вікові категорії подорожуючих; здійснювати регулярний моніторинг діяльності туристичних фірм та проводити опитування громадської думки серед відвідувачів, а також усіх учасників цього сектора; вживати заходів для наукової, цифрової та інформаційної підтримки у сфері туристичного бізнесу,

готельного та ресторанного обслуговування, пропонуючи клієнтам інформаційне наповнення через QR-коди, аби мінімізувати їхні непотрібні контакти з іншими туристами; в рамках антикризової політики домагатися, щоб страхові компанії інтегрували до договорів пункти, які передбачають настання страхових випадків та компенсацію збитків у разі запровадження карантинних обмежень, спричинених пандеміями, у туристичній чи готельній діяльності (Polinkevych & Kamiński, 2020).

Які ж наслідки матиме запровадження подібних кроків для сфери туризму та готельного господарства? Насамперед, інтеграція диджитал-технологій разом із тотальним впровадженням моделей «бізнес для клієнта» (B2C) може принести свої плоди вже наступного року. Це, зі свого боку, спричинить повне пожвавлення міжнародного туристичного потоку, зокрема прийому закордонних відвідувачів та всієї супровідної інфраструктури. У поточному ж періоді ми спостерігаємо перевагу внутрішнього туризму, співвідношення якого становить 4 до 1. За експертними прогнозами, ці зміни стимулюватимуть покращення комерційних результатів у власників садиб, замських резиденцій та готельних комплексів, а також у провайдерів послуг замського, гастрономічного та віртуального туризму. В умовах, що складаються, для тих, хто користується туристичними послугами, настане оновлена дійсність, яка, ймовірно, набуде постійного характеру. Шанс пережити кризові часи та зайняти лідерські позиції на туристичному та готельному ринках у післякризовий час отримають ІТ- та цифрові компанії, служби доставки, організатори сімейного дозвілля та безпечного відпочинку, а також ті, хто впроваджує біотехнології у сфері туризму разом із постачальниками якісної їжі (Гишук, 2021).

References

- Гишук Р. (2021). Детермінованість впливу туризму на розвиток і управління готельною інфраструктурою регіону в кризовий період. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ. Вип. I (81). Економічні науки. С. 8-25
- Кифяк, В. Ф., Кифяк, О. В. (2020). Інструментарій вирішення проблем західноукраїнських прикордонних областей в період економічної кризи. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Вип. I-II (77-78). С. 110–124.
- Туристичний барометр України (2020). Національна туристична організація України. URL: http://www.ntoukraine.org/nsts_analytics_ua.html
- Hyshchuk, R., Pylypets', O. (2016). Transport Accessibility as Factor of Excursion Tourism Development (Case of Chernivtsi, Ukraine). Часопис соціально-економічної географії. Харків. Вип. 20 (1). С. 91–96.

Polinkevych, O., Kamiński, R. (2020). Anti-crisis development strategies of insurance companies in Ukraine and Poland in the context of COVID-19. Insurance Markets and Companies. №11(1). Pp. 21–29.

Марія Мельник, 3 курс,
спеціальність 181 «Харчові технології»
Наук. керівник – Кривохижа Є.М.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ЦИФРОВІЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У СФЕРІ HORECA

У сучасних умовах забезпечення безпечності харчових продуктів є одним із важливих завдань для підприємств індустрії гостинності. Традиційні методи контролю, що базуються на паперовому документуванні та ручних перевірках, не завжди забезпечують оперативність, точність і простежуваність даних. Цифровізація системи управління безпечністю харчових продуктів дозволяє автоматизувати моніторинг критичних параметрів, підвищити прозорість процесів і мінімізувати вплив людського фактора (Disanto et al., 2021).

Метою роботи було проаналізувати сучасні напрями цифрової трансформації управління безпечністю харчових продуктів у сфері HoReCa.

Важливу роль у цифровій трансформації відіграють системи HACCP та ISO 22000. Сучасні цифрові рішення забезпечують моніторинг критичних контрольних точок у режимі реального часу, автоматичне фіксування відхилень, формування сповіщень і електронне документування коригувальних дій. Це підвищує ефективність контролю та спрощує підготовку до аудитів.

Одним із основних напрямів цифровізації є використання IoT-датчиків, термолінійників і бездротових сенсорних мереж для контролю температурних режимів під час зберігання, транспортування та приготування продукції (Peres et al. 2025). Такі системи дозволяють своєчасно виявляти відхилення, запобігати псуванню сировини та зменшувати ризики мікробіологічного забруднення (табл.).

Не менш важливими є електронні журнали HACCP, які автоматизують ведення документації, забезпечують простежуваність дій персоналу та знижують ризик помилок. Для підприємств HoReCa особливе значення має цифрова простежуваність продукції із застосуванням QR-кодів, RFID-міток та електронного маркування, що дозволяє швидко встановити походження сировини та мінімізувати можливий вплив потенційних ризиків (Кравчук, 2026).

Перспективним напрямом є використання Big Data, штучного інтелекту (Винничук, 2024) та машинного навчання для прогнозування ризиків і підтримки ризик-орієнтованого управління. Аналіз накопичених даних допомагає виявляти аномалії, прогнозувати псування продукції та оптимізувати процедури контролю.

Важливим елементом цифровізації є мобільні додатки та хмарні платформи, які забезпечують централізоване зберігання даних, фотофіксацію порушень, оперативне заповнення чек-листів і швидке інформування відповідальних осіб. Водночас ефективність цифрових систем значною мірою залежить від рівня підготовки персоналу та сформованої культури харчової безпеки.

Таблиця 1

Цифровізація системи контролю якості та харчової безпеки у сфері HoReCa

Цифрова технологія	Етап застосування у HoReCa	Вплив на HACCP та ISO 22000	Приклад використання
IoT-датчики та сенсорні системи	приймання сировини, зберігання, охолодження, транспортування готової продукції	забезпечують моніторинг температури, вологості та часу зберігання в режимі реального часу, а також дають змогу швидко виявляти відхилення від критичних меж і зменшувати ризик мікробіологічного псування	датчики в холодильниках, морозильних камерах, вітринах охолодження; автоматичне сповіщення про перевищення температури
електронні журнали HACCP/ ISO 22000 та автоматизовані системи контролю	документування процедур, контроль критичних точок, внутрішній аудит, коригувальні дії	автоматизують ведення записів, зменшують імовірність помилок і пропусків, забезпечують простежуваність дій персоналу та формують доказову базу для аудитів	електронні журнали температури, санітарної обробки, перевірки обладнання, контролю термічної обробки
Big Data, штучний інтелект і машинне навчання	аналіз ризиків, виробництво, складський облік, логістика, оцінювання постачальників	дають змогу прогнозувати ризики, виявляти повторювані відхилення, аналізувати причини порушень і переходити від оперативного реагування до превентивного управління безпекою	прогнозування псування сировини, аналіз температурних коливань, оцінювання надійності постачальників
системи простежуваності: QR-коди, RFID, електронне маркування, блокчейн	ланцюг постачання, приймання сировини, склад, виробництво страв, реалізація	забезпечують відстеження походження, партії, строків придатності та руху інгредієнтів, а також прискорюють відкликання небезпечної продукції і підвищують прозорість	QR-коди на упаковці інгредієнтів, RFID-мітки, блокчейн-реєстр для м'яса, риби, молочної продукції

Секція 2. Розвиток індустрії туризму та гостинності в умовах воєнного часу

		харчового ланцюга	
мобільні додатки та хмарні платформи управління безпечністю	щоденний контроль на кухні, кейтеринг, виїзне обслуговування, управління мережею закладів	підвищують оперативність контролю, стандартизують перевірки, забезпечують швидке фіксування відхилень, фотофіксацію, нагадування та централізоване збереження даних	мобільні чек-листи для кухарів і адміністраторів, контроль температури перед доставкою, хмарна база аудитів
цифрові бази даних рецептур, алергенів і харчової цінності	розроблення меню, виробництво страв, маркування, інформування споживачів	підтримують стандартизацію рецептур, контроль алергенів, запобігають помилкам у складі страв і забезпечують достовірне інформування споживачів	електронні технологічні карти, автоматичне формування інформації про алергени та харчову цінність у меню

Джерело: сформовано автором на основі (Винничук, 2024; Кравчук, 2026; Disanto et al., 2021; Peres et al. 2025; Rihawi, 2024)

Отже, цифровізація управління безпечністю харчових продуктів у сфері HoReCa сприяє підвищенню точності контролю, прозорості та ефективності управлінських процесів. Використання цифрових технологій формує підґрунтя для переходу підприємств індустрії гостинності до сучасної превентивної та ризик-орієнтованої моделі управління безпечністю харчових продуктів.

References

- Винничук, Р. (2024). Штучний інтелект в харчовій промисловості. *Grail of Science*, 43, 335–343. <https://doi.org/10.36074/grail-of-science.06.09.2024.043>
- Кравчук, Т. В. (2026). Сучасні підходи до впровадження HACCP і ISO 22000 у ресторанних технологіях в умовах діджиталізації. *Економічна парадигма*, (3(107)), 187–194. <https://doi.org/10.25313/economics-2026-3-107-40>
- Disanto, C., Celano, G., Dambrosio, A., Quaglia, N. C., Bozzo, G., Tritto, A., & Celano, G. V. (2021). Food safety in collective catering: knowledge, attitudes and correct application of GHP/GMP knowledge among foodservice workers. *Italian Journal of Food Safety*, 9(4), Article e8453. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2020.8453>
- Peres, F. A. P., Bondarczuk, B. A., Gomes, L. de C., Jardim, L. de C., Corrêa, R. G. de F., & Baierle, I. C. (2025). Advances in food quality management driven by Industry 4.0: A systematic review-based framework. *Foods*, 14(14), Article 2429. <https://doi.org/10.3390/foods14142429>
- Rihawi, H. (2024). Impact of ISO 22000 on food safety management systems. *CyTA—Journal of Food*, 22(1). <https://doi.org/10.1080/19476337.2024.243128>

Злата Мороз, 4 курс,
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
наук. керівник – Гищук Р.М.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ПЛАНУВАННЯ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА В ЗОВНІШНЬОМУ СЕРЕДОВИЩІ

Стратегічний план являє собою комплекс кроків та ухвалених рішень, артикульованих управлінською ланкою, аби підтримати компанію у формуванні визначених курсів дій для досягнення поставлених завдань. Процес стратегічного планування слугує фундаментом, на якому ґрунтується ухвалення керівних рішень. Його першочергова мета – гарантувати, що в установі відбуваються адекватні зміни та впроваджуються інновації. По суті, уся діяльність, пов'язана з управлінням, інтегрована у цей механізм стратегічного планування.

Створення образу (іміджу) є аспектом, який вимагає стратегічного планування з боку фірм, оскільки привабливість цього образу здатна підтримувати компанію на плаву впродовж багатьох років, навіть коли настають важкі часи спаду. При формуванні власного іміджу, компаніям слід ґрунтуватися на певних ідеях та наявних активах, які споживачі пов'язують із життєвими цінностями, що мають тривалу перспективу, демонструючи тим самим авторитетність та викликаючи довіру.

Контроль над іміджем суб'єктів господарювання у сфері туризму полягає у впровадженні послідовних та узгоджених кроків для формування того образу, який є необхідним цим суб'єктам для сталого розвитку туристичного бізнесу. Цей процес має виходити з визначених цільових завдань, враховувати тонкощі маркетингової діяльності та забезпечувати оперативне реагування на зміни, що відбуваються у зовнішньому середовищі (Hänssler, 2024).

Опрацювання наукових надбань провідних експертів, які досліджують проблематику управління іміджем, дозволило виокремити ключові чинники, що справляють найбільший вплив на результативність управління іміджем досліджуваного нами готелю «Панський двір».

Персонал, бізнес-партнери (постачальники послуг) та клієнти становлять собою основні іміджеві аудиторії, які мають найбільшу значущість серед усіх інших. Відтак, при творенні та підтримці корпоративного образу готелю першочергову увагу слід приділяти саме цим групам, ретельно зважаючи на усі їхні особливості, вподобання та прагнення.

