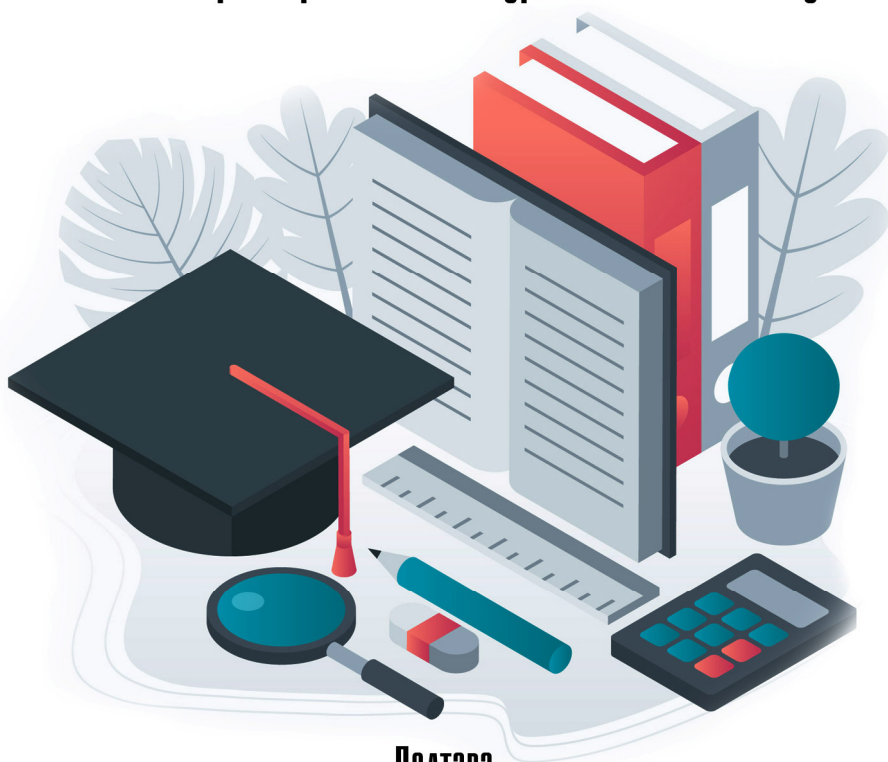


ЗБІРНИК НАУКОВИХ СТАТЕЙ МАГІСТРІВ

**Факультет товарознавства,
торгівлі та маркетингу
Факультет харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**



**Полтава
2019**

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

ЗБІРНИК
наукових статей магістрів
Факультет товарознавства,
торгівлі та маркетингу
Факультет харчових технологій,
готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу

Полтава
ПУЕТ
2019

Редакційна колегія:

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д. і. н., професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).

Заступник головного редактора – **С. В. Гаркуша**, д. т. н., професор, проректор з наукової роботи ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. М. Бобух**, д. філол. н., професор, завідувач кафедри української, іноземної мов та перекладу ПУЕТ.

Відповідальні редактори:

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу ПУЕТ;

В. О. Скрипник, д. т. н., доцент, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ.

Члени редакційної колегії:

Г. О. Бірта, д. с.-г. н., професор (за спеціальністю Підприємництво торгівля та біржова діяльність), завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;

П. Ю. Балабан, к. е. н., професор (за спеціальністю Товарознавство та комерційна діяльність), завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності ПУЕТ;

Н. В. Карпенко, д. е. н., професор (за спеціальністю Маркетинг), завідувач кафедри маркетингу ПУЕТ;

Г. П. Хомич, д. т. н., професор (за спеціальністю Харчові технології), завідувач кафедри харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ;

Т. В. Капліна, д. т. н., професор (за спеціальністю Готельно-ресторанна справа), завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ;

І. М. Петренко, д. і. н., професор (за спеціальністю Освітні, педагогічні науки), завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук ПУЕТ.

