

**Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний
університет
Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу**

**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
ТА ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС:
РЕАЛІЇ І ПЕРСПЕКТИВИ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
VII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

(Київ, 18 березня 2021 року)

Київ 2021

**Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ
заборонено**

УДК 338.48
Г 73

**Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії
Г 73 і перспективи [Електронне видання]: тези доповідей VII Всеукр.
студ. наук. конф. (Київ, 18 березня 2021 р.) / відп. ред.
А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. у-т, 2021. –
538 с. – Укр. та англ. мовами.
ISBN 978-966-918-004-9
DOI: <http://doi.org/10.31617/k.knute.2021-03-18>**

Розглядаються питання новітніх тенденцій у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, інновінгу у туризмі, ресторанный технології та сервіс, крафтові технології, архітектура та дизайн, спортивний менеджмент та рекреація.

Редакційна колегія не несе відповідальність за достовірність статистичної та іншої інформації, що представлена в рукописах.

Редакційна колегія: А. А. Мазаракі (відп. ред.), ректор, д.е.н., проф.; С. В. Мельниченко, проректор з наукової роботи, д.е.н., проф.; Н. І. Ведмідь, декан факультету ресторано-готельного та туристичного бізнесу д.е.н., проф.; М. Г. Бойко, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., проф.; Т. І. Ткаченко, завідувач кафедри туризму та рекреації, д.е.н., проф.; Д. В. Федорова, завідувач кафедри технології та організації ресторанного господарства, д.т.н., проф.; Р. А. Расулов, завідувач кафедри інженерно-технічних дисциплін, к.т.н., доц.; В. Г. Гамов, завідувач кафедри фізичної культури.

Відповідальний за випуск О. О. Васильєва, заст. декана факультету ресторано-готельного та туристичного бізнесу, к.т.н., доц.

ISBN 978-966-918-004-9

© Київський національний торговельно-економічний університет, 2021

Голубнича Л. В. Стратегія ресторану у період карантину	279
Дарміна А. Д. Технології вегетаріанських страв з аквафабою	281
Дмітрієва А. Г. Нутове борошно у технології кексових виробів	282
Горбатько Д. В., Шмагло І. Б. Технологія печива «Мадлен»	284
Коваленко В. Д. Молочно-білкові концентрати з пюре калини: перспективна «ZEROWASTE» сировина	285
Колосовська М. С. Технологія ганашу для кондитерських виробів	287
Красняк А., Сальнікова С. Інноваційні ресторани технології	288
Лебедєва Є. О. Кондитерські пасти на основі бобів	290
Малкуш А.М. Організація роботи ресторану в карантинних умовах	292
Марчук Х. В. Десерти з використанням цукрозамінників	293
Недолужко В. І. Аналіз ринку та динаміка розвитку ресторанів в Україні	295
Ничипорчук А. О. Організація виробництва кулінарної продукції	297
Овчаренко О. Р. Аквафаба – повноцінний замітник тваринного білка	298
Романюк В. О. Технологія напівфабрикату з цедри цитрусових і десерту на його основі	300
Свистун А. С. Аромаркетинг: таємниця успіху ресторану	303
Сидоренко Т. О. Піноутворювальні властивості напівфабрикату для збитих десертів	305

Існують також рецепти вегетаріанських соусів, які доповняють смак пасти, салатів, а також в якості намащування на бутерброди та відмінно поєднуються зі стравами з м'яса та риби.

Найбільш поширеними є соуси на аквафабі. Майонезний соус включає інгредієнти: відвар з нуту, сіль, чорний перець, лимонний сік, рослинну олію. Особливістю його приготування є збивання відвару нуту зі спеціями і смаковими приправами, з наступним додаванням рослинної олії та продовженням збивання до консистенції густої сметани. Також можна приготувати майонез з додаванням гірчиці.

Для приготування «Шпинатного соусу» використовують наступні інгредієнти: шпинат, аквафабу, лимонний сік, грецький горіх, часник, перець, сіль. Для приготування соусу в чашу блендера закладають аквафабу, промитий шпинат, подрібнені горіхи і часник та збивають масу до однорідності, наприкінці додають спеції, сіль та лимонний сік.