На першому етапі розробки інструментарію для ефективного керування іміджем готелю, висококваліфікований її керівник та команда мають ініціювати зміни безпосередньо в самій організації, підвищуючи рівень професійної підготовки співробітників, успішно взаємодіючи з клієнтами, налагоджуючи плідну комунікацію зі споживачами та забезпечуючи створення успішного корпоративного образу, який потребує постійної підтримки. Внутрішній імідж, збудований на цих засадах, є вирішальним для економічних показників діяльності туристичних структур та успішної реалізації політики управління іміджем (Балабанова et al., 2019).

Для готелів, які перебувають на різних стадіях формування свого образу на сучасному ринку туристичних послуг, були розроблені три категорії програм для формування корпоративного іміджу:

а) компанії, які щойно розпочали свою діяльність на ринку туристичних послуг і, відповідно, приступили до кроків із формування іміджу;

б) готелі, які активно функціонують на туристичному ринку, але не приділяють належної уваги власному іміджу;

в) готелі, які працюють на туристичному ринку вже тривалий відрізок часу, але через певні обставини потребують перегляду або повної трансформації програми формування свого образу.

Керування організацією та процесами формування іміджу на усіх етапах, ідентифікація потенційних проблем разом з причинами їх виникнення та «вузькими місцями», оперативне їх усунення, оптимізація та оцінка ефективності системи, реорганізація зв'язків між окремими процесами, а також планування та впровадження заходів, спрямованих на підвищення результативності управління іміджем компанії у сфері готельного та туристичного менеджменту (рис. 1) (Гаврилюк, 2020).



Рис. 1. Алгоритм управління іміджем підприємства у сфері готельного туризму

Дослідження роботи готелю «Панський двір», що в Чернівцях, до прикладу, виявило, що вдосконалення репутації як інструменту налагодження комунікацій із зовнішнім світом має певні вади. У зв'язку з цим ми розробили перелік кроків для зміцнення образу таких закладів, схожих за своєю структурою та менеджментом, сформували детальні моделі дій, узгоджені з фазами життєвого циклу фірми, здійснили розбір системи узгоджених операцій, а також сконструювали план дій з регулювання іміджу, метою якого є оптимізація керування репутацією готельно-рекреаційного закладу.

References

- Балабанова, Л.В., Кривенко, Г.В. & Балабанова, І.В. (2019). Управління конкурентоспроможністю підприємств: Навчальний посібник. К. 256 с.
- Гаврилюк, С. П. (2020). Зовнішні фактори впливу на конкурентоспроможність туристичних підприємств. Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування : Матеріали Міжнар. Наук.-практ. конф., 25-26 жовт. 2020 р., Київ. К. С. 186-189.
- Hänssler, K. H. (2024). Management in der Hotellerie und Gastronomie. München: Oldenbourg Wissenschaftsverlag GmbH. 465 S.

Овсянюк Світлана, 4 курс,
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Наук. керівник – Паламарек К.В.,
Чернівецький торговельно-економічний
інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ SPA-СЕРВІСУ В ГОТЕЛЯХ

Сучасний розвиток індустрії гостинності характеризується посиленням конкуренції, диверсифікацією послуг та зростанням вимог споживачів до якості обслуговування. У таких умовах готельні підприємства змушені шукати нові шляхи підвищення своєї конкурентоспроможності, серед яких важливе місце займає розвиток додаткових сервісів. Одним із найбільш перспективних напрямів є впровадження та удосконалення SPA-сервісу, який виступає невід'ємною складовою сучасного готельного продукту.

SPA-сервіс у готелях являє собою комплекс оздоровчих, релаксаційних та косметологічних процедур, спрямованих на відновлення фізичного та психоемоційного стану людини. До складу SPA-послуг входять водні процедури, масажі, термальні зони, аромотерапія, косметологічні програми та інші види wellness-послуг. У наукових дослідженнях зазначається, що SPA-сервіс тісно пов'язаний із концепцією wellness, яка передбачає комплексний

підхід до здоров'я, відпочинку та гармонізації стану людини (Парфіненко, 2023).

Актуальність розвитку SPA-сервісу пояснюється змінами у поведінці споживачів, які дедалі більше орієнтуються не лише на базові послуги проживання та харчування, а й на якість відпочинку та можливості відновлення. Саме тому наявність SPA-зони стає важливим критерієм вибору готелю. Як показують сучасні дослідження, готелі, що пропонують SPA-послуги, мають вищий рівень завантаженості та лояльності клієнтів. Роль SPA-сервісу у діяльності готельного підприємства є багатофункціональною. По-перше, він сприяє підвищенню конкурентоспроможності на ринку. По-друге, дозволяє розширити спектр послуг і збільшити доходи підприємства. По-третє, формує позитивний імідж готелю як сучасного та клієнтоорієнтованого закладу. Крім того, SPA-послуги залучають нові сегменти споживачів, включаючи туристів, бізнес-клієнтів та місцевих відвідувачів (Нечева та ін., 2025).

Організація SPA-сервісу в готелях потребує комплексного підходу, який включає матеріально-технічне забезпечення, кадрову політику, систему управління та контроль якості обслуговування. Особлива увага приділяється формуванню структури SPA-зони, яка повинна відповідати сучасним стандартам комфорту, безпеки та ергономіки. Важливим елементом є зонування простору, що передбачає поділ на функціональні зони: процедурні кабінети, релаксаційні зони, басейни, сауни та технічні приміщення (Шевченко & Маковесенко, 2023).

Ефективність функціонування SPA-сервісу значною мірою залежить від рівня підготовки персоналу. Працівники повинні володіти професійними навичками, знати сучасні методики оздоровлення та забезпечувати високий рівень сервісу. Крім того, важливою складовою є стандартизація процесів обслуговування, що дозволяє забезпечити стабільну якість послуг незалежно від зміни персоналу.

У практиці готельного бізнесу застосовуються різні організаційні моделі SPA-сервісу. Внутрішня модель передбачає функціонування SPA як структурного підрозділу готелю, що забезпечує повний контроль над усіма процесами, але потребує значних фінансових і організаційних ресурсів. Аутсорсингова модель передбачає передачу управління спеціалізованій компанії, що дозволяє оптимізувати витрати та залучити професійних операторів. Змішана модель поєднує елементи обох підходів і забезпечує баланс між контролем та ефективністю (Галасюк, 2023).

Важливим аспектом організації SPA-сервісу є його інтеграція в загальну систему управління готелем. Це включає маркетингову діяльність, управління якістю, фінансове планування та стратегічний розвиток. Згідно з науковими

дослідженнями, ефективне управління SPA-сервісом потребує використання сучасних методів менеджменту та орієнтації на клієнтоорієнтований підхід.

Сучасні тенденції розвитку SPA-сервісу включають персоналізацію послуг відповідно до індивідуальних потреб клієнтів, впровадження цифрових технологій, автоматизацію процесів бронювання та управління, а також використання екологічно безпечних матеріалів і технологій. Особливого значення набуває розвиток wellness-концепції, яка передбачає комплексний підхід до фізичного та психологічного здоров'я людини (Парфіненко, 2023).

Нормативно-правове регулювання діяльності у сфері готельного господарства та туризму здійснюється відповідно до Закону України «Про туризм», який визначає загальні принципи функціонування туристичної індустрії, права та обов'язки суб'єктів господарювання, а також вимоги до якості послуг. Дотримання законодавчих норм є обов'язковою умовою ефективної та безпечної діяльності готельних підприємств (Кифяк, 2023).

Таким чином, удосконалення організації SPA-сервісу в готелях є важливим напрямом підвищення ефективності діяльності підприємств сфери гостинності. Комплексний підхід до управління, впровадження сучасних технологій, розвиток персоналу та орієнтація на потреби споживачів дозволяють забезпечити високу якість послуг і конкурентні переваги на ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

- Галасюк, С. (2023). Концептуальні підходи до визначення терміну «лікувально-оздоровчий туризм».
- Кифяк, В. Ф. (2023). Сучасні тенденції розвитку туристичної індустрії в Україні.
- Нечева, Н., Давиденко, І., & Шикіна, О. (2025). Розвиток сервісу у курортних готелях України.
- Парфіненко, Т. О. (2023). Концепція wellness як інноваційний напрям організації роботи готельних підприємств.
- Шевченко, О. О., & Маковецько, К. О. (2023). Актуальність SPA-процедур у сучасній готельній індустрії.

Опир Катерина, 4 курс,
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
ОП «Готельно-ресторанна справа»
наук. кер. – Кифяк В.Ф.
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ НОМЕРІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ

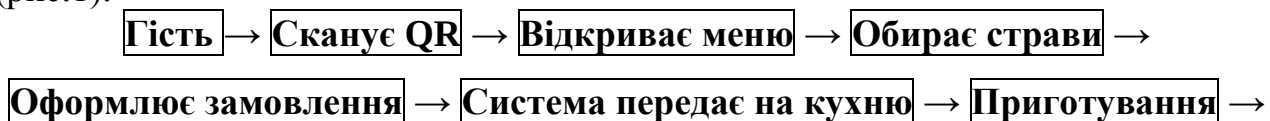
Сучасний розвиток індустрії гостинності характеризується високим рівнем конкуренції, зростанням вимог споживачів до якості сервісу та активним впровадженням цифрових технологій. У цих умовах особливого значення набуває організація обслуговування номерів (room-service), яка є важливою складовою системи готельного сервісу та безпосередньо впливає на рівень задоволеності гостей, формування позитивного іміджу підприємства та його конкурентоспроможність на ринку готельних послуг (Киפק, 2019; Kotler et al., 2017; Walker, 2021).

Аналіз наукових джерел свідчить, що ефективна система обслуговування номерів ґрунтується на стандартизації процесів, високому рівні професійної підготовки персоналу, впровадженні сучасних інформаційних технологій та клієнтоорієнтованому підході до обслуговування (Гончаренко та ін., 2024; International Organization for Standardization, 2015). Важливими напрямками розвитку «room-service» є цифровізація сервісних процесів, використання мобільних додатків, автоматизованих систем управління, QR-меню та безконтактних сервісів, що сприяють підвищенню якості та швидкості обслуговування гостей (Скопєнь та ін., 2022; Нікітенко, 2025).

У результаті проведеного дослідження встановлено, що система обслуговування номерів у готельних підприємствах потребує вдосконалення шляхом впровадження інноваційних технологій та підвищення рівня професійної підготовки персоналу. Особливу увагу доцільно приділити автоматизації процесу прийому та виконання замовлень, використанню цифрових каналів комунікації з гостями та розширенню можливостей «room-service».

Для удосконалення організації обслуговування номерів запропоновано впровадження сучасних сервісних рішень, зокрема електронного меню з використанням QR-кодів, мобільного сервісу замовлення послуг, автоматизованої системи управління заявками гостей та елементів концепції «smart room». Використання цифрових технологій дозволить скоротити час обробки замовлень, підвищити оперативність взаємодії між службами готелю та покращити якість обслуговування клієнтів (Walker, 2021; Крижанівський, 2025).

З метою наочного відображення послідовності процесу електронного замовлення через QR-код доцільно подати схему функціонування системи (рис.1).



→ **Доставка в номер службою обслуговування номерів**

Рис. 1. Схема функціонування системи електронного замовлення через QR-коди. *Примітка:* Розроблено автором.

Впровадження електронної системи замовлення через QR-коди у процес обслуговування номерів готельно-ресторанних підприємств забезпечує підвищення ефективності операційної діяльності та якості сервісу. Зокрема, цифровізація процесу сприяє скороченню часу прийому замовлень за рахунок усунення телефонної комунікації та автоматизації передачі інформації. Це дозволяє підвищити оперативність обслуговування, а також зменшити навантаження на персонал, забезпечуючи більш раціональний розподіл трудових ресурсів.

Важливим напрямом удосконалення є підвищення кваліфікації персоналу шляхом проведення регулярних тренінгів з культури обслуговування, стандартів гостинності, роботи з конфліктними ситуаціями та використання сучасних інформаційних технологій. Формування клієнтоорієнтованого підходу та розвиток професійних компетентностей працівників сприятимуть підвищенню рівня задоволеності гостей та зміцненню конкурентних позицій підприємства на регіональному ринку готельних послуг.

