



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Департамент культури і туризму Харківської обласної військової адміністрації

Департамент фінансів Харківської обласної військової адміністрації

Харківський регіональний фонд підтримки підприємництва

Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця

Czech University of Life Sciences in Prague (м. Прага, Чехія)

European Institute Of Continuing Education EIDV (м. Подгайська, Словачка Республіка)

University Of Economics Varna (м. Варна, Болгарія)

Ukrainische Freie Universität UFU (м. Мюнхен, Німеччина)

National Scientific Research Institute For Labour And Social Protection, (м. Бухарест, Румунія)

Hilton Dalaman Sarigerme Resort & Spa (м. Сатерм, Туреччина)

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ І КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

І Міжнародної науково-практичної конференції,
присвяченої 95-річчю заснування Харківського національного
економічного університету імені Семена Кузнеця
20 листопада 2025 року

ХНЕУ ім. С. Кузнеця
2025 року

Редакційна колегія:

В.С. Пономаренко, д.е.н., проф.; Т.В. Шталь, д.е.н., проф.; О.Ю. Давидова, д.е.н., проф (відпов. редактор); Н.Ю. Балацька, д.е.н., доц. (заст. відпов. редактора); М.Г. Бойко, д.е.н., проф.; М.С. Бріль, к.е.н., доц.; Гінек Рубік, д-р філософії, доц.; О.О. Горач, д.т.н., проф.; В.М. Зайцева, к.д.п. наук, проф.; Ю.О. Зайцев, д.е.н., проф.; Затько Йозеф, JUDr., Mgr., д-р філософії; Ю.В. Колесник, Senior Entertainment Supervisor Hilton Dalaman Sarigerme Resort & Spa; Вилиян Кръстев, к.г.н, доц.; В.М. Кланчук, д.іст.н., проф.; Т.С. Лебеденко, д.е.н., проф.; Л.Ю. Матвійчук, д.е.н., проф.; Н.В. Меуш, заст. дир. Департаменту фінансів Харківської обласної військової адміністрації, начальник управління доходів; С.В. Мельниченко, д.е.н., проф.; Г.К. Панаєтов, дир. Харківського регіонального фонду підтримки підприємництва; М.З. Паска, д-р вет. наук, проф.; І.В. Писарева, к.е.н., доц.; О.П. Прісс, д.т.н., проф.; Т.М. Степанова, к.т.н., доц.; Г.М. Тарасюк, д.е.н., проф.; Л.М. Чепурда, д.е.н., проф.; Чобану Геннадій д.е.н., доц.; В.В. Цирульнікова, к.т.н., доц.

*Рекомендовано до видання рішенням вченої ради Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.
(протокол № 8 від 26.11.2025 р.)*

Актуальні проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності і крафтових виробництв: I Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 95-річчю заснування Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, 20 листопада 2025 р. : [тези] / за загал. редак. О. Ю. Давидової [та ін.]. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025. – 742 с.

Збірник містить тези доповідей із сучасних тенденцій та стратегій розвитку готельно-ресторанного бізнесу, туризму і крафтових технологій в умовах глобалізації, інноваційних аспектів розвитку харчових технологій та обладнання для готельно-ресторанного бізнесу, а також розглянуто питання з економіки та управління в умовах глобалізації.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для готельного, ресторанного господарства, туризму, харчової та переробної промисловості, торгівлі, економіки та підприємництва.

Матеріали публікуються в авторській редакції

УДК 640.4+338.48

©Колектив авторів, 2025

© ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025

Тішкіна І.О., Бендусова В.С. Ресторанні та крафтові технології: національна автентичність та світові тренди.....	600
Фандеєва А.А., Белінська А.П. Біотехнологія квасу з екстрактом цикорію як поєднання гастрономічної спадщини та сучасної крафтової практики.....	603
Філь М.І., Безручко Л.С. Міжнародний досвід впровадження крафтових технологій у ресторанній індустрії.....	606
Харченко А.Р., Науменко Т.А. Роль сучасного обладнання у підвищенні ефективності виробництва у закладах ресторанного господарства.....	610
Хромова М.В., Паска М.З. Лаванда – натуральний ароматизатор та консервант для ф’южн кухні.....	614
Черевична Н.І., Іванов І.А. Комбуча: повернення на ринок України та її участь у крафтовій революції.....	617
Черевична Н.І., Кірсанов О.О. Шляхи вдосконалення технології бісквітів у ресторанному господарстві.....	622
Черевична Н.І., Юрченко С.О. Сучасний стан ринку крафтового пива у Чехії.....	626
Чертова О.М., Белінська А.П. Біотехнологія як інструмент відтворення та стандартизації автентичних національних ферментованих продуктів.....	630
Юрченко С.Л., Шмельова Д.В. Сучасний стан та тенденції ринку борошняних кондитерських виробів.....	635
Янушкевич О.І., Пивоваров Є.П., Гринченко Н.Г. Перспективи використання соусів категорії Ready To Cook в ресторанній індустрії.....	639