Отже, альтернативою білка є аквафаба – ідеальний варіант для тих, кому не можна вживати яйця або хто дотримується посту. Вона цінується і серед вегетаріанців, оскільки може імітувати властивості яєчного білка. Її можна використовувати для приготування десертів, до складу яких входить збитий яєчний білок. З аквафаби виходить чудовий майонез, соуси та навіть хлібобулочні вироби, які набувають легкої повітряної консистенції після випікання.

Список використаних джерел

1. <https://1000.menu/cooking/35243-maionez-iz-akvafaby>
2. <http://gotovo-doma.ru/vegetarianskij-majoneznyj-sous-na-akvafabe/>
3. file:///C:/Users/dima_/Downloads/Evaluation_and_optimization_of_functional_and_anti.pdf

Дмітрієва А. Г.,

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,
м. Полтава

Науковий керівник

Гердчук А. М.,

канд. техн. наук, ст. викл.

НУТОВЕ БОРОШНО У ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСОВИХ ВИРОБІВ

Кондитерська галузь сьогодні є однією з найбільш модернізованих і висококонкурентних, та забезпечує споживачів широким асортиментом цукерок, мармеладно-пастильних та борошняних виробів. Випуск борошняних кондитерських виробів здійснюється на фабриках, у кондитерських цехах, підприємствах ресторанного господарства, крафтових кондитерських. Тому асортимент виробів постійно розширюється та удосконалюється. Особливої актуальності набули розробки технологій дієтичних та функціональних борошняних кондитерських виробів.

У рейтинг найпопулярнішої здоби входять кекси. Асортимент їх представлений широким різноманіттям: від невеликих капкейків з начинкою і без, до Різдяного Штолена, який випікається за старовинними європейськими рецептами. Враховуючи високий попит споживачів на ці вироби, нами було розроблено рецептуру шоколадного кексу «Рів'єра», який характеризувався поліпшеною поживною та біологічною цінністю за рахунок внесення цільнозернового нутового борошна.

Нут, або турецький горох – це бобова культура, яку, враховуючи високий вміст незамінних нутрієнтів, включено в перелік стратегічно важливих і цінних зернобобових культур [1, с. 77]. Він містить значну кількість легкозасвоюваних білків (до 17...20 %). Проведені дослідження хімічного складу нутового борошна свідчать про його високу поживну цінність (табл. 1).

Таблиця 1

Порівняння хімічного складу пшеничного та цільнозмельеного нутового борошна

Нутрієнти	Нутове борошно цільнозернове	Пшеничне борошно (в.с)
Білки, %	20,10	10,30
Жири, %	5,32	1,10
Вуглеводи, % в тому числі:	46,16	68,90
моно- і дисахариди, %	2,96	0,20
крохмаль, %	43,20	68,70
харчові волокна, %	9,90	0,10
Вміст вологи, %	13,00	14,00
Мінеральні речовини, %	3,00	0,50

Із таблиці 1 видно, що нутове борошно містить в 2 рази більше білків, в 4 рази більше жиру, ніж пшеничне борошно вищого сорту. Вміст крохмалю в нутовому борошні суттєво менший, що свідчить про низький глікемічний індекс. Особливо позитивним є високий вміст харчових волокон (до 10 %).

У процесі досліджень було визначено, що оптимальною є заміна пшеничного борошна на нутове у кількості 20 %. При цьому вироби характеризувалися відмінними органолептичними показниками, кращою пористістю, більшим вмістом білків та харчових волокон. Внесення нутового борошна у кількостях від 30 до 50 % призводило до погіршення структури виробів та смаку шоколадних кексів.

Список використаних джерел

1. Казанцева И. Л., Кулеватова Т. Б., Злобина Л. Н. К вопросу применения муки из зерна нута в технологии мучных кондитерских изделий. *Зернобобовые и крупяные культуры*. 2018. № 1 (25). С. 76–81.