Таким чином, удосконалення організації обслуговування номерів на основі впровадження інноваційних технологій, автоматизації сервісних процесів та розвитку професійних компетентностей персоналу є важливим напрямом підвищення ефективності діяльності готельно-ресторанних комплексів. Реалізація запропонованих заходів у готельно-ресторанному комплексі сприятиме покращенню якості сервісу, підвищенню лояльності гостей та зміцненню конкурентоспроможності підприємства.

Список використаних джерел

- Гончаренко, О. В., Дідур, К. М., & Ткаченко, М. С. (2024). Сучасні тенденції розвитку готельного сервісу.
- Кифяк, В. Ф. (2019). Організація готельного господарства. Чернівці.
- Крижанівський, В. М. (2025). Цифрові технології в управлінні підприємствами гостинності.
- Нікітенко, К. В. (2025). Інноваційні технології в готельному бізнесі.
- Скопень, М. М., Цюх, Х. І., & ін. (2022). Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному господарстві.
- International Organization for Standardization. (2015). *ISO 9001:2015 Quality management systems – Requirements*.
- Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2017). *Marketing for Hospitality and Tourism* (7th ed.). Pearson.

Лілія Білек, 4 курс
спец. «Харчові технології»
Наук. керівник – Любов ГУТ
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці

СУЧАСНІ ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Сфера послуг є однією з складових національної економіки нашої держави, яка забезпечує функціонування споживчого ринку, розвиток підприємництва, створення нових робочих місць та формування податкових надходжень. У структурі цієї сфери особливе місце займає ресторанний бізнес, який виконує не лише економічну, а й соціальну, культурну та інтеграційну функції, формуючи простір щоденної соціальної взаємодії населення між собою.

Згідно з аналітичними матеріалами Державної служби статистики України, у 2024–2025 роках сфера тимчасового розміщення та організації харчування характеризувалася нестабільною динамікою розвитку, що проявлялося у коливаннях обсягів реалізованих послуг, зміні структури підприємств, скороченні частини малого бізнесу та зростанні ринкової невизначеності (Державна служба статистики України, 2025). Це свідчить про високу залежність ресторанної галузі від макроекономічних, соціальних та безпекових чинників.

Особливо глибокий вплив на ресторанну галузь має військовий стан в Україні, який зумовив структурну трансформацію економіки та споживчого ринку. Військові дії призвели до масштабної міграції населення, як внутрішньої, так і зовнішньої, що суттєво вплинуло на зменшення кадрів. Важливо стало також те, що знизився платоспроможний споживач який почав віддавати перевагу домогосподарським потребам. Значного удару зазнав також туристичний сектор, що є важливим джерелом доходів для готельно-ресторанного бізнесу в Україні. У таких умовах підприємства змушені адаптувати бізнес-моделі, впроваджувати гнучкі формати роботи (доставка, їжа на самовиніс та приміщення без посадкових місць) та оптимізувати витрати (Фостолович та ін., 2024).

Суттєвий вплив на функціонування галузі має інфляція, яка призводить до зростання вартості сировини, продуктів харчування, енергоносіїв, оренди приміщень та заробітної плати персоналу. Це спричиняє підвищення собівартості продукції та зниження рентабельності підприємств, що підсилює значення управлінського обліку та фінансового планування (Багрій, Гудима, & Шебештень, 2025).

Окремим системним викликом є енергетична нестабільність, яка впливає на безперервність роботи закладів ресторанного господарства. Перебої з електропостачанням змушують бізнес інвестувати в автономні джерела енергії та енергоефективні технології, що збільшує операційні витрати, але водночас підвищує стійкість підприємств.

Важливим сучасним напрямом розвитку є цифровізація ресторанного бізнесу. Використання електронних меню, мобільних застосунків, онлайн-бронювання та сервісів доставки дозволяє автоматизувати бізнес-процеси, підвищити якість обслуговування та зменшити витрати (Фостолович та ін., 2024).

Наступним етапом цифрової трансформації є впровадження технологій штучного інтелекту та аналізу великих даних. Використання AI-рішень дозволяє прогнозувати попит, оптимізувати закупівлі, управляти запасами та формувати персоналізовані маркетингові стратегії, що підвищує ефективність управління підприємствами (Соколенко & Пономар, 2024).

Розвиток мережевих і концептуальних закладів, поширення здорового харчування, франчайзингу та онлайн-доставки їжі змінює структуру ринку та підвищує вимоги до функціонування окремих закладів ресторанного господарства. У цих умовах конкурентоспроможність підприємств забезпечується не лише якістю продукції, а й рівнем сервісу, швидкістю обслуговування, здатністю реагувати на кризові ситуації, реалізовувати маркетингові стратегії та впроваджувати інновації (Кушнірук & Худоба, 2025).

Суттєвим сучасним трендом є зміна споживчої поведінки. Споживачі дедалі більше орієнтуються на здорове харчування, екологічність упаковки, швидкість сервісу, онлайн-доступність та прозорість походження продуктів. Це змушує заклади ресторанного господарства адаптувати меню та впроваджувати технології сталого розвитку.

Важливим фактором також залишається безпекова ситуація. Повітряні тривоги, ризики ракетних ударів та комендантська година впливають на графіки роботи закладів, їх відвідуваність та розташування. Наявність укриттів та автономного живлення стає важливою конкурентною перевагою.

Внутрішнє середовище ресторанного бізнесу визначається ефективністю управління, кваліфікацією персоналу, структурою витрат та матеріально-технічною базою, що формує їх здатність до адаптації в умовах нестабільного середовища.

Важливу роль у розвитку ресторанного бізнесу відіграє інвестиційна активність. Залучення інвестицій дозволяє здійснювати модернізацію підприємств, впроваджувати цифрові технології, підвищувати якість обслуговування та розширювати спектр послуг.

Отже, сучасний ресторанний бізнес в Україні функціонує в умовах складної взаємодії економічних, соціальних, технологічних, енергетичних та безпекових чинників.

Бібліографічні посилання

- Багрій, К. Л., Гудима, О. В., & Шебештень, Е. Г. (2025). Трансформація системи обліку та оподаткування в Україні в умовах цифровізації економіки. *Актуальні питання економічних наук*. Отримано з <https://a-economics.com.ua/index.php/home/article/view/418/425>
- Державна служба статистики України. (2025). *Методика розрахунку валового внутрішнього продукту: наказ Державної служби статистики України від 08.09.2025 № 156*. Отримано з <https://www.ukrstat.gov.ua/>
- Кушнірук, Г., & Худоба, В. (2025). Маркетингові інновації у ресторанному бізнесі. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. Отримано з <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/153/140>
- Соколенко, А., & Пономар, В. (2024). Впровадження штучного інтелекту в рестораних мережах. *Комунальне господарство міст*. Отримано з <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/uk/article/view/6430/6351>
- Фостолович, В., Боцян, Т., Павлова, С., Фостолович, Р., & Гуртовий, Ю. (2024). Poster як інструмент цифровізації системи управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка. Управління. Інновації*. Отримано з <https://eprints.zu.edu.ua/40816/1/306824-Article%20Text-708802-1-10-20240625.pdf>

Софія Гамаль, 3 курс,
спеціальність 071 «Облік і оподаткування»
Наук. керівник – Скрипник Н.В.,
Чернівецький фаховий коледж технологій та дизайну,
м. Чернівці

ОБЛІК ВИТРАТ НА ЕНЕРГОНОСІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У структурі витрат закладів ресторанного господарства енергоносії посідають особливе місце, оскільки безпосередньо забезпечують виробничий процес, зберігання сировини, підтримання санітарно-гігієнічних умов і комфорт відвідувачів. Для ресторану електроенергія, газ, водопостачання, водовідведення та в окремих випадках тепlopостачання є не просто супутніми витратами, а ресурсною основою щоденної діяльності. В умовах цифровізації сервісу, поширення енергоємного обладнання та чутливості бізнесу до зміни

тарифів питання точного обліку цих витрат переходить із технічної площини в управлінську (Федосова, 2022).

Особливість енерговитрат у ресторанному господарстві полягає в тому, що вони формуються нерівномірно та залежать від багатьох чинників: режиму роботи кухні, типу теплового обладнання, площі приміщень, сезонності, інтенсивності відвідування, частки доставки у загальному обсязі реалізації. Наприклад, один і той самий обсяг виручки може супроводжуватися різним рівнем споживання енергоресурсів залежно від технології приготування страв, графіка роботи персоналу та технічного стану обладнання. Саме тому для потреб управління недостатньо обмежуватися лише відображенням суми комунальних рахунків у складі витрат періоду.

Сучасні підходи до розвитку ресторанного бізнесу дедалі частіше пов'язуються з використанням інформаційно-комунікаційних технологій, автоматизованих систем обліку та цифрових інструментів моніторингу ресурсів. У поєднанні з елементами енергоаудиту це дає змогу не тільки фіксувати понесені витрати, а й аналізувати динаміку споживання, виявляти відхилення від норм і приймати економічно обґрунтовані рішення. Для закладу ресторанного господарства це особливо важливо, адже навіть незначне перевищення споживання в межах місяця здатне вплинути на собівартість продукції та знизити прибутковість (Федосова, 2022).

З позицій бухгалтерського обліку витрати на енергоносії доцільно розглядати як частину витрат операційної діяльності. Залежно від напрямку використання ресурсів вони можуть включатися до виробничої собівартості продукції, до загальновиробничих або адміністративних витрат. Якщо електроенергія та газ безпосередньо споживаються у процесі приготування страв, їх економічно обґрунтовано відносити до витрат, пов'язаних із виробництвом продукції. Якщо ж йдеться про освітлення офісної частини, роботу адміністративного обладнання чи опалення приміщень управлінського персоналу, такі витрати мають інший характер і потребують окремого відображення.

У практичному аспекті важливим є аналітичний облік енерговитрат за місцями їх виникнення. Для ресторану доцільно виокремлювати щонайменше такі центри витрат: виробництво, бар, зал обслуговування, складські приміщення, адміністративна частина та допоміжні служби. Такий підхід дає можливість визначити, які ділянки діяльності є найбільш енергоємними, а також формувати внутрішню звітність для контролю й планування. Якщо підприємство має технічну можливість встановити окремі лічильники або використовує програмні засоби розподілу навантаження, аналітичний облік набуває значно вищої точності.

Не менш важливою є проблема розподілу витрат на енергоносії між видами продукції та послуг. У ресторанному господарстві частина витрат

пов'язана з виробництвом страв, частина - з обслуговуванням клієнтів у залі, а частина - із забезпеченням загального функціонування закладу. Тому для управлінського аналізу доцільно застосовувати бази розподілу, які найбільш адекватно відображають причинно-наслідковий зв'язок між споживанням ресурсу та видом діяльності. Це може бути площа приміщень, кількість обладнання, тривалість його роботи, кількість виробленої продукції або години функціонування окремих зон.

Облікова інформація щодо енергоносіїв має цінність не лише для складання фінансової звітності, а й для калькулювання собівартості. Якщо витрати на електроенергію чи газ не аналізуються належним чином, у закладу виникає ризик викривлення фактичної собівартості страв, а отже - і помилок у ціноутворенні. За умов жорсткої конкуренції це може призвести або до заниження маржі, або до встановлення економічно необґрунтованих цін. Саме тому поєднання бухгалтерського та управлінського підходів у цій сфері є принципово важливим.

У сучасних умовах особливої ваги набуває цифровізація контролю енерговитрат. Наукові публікації, присвячені інноваційному розвитку сфери гостинності, підкреслюють значення технологічних рішень для підвищення стійкості та адаптивності бізнесу. Для ресторанного підприємства це може означати використання POS-систем, які синхронізуються з даними щодо виробництва, завантаження та фактичного споживання ресурсів; датчиків контролю температури; автоматизованих систем роботи холодильного обладнання; таймерів і програмованих режимів енергоспоживання. У результаті облік перестає бути лише ретроспективною фіксацією фактів і стає основою для поточного контролю (Гребенюк & Чаркіна, 2021).

