

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

19 грудня 2023 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА - 2023

*Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 19.12.2023 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING AND FOOD
DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
«ANGEL KUNCHEV» UNIVERSITY OF RUSE (BULGARIA)
ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)
HENAN INSTITUTE OF SCIENCE AND TECHNOLOGY,
XINXIANG (CHINA)**

**INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION»**

December 19, 2023, Poltava

POLTAVA - 2023

*Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 19.12.2023 р.*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
РУСЕНСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ «АНГЕЛ КЪНЧЕВ» (БОЛГАРІЯ)
АСОЦІАЦІЯ USM – ITALY «СЕРЕДНЬОЗЕМНОМОРСЬКИЙ СОЮЗ
ШЕФ-КУХАРІВ – ІТАЛІЯ» (ІТАЛІЯ)
HENAN INSTITUTE OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, XINXIANG
(CHINA)

МАТЕРІАЛИ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

19 грудня 2023 року, м. Полтава, Україна

Е-видання ПДАУ

ПОЛТАВА - 2023

*Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 19.12.2023 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES**

«ANGEL KUNCHEV» UNIVERSITY OF RUSE (BULGARIA)

**ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)**

**HENAN INSTITUTE OF SCIENCE AND TECHNOLOGY,
XINXIANG (CHINA)**

**INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD
PRODUCTION»**

December 19, 2023, Poltava, Ukraine

E-edition of PDAU

POLTAVA – 2023

*Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 19.12.2023 р.*

УДК 664:001.895

I-66

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Олександр ГАЛИЧ, ректор Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ), к.е.н., професор;

Олег ГОРЬ, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи ПДАУ, к.с.г.н., доцент

Станка ТОДОРОВА ДАМЯНОВА, адміністративний директор, професор кафедри хімічних технологій, технологій зберігання і біотехнологій Русенського університету «Ангел Кънчев», д.т.н., професор, Болгарія

Паоло БРЕША, президент асоціації UCM – Italy «Середньоземноморський союз шеф-кухарів – Італія», Італія

Zhenkun CUI, Associate professor, Henan Institute of Science and Technology, Head of Culinary Faculty School of Food Science, Xinxiang, Henan Province, China

Li YANPING, Doctor of philosophy, Speciality 181 Food Technology, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, PR China

Fang WANG, Doctor of philosophy, Speciality 181 Food Technology, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, PR China

Ніна БУДНИК, завідувачка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Валерій СУКМАНОВ, професор кафедри харчових технологій ПДАУ, д.т.н., професор

Алла КАЙНАШ, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Вячеслав СКРИПНИК, професор кафедри механічної та електричної інженерії ПДАУ, д.т.н., професор

Олена КАЛАШНИК, доцентка кафедри підприємництва і права ПДАУ, к.т.н., доцент

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Збірник містить матеріали доповідей учасників Міжнародної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», яка відбулася 19 грудня 2023 року на кафедрі Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету (Україна).

Матеріали присвячено інноваційним та ресурсозберігаючим технологіям харчових виробництв; використанню нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів; актуальним питанням якості та безпечності харчових продуктів; тематиці обладнання та устаткування харчових виробництв, інноваційним технологіям готельно-ресторанного бізнесу, пакування та зберігання харчових продуктів. Авторами матеріалів є викладачі закладів вищої освіти, коледжів, наукові співробітники, аспіранти, здобувачі вищої освіти навчальних закладів I–IV рівнів акредитації.

Редакційна колегія: Ніна БУДНИК, Алла КАЙНАШ, Ніна АДАМЕНКО, Аліна ЛУКАШ.

Відповідальний за випуск: Алла КАЙНАШ.

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2023. 228 с.

УДК 664:001.895

I-66

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ПОДАНО У АВТОРСЬКІЙ РЕДАКЦІЇ, МОВАМИ
ОРИГІНАЛІВ. ЗА ВИКЛАД, ЗМІСТ І ДОСТОВІРНІСТЬ МАТЕРІАЛІВ
ВІДПОВІДАЛЬНІ АВТОРИ.**

*Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 19.12.2023 р.*

Доломакін Ю. Ю., Бабанова О. І., Міськевич В. Д. 192
Розроблення картонної групової упаковки для капсульної кави

7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

- Власова Т. О., Ряшко Г. М.** *Інноваційне обладнання для ресторанів та його роль в енергозбереженні* 196
- Honchar Yu.** *Organization of space for children rest and play activity in a bomb shelter* 200
- Дочинець І. В.** *Інноваційні технології в ресторанній справі* 202
- Литовченко О. М., Токар А. Ю., Ляшенко Ю. Ю., Кузьмін О. В.** *Розроблення оздоровчо-профілактичного безалкогольного бальзаму на основі плодово-ягідної і лікарської сировини* 204
- Любченко В. В., Осипчук М. О.** *Світові досягнення та інновації в готельно-ресторанній сфері* 207
- Нікітюк О. В.** *Йогурт натуральний з наповнювачем з чорної смородини* 211
- Ряшко Г. М.** *Сирний кейтеринг як інноваційна послуга в ресторанному бізнесі* 213
- Тесля О. Д., Сідельник А. О.** *Інноваційні інгредієнти в рецептурах крафтових хлібобулочних виробів* 217
- Шелудько В. М., Ольшницька А. М.** *Розширення асортименту страв із клейкого рису в закладах ресторанного господарства* 221
- Шумкова П. В., Кожевнікова В. О., Ткачук О. В.** 223
Перспективи використання альтернативного борошна для виробництва крафтових борошняних виробів