Збірник наукових статей магістрів. Факультет товарознавства, торгівлі та маркетингу. Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 425 с.

ISBN 978-966-184-363-8

У збірнику представлено результати наукових досліджень магістрів спеціальностей: Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітні програми «Товарознавство та експертиза в митній справі» і «Товарознавство та комерційна діяльність»; Маркетинг освітня програма «Маркетинг»; Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»; Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві»; Освітні, педагогічні науки освітня програма «Педагогіка вищої школи».

УДК 658.62:05.52]+640+338.48]](062.552)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори*

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2019

ISBN 978-966-184-363-8

Висновки. Дослідили, що внесення кукурудзяного борошна до рецептури фокачі у кількості 20 %, дає можливість виробляти борошняні кондитерські вироби із покращеною структурою і органолептичними показниками, підвищеною харчовою цінністю і зниженою калорійністю.

Список використаних джерел

1. Муха Ю. Ю. Технологія біскотті з рослинною сировиною підвищеної харчової цінності / Ю. Ю. Муха, В. М. Шелудько // Зб. наук. ст. магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2016–2017 н.р. – Полтава, ПУЕТ. – С. 129–132.
2. Кудрик А. Д. Рисове борошно в технології біскотті / А. Д. Кудрик, В. М. Шелудько // Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства : тези доп. ХІ Міжнар. наук. студ. конф. за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік, присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (м. Полтава, 17–18 квітня 2018 року). – Полтава : ПУЕТ, 2018. – С. 380–381.
3. Шелудько В. М. Нові види борошняних кондитерських виробів в Україні / В. М. Шелудько // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 6. – С. 30–32.
4. Шелудько В. М. Вивчення можливості використання овочевого пюре в технології маффінів / В. М. Шелудько, Г. М. Ряшко // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 5. – С. 47–51.

УДК 664.951

ТЕХНОЛОГІЯ МАРМЕЛАДУ З РІПЧАСТОЇ ЦИБУЛІ

І. С. Солод, магістр спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві»

Л. О. Положишникова, к. т. н., доцент – науковий керівник

Анотація. У роботі розглянуто питання розробки мармеладу з ріпчастої цибулі, який використовується як складова при подачі страв. Обґрунтовано застосування цибулі жовтого кольору. Наведено технологію мармеладу, яка передбачає бланшування цибулі та її витримування, введення пюре з чорної смородини, шавлю або кизилу, введення цукру та варіння до прозорості цибулі, розкладання по банкам, охолодження. Запропоновані похідні мармелади, варіювання смакових властивостей яких досягається за рахунок використання спецій та приправ.

Ключові слова: технологія, мармелад з цибулі, смородина, кизил, щавель, пюре.

Abstract. The article examined the nutrition of cutting marmalade for onions, like a warehouse like a warehouse when serving. Primed the use of yellow bow. The technology of marmalade was introduced, such as transferring the blanching onion and rye maturation, pureed with blackcurrant puree, regret a dogwood, introduced sugar and cooking until the onion is browned, laid out on the banks, refrigerated. It is reserved for the marmalade, varied juvenile power by using special seasonings.

Key words: technology, marmalade with onions, currants, cornel, sorrel, berry puree.

Постановка проблеми. Відповідно до статті 28 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» та Розпорядження Кабінету Міністрів України від 27.12.2017 № 983-р «Про затвердження плану заходів з реалізації Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів на період до 2020 р.» одним з пріоритетних завдань в області здорового харчування є динамічний розвиток виробництва продуктів підвищеної поживної цінності. Нині відомий широкий асортимент продуктів з обґрунтованим складом і спрямованою дією на організм людини. Проте недостатньо уваги приділяється розробці нових рецептур і технологій кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, у тому числі соусам, які є невід'ємною частиною щоденного раціону людини. Соуси покращують хімічний склад і органолептичні показники готової страви, сприяють кращому засвоєнню їжі.