Суттєвим напрямом удосконалення є впровадження внутрішніх нормативів споживання енергоносіїв. Йдеться не про формальне встановлення лімітів, а про розроблення реалістичних обліково-аналітичних орієнтирів, які враховують специфіку закладу. Наприклад, ресторан може визначити допустимий рівень витрат електроенергії на 100 порцій продукції або на 1 кв. м виробничої площі. Порівняння фактичних показників із нормативними дозволяє оперативно виявляти причини перевитрат: технічні несправності, порушення технологічної дисципліни, неефективну організацію робочого часу чи неправильне завантаження обладнання.

Актуальність теми зростає і в ширшому економічному контексті, оскільки розвиток бізнесу дедалі більше пов'язаний із переходом до більш ощадного використання ресурсів і цифрових підходів до управління. Для закладів ресторанного господарства це означає, що облік витрат на енергоносії повинен виходити за межі формальної реєстрації рахунків постачальників. Він має забезпечувати інформацію для прийняття рішень щодо модернізації

обладнання, зміни графіка роботи, перегляду меню, оптимізації виробничих процесів і контролю собівартості (Маслиган, Тараненко & Ліба 2024).

Отже, витрати на енергоносії у закладах ресторанного господарства мають подвійне значення: як об'єкт бухгалтерського обліку і як важливий індикатор ефективності операційної діяльності. Їх точне відображення, аналітичне групування та регулярний контроль дають можливість підвищити обґрунтованість управлінських рішень, знизити собівартість продукції та зміцнити фінансову стійкість підприємства. Саме тому удосконалення обліку енерговитрат слід розглядати як один із практичних напрямів підвищення конкурентоспроможності сучасного ресторанного бізнесу (Маслиган, Тараненко & Ліба 2024).

References

- Федосова, К. С. (2022). Використання інформаційно-комунікаційних технологій в ресторанному бізнесі в період пандемії COVID-19. *Економіка та суспільство*.
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1085/1042>
- Гребенюк, Г. М., & Чаркіна, Т. Ю. (2021). Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу України в умовах кризи. *Агросвіт*. http://www.agrosvit.info/pdf/5-6_2021/10.pdf
- Маслиган, О., Тараненко, С., & Ліба, Н. (2024). Цифрові засади розвитку підприємництва у сфері альтернативної енергетики. *Економіка та суспільство*, (64). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-64-12>

Іванна Кавчак, 1 курс
спеціальність 071 «Облік і оподаткування», ОС «магістр»
Наук. керівник – Тетяна Томнюк
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці

ПОДАТКОВИЙ КОНСАЛТИНГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНОЇ СИСТЕМИ POSTER

У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу цифрові технології дедалі активніше інтегруються у процеси обліку, управління та фінансового контролю. Для підприємств сфери HoReCa важливого значення набувають питання правильного ведення податкового обліку, дотримання вимог законодавства щодо використання РРО та оптимізації фінансових процесів. У

зв'язку з цим суттєво зростає роль податкового консалтингу, який дозволяє мінімізувати податкові ризики та забезпечити ефективне функціонування закладів ресторанного господарства.

Одним із сучасних інструментів автоматизації діяльності підприємств ресторанного бізнесу є **Poster** (Poster POS) — це українська хмарна система автоматизації для ресторанів, кафе, кав'ярень та магазинів. Вона працює на планшетах (iPad/Android) та допомагає вести складський облік, фінанси, CRM, приймати замовлення та створювати QR-меню.]Зазначене програмне забезпечення поєднує функції автоматизації продажів, складського обліку, фінансової аналітики та контролю руху товарів. Використання інформаційної системи Poster сприяє підвищенню прозорості фінансових операцій і полегшує процес взаємодії підприємства з податковими органами (Офіційний сайт система автоматизації [Poster POS](#)).

Податковий консалтинг у ресторанному бізнесі передбачає комплекс заходів, спрямованих на правильну організацію податкового обліку, аналіз фінансово-господарської діяльності та своєчасне виконання податкових зобов'язань. У закладах ресторанного господарства особливої актуальності набуває контроль за обсягами реалізації продукції, рухом сировини та правильністю проведення розрахункових операцій. Саме тому автоматизовані інформаційні системи, зокрема Poster, стають важливим елементом сучасного фінансово-аналітичного забезпечення діяльності підприємств (Бутинець, 2019).

Практичний аспект використання системи Poster полягає у можливості автоматизованого обліку продажів у режимі реального часу. Усі операції фіксуються в електронній базі даних, що дозволяє оперативно контролювати доходи закладу, формувати аналітичні звіти та здійснювати моніторинг фінансових результатів діяльності. Для податкового консультанта це створює додаткові можливості щодо аналізу податкового навантаження підприємства та виявлення потенційних ризиків (Мних, 2020).

Важливим напрямом використання інформаційної системи Poster є автоматизація складського обліку. Програмне забезпечення дозволяє вести облік залишків сировини, контролювати списання продуктів та аналізувати собівартість страв. Такий підхід забезпечує більш точне формування витрат підприємства та сприяє підвищенню достовірності фінансової інформації. Крім того, автоматизація складських процесів допомагає уникати помилок у веденні обліку та зменшує ризик необґрунтованих витрат (Бутинець, 2019).

Окремої уваги потребує питання дотримання законодавчих вимог щодо використання реєстраторів розрахункових операцій. Відповідно до чинного законодавства, суб'єкти господарювання у сфері громадського харчування зобов'язані здійснювати фіскалізацію розрахункових операцій (Закон України № 265/95-ВР 1995). У цьому контексті система автоматизації Poster може інтегруватися з програмними РРО, що забезпечує автоматичне формування та

передачу фіскальних чеків. Це значно спрощує процес податкового адміністрування та знижує ризик застосування штрафних санкцій у разі порушення порядку проведення розрахункових операцій.

Аналітичні можливості системи Poster також мають важливе значення для податкового планування. Використання програмного продукту дозволяє аналізувати структуру доходів, визначати найбільш прибуткові категорії продукції, оцінювати сезонні коливання попиту та прогнозувати фінансові результати діяльності підприємства. Отримані дані можуть використовуватися податковими консультантами для формування рекомендацій щодо вибору оптимальної системи оподаткування та підвищення ефективності фінансового управління закладом ресторанного господарства (Офіційний сайт система автоматизації [Poster POS](https://joinposter.com/ua)).

Разом із перевагами використання цифрових систем у ресторанному бізнесі існують і певні проблемні аспекти. Насамперед це необхідність забезпечення належного рівня інформаційної безпеки та захисту комерційних даних підприємства. Крім того, ефективність використання інформаційної системи Poster значною мірою залежить від рівня професійної підготовки персоналу та правильності організації облікових процесів.

Отже, використання інформаційної системи Poster у сфері ресторанного бізнесу сприяє вдосконаленню податкового консалтингу, підвищенню ефективності фінансового контролю та автоматизації облікових процесів. Інтеграція цифрових технологій у діяльність закладів ресторанного господарства забезпечує оперативність обробки інформації, підвищує прозорість фінансових операцій та сприяє мінімізації податкових ризиків. У сучасних умовах цифровізації економіки такі програмні рішення стають важливим інструментом забезпечення конкурентоспроможності підприємств HoReCa.

References

- Poster. (n.d.). *Система автоматизації Poster POS*. Poster. Retrieved June 11, 2026, from <https://joinposter.com/ua>
- Бутинець, Ф. Ф. (2019). *Інформаційні системи бухгалтерського обліку*. ПП «Рута».
- Мних, Є. В. (2020). *Економічний аналіз діяльності підприємств*. КНТЕУ.
- Верховна Рада України. (1995, July 6). *Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг* (Закон України № 265/95-ВР). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/265/95-%D0%B2%D1%80>

Алла Лугова, 3курс,
спеціальність 071 «Облік і оподаткування»
Наук. керівник – Малярчук О.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ФІНАНСОВІ МЕХАНІЗМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У сучасних умовах розвитку економіки підприємства готельно-ресторанного господарства функціонують в умовах високої конкуренції, цифровізації бізнес-процесів та нестабільного зовнішнього середовища. Після пандемічних та воєнних викликів сфера гостинності України потребує ефективних фінансових механізмів, здатних забезпечити стабільність функціонування, адаптивність та конкурентоспроможність підприємств. Саме фінансове управління визначає можливості підприємств щодо збереження ринкових позицій, залучення інвестицій та підвищення ефективності діяльності.

Конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного господарства значною мірою залежить від ефективності управління фінансовими ресурсами, системи контролю витрат та рівня інноваційної активності. Важливим елементом є фінансове планування, яке дозволяє прогнозувати доходи, оптимізувати витрати та забезпечувати фінансову стійкість підприємства (Blank, 2021). Особливо актуальним є впровадження систем бюджетування та фінансового контролінгу, що сприяють підвищенню ефективності управлінських рішень.

Одним із ключових напрямів розвитку підприємств сфери HoReCa є цифровізація фінансових процесів. Використання автоматизованих систем обліку, CRM-систем, електронних платіжних сервісів і цифрових платформ дозволяє підвищити швидкість обслуговування клієнтів та покращити якість фінансового аналізу. За даними Національного банку України, у 2024 році частка безготівкових операцій за платіжними картками становила 64,5% від загального обсягу операцій, а кількість безготівкових транзакцій перевищила 8,1 млрд операцій (National Bank of Ukraine, 2025). У перші дев'ять місяців 2024 року кількість POS-терміналів в Україні зросла до 487,4 тис. одиниць, що свідчить про активний розвиток цифрової платіжної інфраструктури та розширення можливостей для підприємств сфери гостинності.

Важливим фактором забезпечення конкурентоспроможності є ефективне управління витратами. В умовах зростання цін на енергоресурси, логістичні

послуги та сировину підприємства готельно-ресторанного господарства змушені шукати шляхи оптимізації витрат без погіршення якості послуг. Одним із сучасних напрямів є впровадження енергоефективних технологій, автоматизація операційних процесів та використання цифрових інструментів аналітики. Водночас цифровізація розрахунків сприяє підвищенню фінансової прозорості та зменшенню операційних ризиків.

Крім того, важливе значення має інвестиційна діяльність підприємств. Інвестиції у модернізацію матеріально-технічної бази, розвиток цифрової інфраструктури, маркетинг та підвищення кваліфікації персоналу сприяють формуванню довгострокових конкурентних переваг (Kotler et al., 2022). В умовах післявоєнного відновлення економіки України актуальним залишається питання залучення міжнародних грантів, програм підтримки бізнесу та приватних інвестицій у сферу гостинності.

Позитивну динаміку демонструє і розвиток безконтактних платежів. У 2025 році в Україні понад 95% усіх операцій із платіжними картками здійснювалися у безготівковій формі, а кількість платіжних терміналів перевищила 558 тис. одиниць, з яких близько 85% підтримують безконтактну оплату (National Bank of Ukraine, 2026). Це створює додаткові можливості для розвитку готельно-ресторанного бізнесу, покращення клієнтського сервісу та підвищення ефективності фінансового управління.

Отже, фінансові механізми є важливою складовою забезпечення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства. Їх ефективне використання сприяє підвищенню фінансової стійкості, адаптації до сучасних викликів та формуванню конкурентних переваг. Подальші дослідження доцільно спрямувати на аналіз впливу цифрових фінансових технологій та інноваційних моделей управління на розвиток підприємств сфери HoReCa.