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ КЛЕЙКОГО РИСУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В. М. Шелудько

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій

А. М. Ольшницька

здобувач бакалаврського рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Полтавський державний аграрний університет
м. Полтава, Україна

Для українців звичними є українська та європейська кухні, які мають стабільний попит в Україні. Вони відзначаються більшою доступністю інгредієнтів для готування порівняно з екзотичними стравами. Лише 4% ресторанів пропонують екзотичні страви, через складність у пошуку як кухарів з досвідом приготування, так і унікальних інгредієнтів. Також варто відзначити, що попит на ці страви є невеликим, і вони споживаються переважно іноземцями або особами з вищим рівнем достатку. Тому екзотичні страви зазвичай пропонуються лише у великих та прибуткових ресторанах в Україні [1]. З подальшим відродженням національної економіки, підвищенням рівня платоспроможності, споживачі вимагатимуть від ресторанів інноваційних розробок у сфері асортименту. Однак лише обмежена частка ресторанів, яка активно веде інноваційну діяльність у цій сфері, зможе в умовах таких змін задовольнити вимоги споживачів, тоді як інші виявляться менш підготовленими до цих трансформацій і стикнуться з загальним зниженням свого доходу.

Для сектора ресторанного господарства важливим аспектом є створення нових страв і виробів з метою задоволення потреб сучасної молоді. Впровадження продуктових інновацій у функціонування ресторанних закладів сприяє створенню нових асортиментів продуктів та послуг, що відображається у зростанні кількості клієнтів. Отже, інтеграція інноваційних харчових продуктів у стратегію асортименту ресторану стає суттєвою умовою для підвищення загальної ефективності його діяльності.

Тістечко мочі (моті) є екзотичним борошняним кондитерським виробом в асортименті страв українських ресторанів і кафе, проте набуває великої популярності серед молоді. Мочі представляє собою традиційну святкову страву японської кухні, яка є одним з видів японських солодощів. Це тістечка, приготовані з особливого м'якого та клейкого різновиду рису, відомого як «мочігоме». Клейкий рис, який зазвичай не містить клейковини, є безпечним для вживання у відповідній дієті. Він відрізняється від звичайного рису тим, що має низький вміст або взагалі не містить амілози, але високий вміст амілопектину, який саме надає йому цю «клейкість». Генетичні відмінності між звичайним та клейким рисом походять від точкової мутації одного гену, що відповідає за біосинтез амілози [2]. Традиційно, мочі, або японські солодощі, приготують вручну із рису. Процес виготовлення мочі включає такі етапи: шліфування м'якого рису, його замочування протягом ночі, а потім варіння; після відварювання рис подрібнюють у ступі дерев'яним молотом. Потім отримані клейкі маси набувають певну форму, яка часто є сферичною або кубічною. Крім традиційного способу з рису, мочі можна готувати з борошна, яке отримують з солодкого рису, відомого як «мочіко». Це борошно змішують з водою до отримання липкої, непрозорої білої маси, яку потім готують в звичайній або мікрохвильовій печі до досягнення пружного напівпрозорого стану.

Дайфуку, що є м'якими, круглими мочі із солодкою начинкою, мають численні види. Найпоширеніші серед них - білі, світло-зелені і блідо-рожеві, в які містять начинку. Діаметр дайфуку може бути великим, до 5-6 см, або малим, близько 3 см. Зазвичай вони мають начинку, яка складається з вареної солодкої квасолі (анко), цілих фруктів або суміші фруктів. Щоб уникнути передчасного висихання та склеювання виробів, їх обсипають тонким шаром кукурудзяного або картопляного крохмалю. Деякі дайфуку посипані цукровою пудрою або какао-порошком.

Традиційний метод приготування мочі (включаючи дайфуку), відомий

як «мотіцуке», передбачає їхнє приготування вручну, але можна також використовувати мікрохвильову піч.

Таким чином, можна зробити висновок, що мочі є цікавим об'єктом для удосконалення його технології за рахунок використання місцевої рослинної сировини підвищеної харчової цінності, що надасть можливість розширити асортимент страв і виробів закладів ресторанного господарства.

Список використаних інформаційних джерел

1. Коваленко Л. Г. Асортиментна політика закладів ресторанного господарства України. *Економіка та суспільство*. 2016. №5. С. 160-163.

2. Kenneth M Olsen, Michael D Purugganan. Molecular Evidence on the Origin and Evolution of Glutinous Rice. *Genetics*, Vol. 162, Issue 2. 1 October 2002. Pages 941–950.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО БОРОШНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ

П. В. Шумкова

студентка 4 курсу кафедри готельно-ресторанного бізнесу

В. О. Кожевнікова

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

О. В. Ткачук

ст. викл. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса, Україна

Потреба у здоровому харчуванні стимулює використання новітніх технологій у виробництві борошняних крафтових виробів, що призводить до розширення їх асортименту, особливо у галузі ресторанного бізнесу. Однією з актуальних задач у сучасному світі є розширення сировинної бази, зокрема для розробки продуктів без глютену.

Найпоширеніше в Україні пшеничне борошно має в своєму складі велику кількість глютену – протеїну, що міститься в пшениці та деяких інших культурах. На сьогоднішній день у 0,5-2% населення планети спостерігається целіакія, тобто непереносимість глютену, і цей показник безперервно росте.