Наталія Іванівна Черевична

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій,

Олексій Олександрович Кірсанов

здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти,

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Серед борошняних напівфабрикатів, що використовують для виготовлення кондитерських виробів та десертів у закладах ресторанного господарства, найбільшу питому вагу займає бісквіт. Він є основою для виготовлення широкого асортименту тортів, тістечок, печива, рулетів тощо.

Останнім часом у виробництві бісквітів склалася стійка тенденція використання різних харчових добавок, а також нетрадиційних видів сировини. Для цього використовуються речовини натурального і хімічного походження.

Аналізуючи розробки по вдосконаленню технології бісквітного тіста, можливо виділити такі основні напрями:

- поліпшення піноутворювальної здатності та піностійкості збивної маси для підвищення якості виробів;
- інтенсифікація процесу отримання бісквітного тіста;
- зниження енергоємності та підвищення біологічної цінності бісквіту, надання йому дієтичних властивостей;
- розширення асортименту бісквітної продукції за рахунок регуляції її рецептурного складу;
- гальмування процесів черствіння і збільшення термінів зберігання виробів [1, 2].

Було проаналізовано добавки, що наразі використовують у виробництві бісквітів, та умовно розділено їх на групи за походженням та функціональною

дією. Виділили наступні групи сировини: плодоовочева, зерноборошняна, білоквісна, препарати полісахаридів (табл. 1). Основною перевагою цих добавок є їх натуральність і нешкідливість для організму людини, достатня кількість з них є недорогою розповсюдженою сировиною, якою можливо частково замінювати традиційні інгредієнти бісквіту (яйця, цукор, борошно).

Таблиця 1

Добавки, які використовують в технології бісквіту

Найменування добавки	Технологічний ефект
1	2
ПЛОДОВООВОЧЕВА СИРОВИНА	
Плодоовочеві пюре з кабачків, гарбуза, картоплі, ріпи, турнепсу, топінамбуру, брусниці, яблук, моркви, капусти, буряка	Піноутворення, підвищення біологічної цінності, збагачення харчовими волокнами, уповільнення черствіння
Плодоовочеві порошки з буряка, моркви, ревеню, кабачків, гарбузу, яблук, ананасів, бананів	Підвищення біологічної цінності, поліпшення органолептичних і структурно-механічних властивостей
Борошно зі шроту чорноплідної горобини, бананове і цитрусове борошно	Підвищення біологічної цінності, поліпшення структурно-механічних властивостей, подовження терміну зберігання
Гарбузово-молочний і гарбузово-патоковий порошоківий напівфабрикат	Підвищення біологічної цінності, стабілізація тіста, подовження терміну зберігання
Кріас-порошки з виноградних вичавок	Підвищення біологічної цінності, стабілізація тіста
Циклорат (препарат β -каротину)	Поліпшення органолептичних властивостей і підвищення вітамінної активності
Протерта відварна морква	Прискорення технологічного процесу, підвищення харчової цінності
Композитні овочеві порошки з буряка, ревеню і кабачків	Поліпшення якості і підвищення харчової цінності
Морквяне пюре з соєвим білковим концентратом	Стабілізація тіста
ЗЕРНОБОРОШНЯНА СИРОВИНА	
Борошно і продукти помелу сорго	Поліпшення органолептичних властивостей, розширення асортименту
Пластівці зародків пшениці та пивна дробина	Комплексне збагачення
Ячмінне борошно з додаванням гліцерину і ацетату або цитрату натрію	Поліпшення органолептичних і структурно-механічних властивостей, збільшення виходу, уповільнення черствіння
Композитні суміші з круп гречаної, вівсяної, кукурудзяної, висівок	Підвищення біологічної цінності, збагачення харчовими волокнами