References

- Blank, I. O. (2021). Financial management. Kyiv, Ukraine: Nika-Tsentr.
- Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2022). Marketing for hospitality and tourism (8th ed.). Harlow, United Kingdom: Pearson Education.
- National Bank of Ukraine. (2025). Cashless payments dominated card transactions in 2024. Retrieved May 14, 2026, from <https://bank.gov.ua/en/news/all/bezgotivkovi-rozrahunki-u-2024-rotsi-suttyevo-perevajali-sered-operatsiy-z-platijnimi-kartkami>
- National Bank of Ukraine. (2026). Statistics of cashless payments and payment infrastructure development in Ukraine. Retrieved May 14, 2026, from <https://bank.gov.ua/en/payments/nocash>

Мирончук Марія, 2 курс ,
спец. «Харчові технології»
Наук. керівник – Гут Л. В.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці

ІННОВАЦІЙНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ПРОЄКТИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ФІНАНСОВОГО ВІДНОВЛЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ УКРАЇНИ

У сучасних умовах повоєнного відновлення економіки України важливого значення набуває розвиток туристичної галузі як одного з ключових драйверів економічного зростання. Туризм сприяє активізації підприємницької діяльності, створенню нових робочих місць, залученню інвестицій та розвитку регіональних економік. У цьому контексті особливу роль відіграє гастрономічний туризм, який поєднує культурну, економічну та соціальну складові розвитку територій. У сфері фінансового відновлення гастрономічні проєкти доцільно розглядати як інструмент не лише культурного розвитку, а й як економічний механізм генерації доходів, інвестицій та зайнятості.

Дворядкіна (2025) вважає, що гастрономічний туризм виступає однією з найбільш динамічних складових туристичної індустрії, що базується на використанні кулінарної спадщини, локальних продуктів і традицій регіонів як ключового туристичного ресурсу. Його розвиток сприяє диверсифікації туристичних послуг, розширенню пропозиції на ринку та підвищенню конкурентоспроможності територій. Організація гастрономічного туризму передбачає формування комплексної системи взаємодії між підприємствами ресторанного господарства, виробниками харчової продукції та туристичними операторами, а також створення гастрономічних маршрутів і кластерів.

У глобальному масштабі гастрономічні проєкти часто інтегруються у національні стратегії розвитку туризму. У країнах Європейського Союзу активно розвиваються гастрономічні маршрути, регіональні кулінарні кластери та системи географічних зазначень (PDO, PGI), які захищають локальні продукти та підвищують їхню додану вартість. Це дозволяє не лише зберігати культурну спадщину, а й створювати конкурентні переваги на міжнародному ринку. Аналогічно, такі країни, як Італія, Франція та Іспанія, використовують гастрономію як один із ключових факторів залучення туристів, формуючи цілі туристичні продукти навколо національної кухні та виноробства.

Уліганець (2021) акцентує увагу на тому, що у світовій практиці гастрономія активно використовується як інструмент економічного

відновлення регіонів після кризових явищ. У країнах, що пережили економічні або соціальні потрясіння, розвиток гастрономічного туризму часто стає одним із перших напрямів відновлення завдяки відносно швидкій окупності інвестицій, високій гнучкості малого бізнесу та здатності залучати як внутрішніх, так і міжнародних туристів. Гастрономічні фестивалі та тематичні події відіграють важливу роль у відновленні туристичних потоків та формуванні позитивного іміджу територій.

У фінансовому вимірі гастрономічні проекти забезпечують надходження доходів через кілька каналів: реалізацію продукції та послуг у сфері ресторанного бізнесу, розвиток туристичних потоків, залучення інвестицій у локальну інфраструктуру та збільшення податкових надходжень до бюджетів різних рівнів. В умовах відновлення економіки України саме локальні ініціативи у сфері гастрономії можуть стати точками зростання для регіонів, які постраждали внаслідок війни, оскільки вони потребують відносно менших капіталовкладень у порівнянні з великими промисловими проектами, але здатні швидко генерувати економічний ефект.

Важливим аспектом є інноваційність гастрономічних проектів, яка проявляється у використанні сучасних технологій виробництва та обслуговування, цифровізації процесів просування, застосуванні елементів smart-рішень у ресторанному бізнесі, а також у впровадженні нових форматів взаємодії з клієнтами. Окреме значення при цьому має гастрономічна складова, що ґрунтується на використанні локальних продуктів, автентичних рецептур та регіональних кулінарних традицій.

Саме локальна гастрономія формує унікальність туристичного продукту, підкреслює ідентичність територій та забезпечує додану вартість за рахунок популяризації місцевих виробників і коротких ланцюгів постачання. Інтеграція локальної сировини у меню закладів ресторанного господарства не лише сприяє підтримці місцевої економіки, а й підвищує довіру споживачів до якості продукції та її походження. Горяча (2026) розглядає інновації дозволяють підвищити ефективність діяльності підприємств, оптимізувати витрати, покращити якість послуг і забезпечити сталі конкурентні переваги на ринку, одночасно розвиваючи гастрономічну культуру як важливий елемент туристичної привабливості. У ширшому стратегічному вимірі інноваційні гастрономічні проекти можуть розглядатися як один із ключових інструментів інтеграції України у глобальний туристичний простір, оскільки вони сприяють формуванню унікального туристичного продукту, здатного конкурувати на міжнародному рівні.

Окрему роль відіграє соціально-економічний ефект гастрономічного туризму. Як зазначається у наукових дослідженнях Летуновської (2025), гастрономічний туризм виступає інструментом промоції територій та сприяє їх соціально-економічному розвитку через активізацію підприємницької

діяльності, зростання зайнятості населення та підтримку місцевих виробників. Більш глибоко цей ефект проявляється у формуванні комплексних економічних зв'язків між суб'єктами туристичної інфраструктури, підприємствами ресторанного господарства, аграрним сектором та переробною промисловістю. Завдяки зростанню попиту на локальні продукти стимулюється розвиток фермерських господарств, крафтового виробництва та малих підприємств, що сприяє диверсифікації регіональної економіки.

У фінансовому вимірі гастрономічний туризм забезпечує мультиплікативний ефект: витрати туристів у закладах харчування трансформуються у доходи підприємств, заробітну плату працівників, податкові надходження та подальше реінвестування в економіку регіону. Це створює додаткові джерела фінансових ресурсів для розвитку інфраструктури, модернізації закладів ресторанного господарства та підвищення якості туристичних послуг.

У соціальному аспекті гастрономічний туризм виконує функцію збереження культурної спадщини, оскільки популяризація традиційних страв, технологій приготування та локальних продуктів сприяє відтворенню національної ідентичності та культурної самобутності регіонів. Це особливо важливо в умовах післявоєнного відновлення, коли необхідно не лише відбудувати економіку, але й відновити соціальну згуртованість, національні традиції та культурні зв'язки. Розвиток гастрономічних ініціатив також стимулює розвиток людського капіталу через підготовку кваліфікованих кадрів у сфері ресторанного бізнесу та туризму.

Не менш важливим є формування гастрономічного бренду України як складової туристичної привабливості. Унікальність національної кухні, регіональні особливості та автентичні продукти можуть стати ключовими елементами позиціонування країни на міжнародному туристичному ринку. Водночас формування гастрономічних брендів регіонів сприяє збільшенню туристичних потоків, що безпосередньо впливає на зростання валютних надходжень та зміцнення платіжного балансу країни.

Таким чином, інноваційні гастрономічні проекти в умовах повоєнного відновлення України слід розглядати як системний багатовимірний інструмент фінансово-економічної трансформації, який виходить за межі традиційного розвитку ресторанного бізнесу та виконує функцію каталізатора регіонального зростання. Їх реалізація забезпечує не лише підвищення конкурентоспроможності окремих підприємств, а й формує цілісні економічні екосистеми, в яких взаємодіють виробники сировини, заклади ресторанного господарства, туристичні оператори та інфраструктурні об'єкти. У цьому контексті гастрономічні проекти виступають точками концентрації доданої вартості, що сприяє ефективнішому розподілу фінансових ресурсів та активізації внутрішніх економічних зв'язків.

References

- Дворядкіна, А. А. (2025). Особливості та організація розвитку гастрономічного туризму. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/12461/>
- Державне агентство розвитку туризму України. (2025). Тренди туризму: автентика та гармонія з природою. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/avtentika-ta-garmoniya-z-prirodoyu-golovni-turistichni-trendi-maybutnogo>
- Горяча, О. Л. (2026). Внутрішній гастрономічний туризм та інноваційна активність підприємств як чинники конкурентоспроможності туристичних дестинацій України. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/7472/7437/>
- Летуновська, Н. Є. (2025). Гастрономічний туризм як інструмент промоції та соціально-економічного розвитку. *Geographical, Environmental and Socio-Economic Studies*, 93(2), 113–118. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/48772/2/GEJ_2025v93n2_Letunovska-N-Gastronomic_tourism_113-118.pdf
- UNWTO – Всесвітня туристична організація ООН URL: <https://www.unwto.org>
- Уліганець, С. І. (2021). Особливості розвитку гастрономічного туризму: зарубіжний досвід. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/01981791-dee5-4b8d-9005-c8163aa534ea>

Назар Мустеца, 3 курс
спеціальність 072 «Фінанси, банківська справа
страхування та фондовий ринок»
Наук.керівник – Мустеца І.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ФІНАНСУВАННЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

Готельне господарство є важливою складовою туристичної індустрії та економіки держави загалом. Воно забезпечує розвиток сфери послуг, створення робочих місць, надходження до державного та місцевих бюджетів, а також сприяє формуванню позитивного іміджу країни на міжнародному рівні. Однак в умовах воєнного стану функціонування готельного сектору зазнало суттєвих змін, пов'язаних із руйнуванням інфраструктури, зменшенням туристичних

потоків, нестабільністю економічної ситуації та підвищенням фінансових ризиків.

У зв'язку з цим актуальним є дослідження механізмів фінансування розвитку готельного господарства, визначення ефективних джерел фінансового забезпечення та пошук шляхів адаптації підприємств галузі до нових умов функціонування.

Воєнний стан значно вплинув на діяльність підприємств готельного бізнесу. Частина готелів була змушена припинити діяльність через бойові дії або окупацію територій, інші - переорієнтували свою діяльність на розміщення внутрішньо переміщених осіб, представників гуманітарних організацій та волонтерів.

Основними негативними наслідками для готельної сфери стали:

- ✓ скорочення обсягів туристичних потоків;
- ✓ зниження рівня прибутковості підприємств;
- ✓ зростання витрат на утримання та забезпечення безпеки;
- ✓ ускладнення доступу до кредитних ресурсів;
- ✓ зниження інвестиційної активності (Державне агентство розвитку туризму України, 2024).

Водночас окремі регіони України, віддалені від активних бойових дій, отримали додатковий поштовх для розвитку внутрішнього туризму та тимчасового розміщення населення, що створило нові можливості для готельного бізнесу.

У сучасних умовах важливого значення набуває диверсифікація джерел фінансування розвитку готельного сектору. Основними джерелами фінансового забезпечення є:

Власний капітал залишається базовим джерелом фінансування діяльності готельних підприємств. Однак в умовах воєнного стану можливості самофінансування значно обмежені через зниження прибутків та скорочення попиту на послуги.

Кредитні ресурси дозволяють забезпечувати відновлення та модернізацію готельної інфраструктури. Проте високі ризики ведення бізнесу під час війни ускладнюють доступ до банківського фінансування. У таких умовах особливого значення набувають державні програми пільгового кредитування.

Держава відіграє важливу роль у підтримці готельного бізнесу шляхом: надання податкових пільг; реалізації програм доступного кредитування; компенсації частини витрат на відновлення об'єктів; підтримки малого та середнього бізнесу.

Такі заходи сприяють збереженню робочих місць та забезпечують мінімальну фінансову стабільність підприємств.

Важливим джерелом фінансування є гранти та інвестиції міжнародних організацій і партнерів України. Міжнародна підтримка спрямовується на:

відновлення пошкодженої інфраструктури; впровадження енергоефективних технологій; підтримку релокованого бізнесу; розвиток туристичної та готельної інфраструктури у безпечних регіонах (Світовий банк, 2024).

Після завершення воєнного стану очікується поступове відновлення туристичної галузі та активізація інвестиційної діяльності. Основними перспективами розвитку готельного господарства є: розвиток внутрішнього туризму; відновлення міжнародних туристичних потоків; модернізація готельної інфраструктури; підвищення стандартів безпеки та якості послуг; залучення міжнародних інвесторів до відбудови галузі.

Ефективне фінансування стане ключовою умовою відновлення конкурентоспроможності готельного сектору та його інтеграції у світовий туристичний простір (Європейський банк реконструкції та розвитку, 2024).

Отже, фінансування розвитку готельного господарства в умовах воєнного стану є важливим напрямом економічної політики України. Сучасні виклики потребують комплексного підходу до забезпечення фінансової стабільності підприємств галузі, що передбачає поєднання державної підтримки, міжнародної допомоги, приватних інвестицій та інноваційних рішень. Від ефективності реалізації фінансових механізмів залежатиме швидкість відновлення готельного бізнесу та його здатність забезпечити сталий розвиток у післявоєнний період.

References

- Державне агентство розвитку туризму України (2024). *Туристична галузь України в умовах воєнного стану: Аналітичний звіт*. Київ: ДАРТ. URL: https://www.tourism.gov.ua/?utm_source=chatgpt.com
- Світовий банк (2024). *Ukraine rapid damage and needs assessment February 2022 February 2024*. Washington, DC: World Bank. URL: https://www.worldbank.org/en/news/press-release/2024/02/15/updated-ukraine-recovery-and-reconstruction-needs-assessment-released?utm_source=chatgpt.com
- Європейський банк реконструкції та розвитку (2024). *Investment climate and hospitality sector recovery in Ukraine*. London: EBRD. https://www.ebrd.com/?utm_source=chatgpt.com

Максим Словський, 2 курс,
спеціальність 071 «Облік і оподаткування»
Наук. керівник – Багрій К.Л.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут, ДТЕУ,
м. Чернівці

СТРАТЕГІЇ АДАПТАЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВІЙНИ: АНАЛІТИЧНИЙ АСПЕКТ

Повномасштабна війна стала одним із найсерйозніших викликів для сфери ресторанного господарства України. Заклади ресторанного бізнесу опинилися в умовах постійної невизначеності, логістичних труднощів, дефіциту персоналу, зростання витрат та змін у поведінці споживачів. На відміну від мирного часу, коли підприємства могли орієнтуватися на довгострокові стратегії розвитку, в умовах війни ключовим чинником виживання стала здатність швидко адаптуватися до зовнішніх змін. Саме тому сучасний ресторанний бізнес в Україні сформував багаторівневу систему адаптації, яка охоплює економічні, операційні, маркетингові та кадрові аспекти діяльності (рис. 1).



Рис. 1. Стратегії адаптації ресторанного ринку (авторська розробка)

Одним із найскладніших напрямів адаптації став економічний вимір функціонування ресторанів. Війна суттєво вплинула на собівартість продукції та рівень прибутковості закладів. Зростання вартості енергоносіїв, продуктів харчування, оренди та логістичних послуг призвело до підвищення витрат у середньому на 30–60 % (Насонова, 2026). У таких умовах ресторани були змушені змінювати підходи до формування меню, скорочувати асортимент та орієнтуватися переважно на локальних постачальників сировини.

Секція 3. Фінансово-економічні й обліково-аналітичні засади розвитку готельно-ресторанного господарства

Використання місцевих продуктів дозволило не лише частково зменшити витрати, але й підтримати національного виробника, що набуло особливого соціального значення під час війни.

Водночас заклади ресторанного господарства були змушені переглядати цінову політику. Підвищення цін на страви відбувалося поступово, оскільки різке зростання вартості могло призвести до втрати клієнтів, чутливих до змін доходів. У 2022 році рентабельність багатьох ресторанів фактично наближалася до нульового рівня, а окремі підприємства працювали лише для покриття поточних витрат. Лише наприкінці 2023 року спостерігалось поступове відновлення позитивної динаміки прибутковості, що свідчить про адаптацію бізнесу до нових економічних умов (Ракша, 2026).

Таблиця 1

Зміни економічних показників ресторанного бізнесу у воєнний період

Показник	Довоєнні значення	2022 р.	2023 р.	2024 р.	2025 р.
Food cost	25-35 %	40-50 %	45-60 %	45-55 %	35-45 %
Середній чек	100 %	-15 % до 2021	+38 % до 2022	+17 % до 2023	+17 % до 2024
Відвідуваність	100 %	45-60 %	стабілізація	-3 % до 2023	-8 % до 2024
Рентабельність	10-15 %	0-6 %	5-8 %	3-6 %	5-10 %
Частка доставки в обороті	20-30 %	50-60 %	45-55 %	40-50 %	35-45 %

Не менш важливими стали операційні стратегії адаптації. Однією з головних проблем для ресторанного бізнесу стали блеаути та нестабільне енергозабезпечення. В умовах частих відключень електроенергії заклади були змушені оперативно перебудовувати виробничі процеси. Більшість ресторанів інвестували у генератори, інверторні системи, паверстанції, газові плити та альтернативні джерела живлення. Такі рішення дозволили підтримувати безперервність роботи навіть у періоди критичних енергетичних криз.

Крім того, значна увага приділялася оптимізації внутрішніх процесів. Заклади переглядали технологічні карти приготування страв, спрощували окремі виробничі операції та створювали резервні механізми функціонування в аварійних умовах. У багатьох випадках саме гнучкість операційних процесів стала ключовою перевагою, яка дозволила ресторанам продовжувати діяльність навіть у надзвичайно складних умовах.

Суттєвих трансформацій зазнали й маркетингові стратегії ресторанного бізнесу. Якщо до війни основна увага приділялася брендингу, візуальній айдентиці та конкурентному позиціонуванню, то в умовах війни комунікаційна політика набула соціального змісту. Важливими елементами стали довіра, підтримка суспільства та формування емоційного зв'язку з клієнтами. Заклади

активно використовували національну символіку, патріотичні меседжі, демонстрували участь у волонтерських ініціативах та благодійних заходах.

Фактично маркетинг перетворився на інструмент соціальної солідарності та підтримки громади. Такий підхід можна визначити як «ком'юніті-маркетинг», коли ресторан виконує не лише комерційну функцію, а й стає осередком взаємодії, підтримки та єдності. Саме соціальна відповідальність та активна громадянська позиція стали важливими чинниками формування лояльності споживачів у воєнний період.

Однією з найскладніших сфер адаптації виявилось кадрове забезпечення. Через мобілізацію, вимушену міграцію населення та психологічне виснаження працівників ресторанний бізнес зіткнувся з гострим дефіцитом кадрів. У цих умовах підприємства були змушені переходити до універсалізації функціональних обов'язків персоналу. Працівники часто поєднували функції кухаря, офіціанта, бармена та адміністратора одночасно.

Для забезпечення стабільної роботи активно впроваджувалися гнучкі графіки, часткова зайнятість та скорочені зміни. Паралельно ресторани почали ширше використовувати автоматизовані системи обліку, електронні меню, цифрові сервіси замовлення та інші технологічні рішення, які дозволяли зменшити залежність від кількості персоналу та підвищити ефективність роботи.

Найбільшими складнощами у 2025 році для ресторанного бізнесу України за даними анонімного анкетного опитування рестораторів у грудні-січні 2025-2026 рр. стало: найм і збереження команди – 79 %; робота під час відключень світла – 60 %; власна мотивація – 30 %; мобілізація персоналу – 21 %; перевірки – 9 % (Ракша, 2026).

Таким чином, війна стала каталізатором глибокої трансформації ресторанного бізнесу України. Адаптаційні стратегії, сформовані під впливом економічних, безпекових, логістичних та соціальних викликів, забезпечили збереження життєздатності галузі. Український ресторанний ринок не лише вистояв у кризових умовах, але й продовжує розвиватися завдяки модернізації бізнес-моделей, впровадженню інновацій та активній участі у суспільних процесах. У перспективі саме гнучкість, цифровізація та соціальна орієнтованість залишатимуться ключовими факторами конкурентоспроможності ресторанного бізнесу в Україні.

References

Насонова, О. (2026, 9 березня). *Ресторанний бізнес після складної зими: топ-5 нових трендів* – AgroPortal.ua. AgroPortal.ua. <https://agroportal.ua/blogs/restoranniy-biznes-pislya-skladnoji-zimi-top-5-novih-trendiv>

Ракша, Л. (2026, 19 січня). Як змінився ресторанний ринок України. Підсумки 2025 року від Poster – Poster POS. Poster POS. <https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2025-roku-vid-poster>

Юлія Танасійчук, 1 курс,
Спеціальність D1 «Облік і оподаткування»
наук. кер. – Маначинська Ю.А.,
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ОБЛІК ТА ОПОДАТКУВАННЯ ДОХОДІВ І ВИТРАТ ОПЕРАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ МАЛОГО ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

У сучасних умовах трансформації економіки України сфера послуг посідає важливе місце у формуванні національного господарства, а малий готельний бізнес виступає одним із перспективних напрямів її розвитку. Функціонування таких підприємств сприяє розширенню туристичної інфраструктури, активізації підприємницької діяльності, створенню нових робочих місць та забезпеченню додаткових надходжень до місцевих бюджетів. Водночас нестабільність економічного середовища, посилення конкурентної боротьби, цифровізація бізнес-процесів і постійні зміни у податковому законодавстві зумовлюють необхідність удосконалення системи бухгалтерського обліку та оподаткування доходів і витрат операційної діяльності підприємств готельної сфери.

Операційна діяльність підприємств малого готельного бізнесу охоплює комплекс процесів, пов'язаних із наданням послуг тимчасового проживання, організацією харчування, забезпеченням клієнтів додатковими сервісами та супутніми послугами. Саме у процесі здійснення такої діяльності формуються доходи й витрати підприємства, які характеризують ефективність його функціонування та визначають фінансові результати господарювання. За таких умов належна організація бухгалтерського обліку виступає важливим інструментом інформаційного забезпечення управління підприємством, оскільки дозволяє формувати достовірні дані для аналізу фінансового стану, оцінювання результативності діяльності та прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

Основним джерелом формування доходів підприємств малого готельного бізнесу є надання послуг проживання. Водночас вагому частку доходів можуть забезпечувати супутні послуги, серед яких ресторанне обслуговування, організація трансферу, оренда конференц-залів, проведення ділових і святкових заходів, а також інші додаткові сервіси. Відповідно до положень національних стандартів бухгалтерського обліку доходи визнаються у періоді фактичного

надання послуг за умови достовірного визначення їх вартості та наявності ймовірності отримання економічної вигоди. Особливістю діяльності малих готельних підприємств є сезонний характер попиту, який безпосередньо впливає на динаміку доходів та потребує ефективного фінансового планування й прогнозування.

Витрати операційної діяльності підприємств готельної сфери включають витрати на оплату праці персоналу, придбання матеріалів, оплату комунальних послуг, маркетингову діяльність, амортизацію основних засобів, адміністративні витрати та інші витрати, пов'язані із забезпеченням безперервного функціонування підприємства. Значний обсяг фінансових ресурсів спрямовується на підтримання належного рівня сервісу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, утримання приміщень у відповідному технічному стані та модернізацію матеріально-технічної бази. У зв'язку з цим ефективна організація обліку витрат дає змогу виявляти резерви економії ресурсів, оптимізувати собівартість послуг та підвищувати рівень рентабельності діяльності підприємства.

Важливе значення у системі управління підприємством має аналітичний облік доходів і витрат за окремими видами послуг, структурними підрозділами та центрами відповідальності. Такий підхід забезпечує можливість здійснення комплексного аналізу результатів господарської діяльності, визначення найбільш прибуткових напрямів функціонування та формування ефективної управлінської політики. Одним із ключових напрямів удосконалення системи бухгалтерського обліку є впровадження сучасних інформаційних технологій та автоматизація облікових процесів, що сприяє підвищенню оперативності обробки інформації, мінімізації ризику помилок та забезпеченню достовірності фінансових даних.

Суттєвий вплив на діяльність підприємств малого готельного бізнесу має система оподаткування. Законодавство України передбачає можливість застосування суб'єктами малого підприємництва як загальної, так і спрощеної системи оподаткування залежно від обсягу доходу, кількості найманих працівників та інших критеріїв, визначених нормативно-правовими актами. Для більшості підприємств готельної сфери найбільш прийнятною є спрощена система оподаткування, яка характеризується спрощеним порядком ведення обліку та зниженим податковим навантаженням. Водночас використання такої системи супроводжується певними обмеженнями щодо граничного обсягу доходу та кількості працівників.