Продовження табл. 1

1	2
Борошно житнє, ячмінне, просяне, соєве, кукурудзяне, рисове	Збагачення харчовими волокнами, поліпшення структурно-механічних і органолептичних властивостей
Борошно тритікале	Підвищення біологічної цінності, інтенсифікація процесу
Борошно з рисової крупи, гороху	Поліпшення структурно-механічних властивостей
Пшеничні висівки грубого помелу	Підвищення біологічної цінності, збагачення харчовими волокнами
Порошок з гідрообробленої какаоелли	Підвищення біологічної цінності, зниження калорійності і втрат при зберіганні
БЛОКВМІСТНА СИРОВИНА	
Цілісна кров забійних тварин	Підвищення піноутворення
Сік, що утворюється при варінні кальмарів	Підвищення піноутворення
Порошкоподібний сироватковий концентрат	Поліпшення структурно-механічних властивостей
Соєвий білковий концентрат, соєва паста	Інтенсифікація процесу освіти тіста, підвищення біологічної цінності
ПРЕПАРАТИ ПОЛІСАХАРИДІВ	
NaKMЦ	Підвищення піноутворення, поліпшення структурно-механічних властивостей
Na-KMЦ з додаванням сорбіту, сорбінової і аскорбінової кислот	Подовження терміну зберігання, поліпшення структурно-механічних і органолептичних властивостей
Метилцелюлоза (MЦ)	Підвищення біологічної цінності, поліпшення структурно-механічних властивостей
Мікрокристалічна целюлоза	Зниження вмісту меланжу, прискорення технологічного процесу
β-циклодекстрин з мікрокристалічною целюлозою	Зниження калорійності, збільшення пористості, економія сировини
Нативні і модифіковані крохмалі	Поліпшення органолептичних і структурно-механічних властивостей
Ксантанова камедь (ксампан)	Стабілізація пінної структури, інтенсифікація процесу

В даний час все більшого розповсюдження знаходять не окремі види сировини як піноутворювачі і стабілізатори, а композиційні суміші, застосування яких дозволяє забезпечити необхідну структуру готових виробів. Це різні пасто- і порошкоподібні композиційні суміші і премікси для поліпшення піноутворення і стійкості бісквітного тіста. Основою таких добавок є різні поверхнево-активні речовини, а також ряд емульгаторів, піноутворювачів, покращувачів консистенції і консервантів [3-5].

Такі системи найчастіше є багатофункціональними і дозволяють не тільки удосконалити вже існуючі вироби, а також розробити нові продукти для ресторанного господарства. Але дія деяких з них не завжди є нешкідливо для організму людини.

Останнім часом під час виробництва бісквітних виробів усе більшого застосування знаходять готові сухі суміші. До їх складу, поряд з емульгаторами та розпушувачами, входять цукор, борошно, жири та інші інгредієнти. Приготування тіста з сумішей полягає у поєднанні їх з водою, яйцями, олією.

Інноваційні підходи до створення бісквітів з урахуванням сучасних вимог споживачів – таких як безглютенові, зниженокалорійні або веганські вироби – сприяють розширенню цільової аудиторії та підвищенню конкурентоспроможності закладу. Тому, вдосконалення технології бісквітів у ресторанному господарстві є актуальним напрямом підвищення якості та асортименту кондитерської продукції.

Список використаних джерел

1. Кулалаєва Н. В., Герлянд Т. М., Гайдук О. В. Сучасні технології кондитерського виробництва. URL : <https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/723902>.

2. Давидова О.Ю., Черевична Н.І., Крамаренко Д.П. Технологічні інновації виробництва бісквітів у закладах ресторанного господарства. URL : <https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/36137>.

3. The role of exogenous lipids in starch and protein mediated sponge cake structure setting during baking. URL : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33233174/>.

4. Staling of sponge cakes with added emulsifiers. URL : https://www.biosysfoodeng.hu/2019/USB/pdf/E348.pdf?utm_source=chatgpt.com.

5. Optimization of a sponge cake formulation with inulin as fat replacer: structure, physicochemical, and sensory properties. URL : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22250810/>.