У 2026 році важливий вплив на діяльність підприємств малого готельного бізнесу мали зміни у податковому законодавстві України, спрямовані на адаптацію фіскальної системи до сучасних економічних умов та забезпечення стабільного наповнення державного бюджету. Зокрема, з 1 січня 2026 року було підвищено розмір мінімальної заробітної плати до 8 647 грн., а

прожитковий мінімум для працездатних осіб встановлено на рівні 3 328 грн. Такі зміни безпосередньо вплинули на розміри єдиного податку, єдиного соціального внеску та військового збору для суб'єктів малого підприємництва (Державна податкова служба України, 2026).

Серед основних проблем у сфері обліку та оподаткування підприємств малого готельного бізнесу доцільно виокремити недостатній рівень автоматизації облікових процесів, складність податкового законодавства, часті зміни нормативно-правової бази та обмежені фінансові можливості суб'єктів малого підприємництва. Крім того, значна частина малих підприємств не має можливості залучати висококваліфікованих спеціалістів у сфері бухгалтерського обліку або впроваджувати сучасні програмні продукти для автоматизації облікових процесів. Це може призводити до помилок у веденні бухгалтерського обліку, порушення вимог податкового законодавства та застосування фінансових санкцій.

Відповідно до оновлених норм податкового законодавства у 2026 році було переглянуто граничні обсяги доходу для платників єдиного податку. Для фізичних осіб-підприємців першої групи граничний річний дохід встановлено на рівні 1 444 049 грн., для другої групи – 7 211 598 грн., а для третьої групи – 10 091 049 грн. Такі нововведення дозволили значній частині суб'єктів малого готельного бізнесу продовжити застосування спрощеної системи оподаткування без переходу на загальну систему (Економічна правда, 2026).

Крім того, у 2026 році було збільшено ставки єдиного податку для фізичних осіб-підприємців першої та другої груп. Максимальний розмір податкового платежу для першої групи становить 332,80 грн. на місяць, а для другої – 1 729,40 грн. Водночас продовжує діяти військовий збір для платників єдиного податку у розмірі 10 % від мінімальної заробітної плати, що створює додаткове фінансове навантаження для суб'єктів малого бізнесу, зокрема підприємств готельної сфери (Державна податкова служба України, 2026).

Водночас у 2026 році значна увага приділяється гармонізації податкової системи України з європейськими стандартами. Зокрема, активно обговорюються перспективи реформування спрощеної системи оподаткування, можливість удосконалення механізмів оподаткування фізичних осіб-підприємців та розширення сфери застосування податку на додану вартість. У перспективі такі зміни можуть суттєво вплинути на діяльність підприємств малого готельного бізнесу та вимагатимуть адаптації їхньої облікової політики до нових умов господарювання.

У сучасних умовах одним із пріоритетних напрямів розвитку малого готельного бізнесу є цифровізація управлінських та облікових процесів. Використання сучасного програмного забезпечення забезпечує автоматизацію формування фінансової звітності, контроль за доходами та витратами у режимі реального часу, а також підвищення ефективності податкового обліку.

Водночас автоматизація сприяє підвищенню прозорості фінансової діяльності, удосконаленню системи внутрішнього контролю та покращенню якості управління підприємством.

Отже, ефективна організація обліку та оподаткування доходів і витрат операційної діяльності є важливою передумовою забезпечення стабільного функціонування та розвитку підприємств малого готельного бізнесу. Рационально побудована система бухгалтерського обліку дозволяє забезпечити ефективне використання ресурсів, оптимізувати витрати та сформувати достовірне інформаційне забезпечення для прийняття управлінських рішень. Водночас удосконалення системи оподаткування та активне впровадження цифрових технологій створюють передумови для підвищення конкурентоспроможності підприємств готельної сфери в умовах сучасного економічного середовища.

Список використаних джерел:

1. Державна податкова служба України. (2026). Про податкові новації – на черговій онлайн-зустрічі «Діалог влади та бізнесу». <https://ch.tax.gov.ua/media-ark/news-ark/973158.html>
2. Економічна правда. (2026). Податки у 2026: що змінилося для бізнесу. Аналіз останніх змін у законодавстві та їхній вплив. <https://www.fin.org.ua/news/1578249>
3. Державна податкова служба України. (2026). 2026 рік для ФОП: нові розміри єдиного податку та військового збору. <https://dn.tax.gov.ua/media-ark/news-ark/968706.html>

Анастасія Топоркова, 4 курс,
спеціальність 071 «Облік і оподаткування»
Наук. керівник – Скрипник Н.В.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ОБЛІК ВИТРАТ НА ЕНЕРГОРЕСУРСИ У СТРУКТУРІ СОБІВАРТОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ

Готельне господарство належить до енергоємних видів економічної діяльності: підтримання комфортного мікроклімату у номерному фонді, безперебійне водо- та теплопостачання, освітлення загальних зон - усе це формує стійку частку витрат у собівартості послуг, яка у вітчизняних готелях за різними оцінками становить від 15 до 25 відсотків загальних операційних витрат. З огляду на те, що Україна у 2025 р. збільшила імпорт паливно-

енергетичних ресурсів на 18,3% (до 10,5 млрд. дол.), а витрати на імпорт електроенергії у 2024 р. сягнули рекордних 669,4 млн. дол., тиск енергетичної складової на собівартість готельних послуг лише посилюється. Це актуалізує потребу в чіткому обліковому відображенні та управлінні саме цією групою витрат (DiXi Group, 2025).

Відповідно до НП(С)БО 16 «Витрати», витрати готельного підприємства визнаються одночасно зі зменшенням активів або збільшенням зобов'язань. Собівартість готельних послуг акумулюється на рахунку 23 «Виробництво», а після надання послуги списується на субрахунок 903 «Собівартість реалізованих робіт і послуг». Витрати на електро-, водо- і теплопостачання, які безпосередньо стосуються номерного фонду, відображаються у складі прямих витрат на виробництво. Натомість енергоресурси, спожиті у приміщеннях загального використання (хол, ресепшн, зони відпочинку), обліковуються на рахунку 91 «Загальновиробничі витрати» і розподіляються між об'єктами обліку пропорційно до обраної бази розподілу (Маначинська, 2010; Однолько, 2023; Янчева та ін., 2017).

На практиці однією з ключових облікових проблем є нероздільність рахунків за комунальні послуги: постачальники, як правило, виставляють загальний рахунок на весь об'єкт, не диференціюючи витрати між номерним фондом, рестораном, конференц-залами і службовими приміщеннями. Це унеможливорює пряме визначення частки енергоресурсів у собівартості кожного підрозділу і змушує підприємства застосовувати розрахункові методи розподілу - здебільшого пропорційно до площі або до обсягу наданих послуг. Водночас обидва підходи мають свої обмеження: розподіл за площею ігнорує фактичну інтенсивність споживання, тоді як розподіл за обсягом послуг вимагає встановлення окремих лічильників або встановлення нормативного споживання для кожної зони (Янчева та ін., 2017; Однолько, 2023).

Перспективним рішенням є запровадження внутрішнього субобліку енергоресурсів через аналітичні рахунки до рахунку 23 у розрізі структурних підрозділів готелю. Наприклад: 23/1 «Номерний фонд», 23/2 «Ресторан», 23/3 «Конференц-сервіс», 23/4 «Загальна інфраструктура». Така деталізація дає змогу отримувати управлінські дані про реальну енергоємність кожного центру відповідальності та приймати обґрунтовані рішення щодо енергозбереження. За умов воєнного стану, коли готелі змушені паралельно утримувати генераторне обладнання, витрати на паливо також доцільно виокремлювати в самостійну аналітичну позицію, оскільки їх питома вага у 2022-2025 рр. суттєво зросла і зараз є нетиповою для мирного обліку (Однолько, 2023; Янчева, 2017; DiXi Group 2025).

Важливим елементом обліково-аналітичної роботи є обчислення показника питомих витрат на енергоресурси - у розрахунку на один зайнятий номеро-день. Цей показник є більш інформативним за абсолютну суму, бо

усуває вплив сезонності та коливань завантаженості. Його динаміка дає змогу виявити тенденції до зростання енергоемності і оцінити дієвість заходів із енергоефективності: заміни освітлення на LED, встановлення термостатів у номерах, використання карткових вимикачів.

З погляду аналізу, витрати на енергоресурси є напівзмінними: певна їх частина (базове опалення, система вентиляції) не залежить від кількості гостей, тоді як витрати на освітлення і водопостачання зростають пропорційно до завантаженості. Ігнорування цієї двоїстості при плануванні собівартості призводить до спотвореної оцінки рентабельності при різних рівнях завантаження. Тому при складанні гнучкого бюджету рекомендовано розмежовувати постійну і змінну компоненти енергетичних витрат.

Отже, облік витрат на енергоресурси у готельних підприємствах потребує системного підходу: аналітичної деталізації за підрозділами, обліку роздільно постійної і змінної складових, а також розробки внутрішніх нормативів споживання як інструменту контролю. Такий підхід забезпечує не лише достовірність собівартості послуг, а й інформаційну основу для управлінських рішень щодо зниження енергетичного навантаження на витрати готелю.

References

- Маначинська, Ю. А. (2010). Особливості обліку витрат готельних підприємств. *Вісник соціально-економічних досліджень*, (2(53)), 84–90. http://rps.chtei-knteu.cv.ua:8585/jspui/bitstream/123456789/989/1/66_Manachynska_J.pdf
- Міністерство фінансів України. (1999, 31 грудня). *Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»* (Наказ № 318). База даних «Законодавство України». <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>
- Однолько, В. (2023). Облік витрат з надання послуг на підприємствах готельного бізнесу. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*, (4(85)), 157–165. <https://doi.org/10.31375/2226-1915-2023-4-157-165>
- Янчева, Л. М., Янчев, А. В., Кирильєва, Л. О., & Шеховцова, Д. Д. (2017). *Облік та аудит витрат підприємств ресторанного господарства: управлінський аспект*. Іванченко І. С. <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream.pdf>
- DiXi Group. (2025). *Ukraine spent more on electricity imports in 2024 than in the previous 5 years*. <https://dixigroup.org/en/ukraine-spent-more-on-electricity-imports-in-2024-than-in-the-previous-5-years/>

Віталіна Харабара, 4 курс,
спеціальність 073 «Менеджмент»
Наук. керівник – Незвещук-Когут Т. С.
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ У ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасні умови функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства характеризуються високим рівнем невизначеності та динамічністю зовнішнього середовища. Воєнний стан, економічна нестабільність, інфляційні процеси, зміни споживчих уподобань, дефіцит трудових ресурсів, перебої в логістичних ланцюгах та посилення конкуренції суттєво впливають на результати діяльності суб'єктів господарювання. У таких умовах особливого значення набуває система управління ризиками, яка дозволяє своєчасно виявляти потенційні загрози, оцінювати їх наслідки та розробляти ефективні механізми реагування (ДСТУ ISO 31000:2018, 2018; ДСТУ ISO Guide 73:2013, 2013).

Ризик є невід'ємною складовою підприємницької діяльності та характеризує ймовірність виникнення подій, які можуть негативно вплинути на досягнення стратегічних і поточних цілей підприємства. У сфері гостинності ризики мають комплексний характер, оскільки діяльність підприємств залежить від великої кількості внутрішніх та зовнішніх чинників. Водночас ефективне управління ризиками дозволяє не лише мінімізувати можливі втрати, але й виявляти нові можливості для розвитку бізнесу.

Науковці розглядають управління ризиками як безперервний процес ідентифікації, аналізу, оцінювання та контролю ризиків, спрямований на забезпечення стабільного функціонування підприємства та досягнення поставлених цілей. У сучасній практиці ризик-менеджмент є складовою системи стратегічного управління та інтегрується у процес прийняття управлінських рішень на всіх рівнях управління підприємством.

Для підприємств готельно-ресторанного господарства характерними є фінансові, виробничі, кадрові, маркетингові, репутаційні, інвестиційні та операційні ризики. Фінансові ризики пов'язані зі зміною вартості ресурсів, інфляційними процесами, коливанням попиту та зниженням платоспроможності споживачів. Особливої актуальності вони набули в умовах економічної нестабільності, коли підприємства змушені працювати в умовах постійного зростання витрат на енергоносії, сировину та оплату праці.

Виробничі ризики виникають у процесі надання послуг та виробництва продукції ресторанного господарства. До них належать перебої в постачанні сировини, порушення технологічних процесів, несправність обладнання, недотримання санітарно-гігієнічних вимог та інші фактори, які можуть впливати на якість продукції та безпечність послуг. Для підприємств сфери гостинності особливого значення набуває забезпечення стабільності операційних процесів, оскільки будь-які порушення безпосередньо впливають на задоволеність споживачів.

Кадрові ризики пов'язані з дефіцитом кваліфікованого персоналу, високою плинністю кадрів, недостатнім рівнем професійної підготовки працівників та зниженням мотивації персоналу. У сфері гостинності людський фактор є одним із ключових елементів формування якості послуг, тому ефективна кадрова політика повинна бути невід'ємною складовою системи ризик-менеджменту підприємства (Шершньова, 2004; Свірський, 2019)..

Важливе місце займають маркетингові ризики, які виникають внаслідок змін ринкової кон'юнктури, поведінки споживачів, активності конкурентів та ефективності маркетингових комунікацій. Підприємства, які не адаптуються до нових тенденцій ринку, ризикують втратити свої конкурентні позиції. Саме тому постійний моніторинг ринку та аналіз поведінки споживачів є необхідними елементами управління ризиками.

Окрему групу становлять репутаційні ризики. В умовах цифровізації будь-яка негативна інформація про заклад може швидко поширюватися через соціальні мережі та онлайн-платформи. Незадовільна якість обслуговування, порушення стандартів безпечності харчових продуктів або неетична поведінка персоналу можуть призвести до втрати довіри клієнтів і суттєвих фінансових збитків. Тому підприємства повинні здійснювати постійний моніторинг своєї репутації та оперативно реагувати на скарги споживачів.

Процес управління ризиками включає декілька взаємопов'язаних етапів. Першим етапом є ідентифікація ризиків, яка передбачає виявлення потенційних загроз для діяльності підприємства. Для цього використовують аналіз внутрішнього та зовнішнього середовища, експертні оцінки, SWOT-аналіз, PESTEL-аналіз та інші інструменти стратегічного менеджменту.

Наступним етапом є оцінювання ризиків, яке передбачає визначення ймовірності їх виникнення та можливих наслідків. Для оцінювання можуть використовуватися якісні та кількісні методи аналізу. Найбільш поширеним інструментом є матриця ризиків, яка дозволяє ранжувати ризики за рівнем їх впливу на діяльність підприємства та визначати пріоритетність управлінських заходів.

Після оцінювання здійснюється вибір методів реагування на ризики. Основними стратегіями є уникнення ризику, зниження ризику, передача ризику та прийняття ризику. У практиці підприємств готельно-ресторанного

господарства широко використовуються диверсифікація постачальників, страхування майна, створення резервних фондів, впровадження систем управління якістю, автоматизація бізнес-процесів та навчання персоналу.

Особливого значення в сучасних умовах набуває антисипативне управління ризиками. Його сутність полягає не лише в реагуванні на вже існуючі загрози, а й у прогнозуванні можливих змін зовнішнього середовища та підготовці підприємства до майбутніх викликів (ДСТУ ISO 31000:2018, 2018; Шершньова, 2004). Такий підхід дозволяє своєчасно адаптувати бізнес-модель, оптимізувати ресурси та забезпечити стійкість підприємства в довгостроковій перспективі.

Важливим напрямом підвищення ефективності ризик-менеджменту є цифровізація управлінських процесів. Сучасні інформаційні системи дозволяють здійснювати моніторинг ключових показників діяльності, аналізувати фінансові ризики, прогнозувати попит, контролювати запаси та автоматизувати процес прийняття рішень. Використання цифрових технологій сприяє підвищенню оперативності реагування на ризикові ситуації та зменшенню впливу людського фактора.

Отже, управління ризиками є важливою складовою системи менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства. Ефективний ризик-менеджмент забезпечує своєчасне виявлення потенційних загроз, мінімізацію негативних наслідків їх реалізації та підвищення стійкості підприємства до впливу зовнішніх і внутрішніх чинників. В умовах воєнного стану, економічної нестабільності та посилення конкуренції саме системний підхід до управління ризиками стає важливим інструментом забезпечення конкурентоспроможності та сталого розвитку підприємств сфери гостинності.

References

- ДСТУ ISO 31000:2018. (2018). Менеджмент ризиків. Принципи та настанови (ISO 31000:2018, IDT). Київ: ДП «УкрНДНЦ».
- Шершньова, З. Є. (2004). Стратегічне управління (2-ге вид., перероб. і доп.). Київ: КНЕУ. ([BukLib](#))
- Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
- ДСТУ ISO Guide 73:2013. (2013). Керування ризиком. Словник термінів. Київ: Мінекономрозвитку України. ([journals.khnu.km.ua](#))
- Свірський, В. С. (ред.). (2019). Сучасні тенденції розвитку обліку, аналізу, контролю, аудиту та оподаткування: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Тернопіль: ЗУНУ. ([dspace.wunu.edu.ua](#))

Вікторія Яців, 4 курс,
спеціальність 071 «Облік і оподаткування»
Наук. керівник – Скрипник М.Є.,
Чернівецький торговельно-
економічний інститут ДТЕУ,
м. Чернівці

ВПЛИВ СЕРЕДНЬОГО ЧЕКУ НА ФІНАНСОВІ РЕЗУЛЬТАТИ РЕСТОРАНІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ

Ресторани швидкого харчування займають особливе місце в структурі закладів громадського харчування: вони орієнтуються на масовий потік відвідувачів з відносно невисоким рівнем витрат на один візит. Саме тому показник середнього чеку тут має вагомніше значення, ніж у закладах преміум-сегменту - невеликі коливання у його рівні, помножені на мільйони транзакцій, здатні суттєво змінити загальний фінансовий результат. В умовах українського ринку ця залежність проявляється особливо виразно: ринок реагує на інфляцію, мобілізаційні зміни у споживчій поведінці та переформатування попиту в умовах воєнного стану.

За даними компанії Poster POS, у першому півріччі 2024 р. виручка закладів ресторанного господарства в Україні зросла на 16%, тоді як середній чек збільшився на 13% - до 148 грн. Водночас зростання виручки відбулося не за рахунок збільшення відвідуваності, а переважно через цінові зміни: реальний трафік фактично впав. У 2025 р. тенденція поглибилась - середній чек зріс ще на 17% і досяг 171 грн, але у ресторанному секторі відвідуваність скоротилась на 3%. Це розмежування принципово важливе для аналізу: зростання середнього чеку як наслідок підвищення цін не тотожне зростанню реального попиту і може маскувати погіршення операційних показників (Poster POS, 2024; Poster POS, 2026; Трансформація ресторанного бізнесу України у 2024 році: тенденції та виклики, 2025).

Для ресторанів швидкого харчування, де відвідуваність є ключовим мультиплікатором доходу, механізм впливу середнього чеку на фінансові результати можна описати через таку модель:

$$\text{Виручка} = \text{Середній чек} \times \text{Кількість чеків}$$

Якщо середній чек зростає, але кількість чеків скорочується - загальна виручка може залишитись незмінною або навіть впасти, попри позитивну динаміку цінового показника. Саме це й спостерігалось у 2024 р. на українському ринку громадського харчування, де загальна виручка зросла на 10%, але лише завдяки підвищенню середнього чеку на 17% при одночасному скороченні відвідуваності на 3%. У сегменті швидкого харчування зростання

середнього чеку за той самий рік склало 13%, тоді як виручка зросла на 4% (Poster POS, 2026).

Показовим є приклад McDonald's Ukraine: у 2024 р. компанія досягла виручки 16,8 млрд грн - на 30% більше, ніж у 2023 р. (12,9 млрд грн). Чистий прибуток зріс на 23,2% і сягнув 1,5 млрд грн. Водночас кількість відвідувачів за рік збільшилась лише на 16% - до 103 млн осіб. Це означає, що різниця між темпом зростання виручки (30%) і темпом зростання трафіку (16%) пояснюється саме збільшенням середнього чеку. Тобто ціновий фактор забезпечив більшу частину приросту фінансового результату, ніж зростання аудиторії (McDonald's Ukraine, 2025).

Підвищення середнього чеку у фастфуді досягається кількома операційними прийомами. По-перше, це апселінг - пропозиція більшого розміру порції, комбо-наборів або додаткових позицій до основного замовлення. По-друге, меню-інжиніринг - розміщення позицій з вищою маржею на пріоритетних місцях меню або у топ-пропозиціях кас і POS-терміналів. По-третє, цінова індексація - планомірне підвищення цін у межах інфляційного коридору, яке споживачі сприймають менш болісно у форматі «мікропорцій» зростання. Кожен із цих методів безпосередньо збільшує виручку без зміни кількості відвідувачів, що є особливо вигідним у кризових умовах, коли залучення нового клієнта коштує дорожче за утримання наявного.

Разом з тим існує межа, після перетину якої підвищення середнього чеку починає негативно впливати на відвідуваність. Якщо чек зростає швидше за доходи цільової аудиторії, заклад ризикує втратити цінову доступність - одну з головних конкурентних переваг формату. Для ресторанів швидкого харчування критичним є рівень цінового порогу - точки, де гість обирає приготування їжі вдома або дешевшу альтернативу. За аналітикою Poster POS, у 2025 р. ця напруга вже стала відчутною: при зростанні середнього чеку на 17% приріст виручки склав лише 5% - тобто еластичність попиту за ціною почала проявлятися (Poster POS, 2024; Aggroreview, 2025; Komersant UA, 2026).

З фінансово-аналітичного погляду, середній чек є не просто операційним показником, а індикатором стану цінової стратегії. Його моніторинг у поєднанні з динамікою кількості чеків дає змогу розрізняти два принципово різних джерела зростання виручки: органічне (більше відвідувачів) і ціннісне (вища вартість замовлення). Ресторан, що покладається виключно на другий тип, є вразливим у довгостроковій перспективі - особливо в умовах скорочення реальних доходів населення.

Отже, середній чек справляє визначальний вплив на фінансові результати ресторанів швидкого харчування, але його зростання не є автоматично позитивним сигналом. Ефективне управління цим показником передбачає балансування між максимізацією виручки з одного чеку та утриманням цінової доступності, необхідної для збереження обсягу транзакцій.

References

- Poster POS. (2024). *Дослідження ринку громадського харчування: підсумки першого півріччя 2024 року*. Open4Business. <https://open4business.com.ua/en/restaurant-revenue-up-16-and-average-check-up-13-eroshek/>
- Poster POS. (2026). *Дослідження ринку громадського харчування: підсумки 2025 року*. TyKyiv. <https://tykyiv.com/news/serednii-chek-u-zakladakh-kharchuvannia-zris-na-17-doslidzhennia-poster/>
- Трансформація ресторанного бізнесу України у 2024 році: тенденції та виклики*. (2025). E-Finance. <http://e-finance.com.ua/show/279162.html>
- McDonald's Ukraine. (2025). *McDonald's Ukraine's revenue increased by 30% in 2024*. PRO Ukraine. <https://pro-ukraine-magazine.com/mcdonald-s-ukraine-s-revenue-increased-by-30-in-2024/>
- Agroreview. (2025). *Catering revenue in Ukraine grows by 5% in H1 2025*. <https://agroreview.com/en/newsen/revenue-ukraines-catering-establishments-increased/>
- Komersant UA. (2026). *How the Ukrainian restaurant market has changed in 2025*. <https://komersant.ua/en/menshe-hostey-bilshi-rakhunky-iak-zminyvsia-restoranny-rynok-ukrainy-u-2025-rotsi/>

Матеріали
ІХ студентської наукової Інтернет-конференції
«СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», 14 травня 2026 року.
Чернівці, 2026. 295 с.

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці, Центральна площа, 7

Відповідальні за випуск: *Каріна ПАЛАМАРЕК*

Комп'ютерна верстка та макетування: *Анастасія ПАРАЩУК*

http://chite.edu.ua/ktorg_np_konf/

Підписано до друку 14.05.2026р.