Тому доцільним є включення до щоденного раціону людини соусів, що містять широкий спектр біологічно активних компонентів (вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон тощо), які мають виражені антиоксидантні та імуномодельючі властивості.

Враховуючи це, актуальною є розробка нових рецептур і технологій соусів.

Аналіз основних досліджень і публікацій. Соуси в сучасній ресторанній кухні стали невід'ємною частиною не тільки других гарячих страв, але й холодних закусок і десертів. Соуси можуть

використовувати як складову як при приготуванні страв так і при оформленні. Причому застосування відразу декількох соусів при подачі однієї страви дозволяє одержати смаковий і колірний контрасти [1].

У сучасній кулінарії перевагу віддають «швидким», оригінальним соусам, соусам на основі фруктів, бобових та їх поєднанню. До сучасних соусів може належати тушкована із часником і зеленню овочева суміш із кабачків, баклажанів, цибулі, солодкого перцю і помідорів – рататуй.

Відомий у європейських ресторанах суп капучіно (пюреподібний суп з молочною піною) нещодавно перетворився на не менш популярний соус капучіно. А холодний протертий суп гаспачо – на холодний соус [2].

Соуси соєві відрізняються гострим смаком і сильним пряним ароматом. Готують їх із соєвого ферментативного гідролізату з яблучним пюре, томатною пастою, олію, спеціями, прянощами, цибулею та іншими добавки. Як правило їх подають до страв східної кухні, а також як складову червоних м'ясних соусів [1, 2].

Формування мети. Метою роботи є технологія мармеладів на ріпчастої цибулі.

Виклад основного матеріалу дослідження. У роботі пропонується розробка мармеладу з цибулі, який можна виокремити в окрему складову, що відповідає за формування смакових властивостей страви. На відміну від відомого мармеладу з цибулі, до складу якого входить червона цибуля, у роботі запропоновано використання цибулі ріпчастої. Оскільки в ній міститься більше глікозидів та ефірних олій, то вона має більш гіркі смакові властивості. З цією метою було запропоновано проведення бланшування цибулі з подальшим її витримуванням. З метою урізноманітнення смакових властивостей та виключення з рецептурного складу оцту запропоновано використання пюре з чорної смородини, кизилу.

Хімічний склад чорної смородини: 82 % води і 18 % сухих речовин. До складу сухих речовин входять: 1,4 % білків, 0,41 %

жирів, 13,4 % вуглеводів, 0,7 % органічних кислот, 0,86 % золи, вітаміни та мінеральні речовини.

У плодах кизилу містяться цукри (в основному фруктоза і глюкоза, іноді до 17 %), органічні кислоти (яблучна, винна, гліоксалева), дубильні речовини, флавоноїди, антоціани, катехіни, каротиноїди, пектинові речовини, вітамін С.

Хімічний склад кизилу не постійний. Він істотно залежить від часу збору ягід, вмісту в них цукру і кислот. Журавлина осіннього збору містить 3,8 % цукру, 3,1 % кислот, а журавлина весняного збору – 4,1 % цукру і 2,7 % кислот. Основною кислотою є лимонна, на частку якої припадає 50 % від усіх кислот, також присутні хінна і бензойна кислоти. Пектинові речовини (до 1,3 % в соці) мають високі драглеутворюючі властивості.

Хімічний склад щавлю: 91,3 % води і 8,7 % сухих речовин. До складу сухих речовин входять: 2,3 % білків, 0,4 % жирів, 2,4 % вуглеводів, 0,7 % органічних кислот, 1,4 % золи, вітаміни та мінеральні речовини [3, 4].

Технологічний процес приготування мармеладі складався з наступних етапів: 1) бланшування підготовленої цибулі та її витримання у гарячій воді;

2) тушкування з цукром у середовищі пюре до прозорого кольору;

3) доведення до смаку за 10 хв до готовності;

4) охолодження.

Якість готових мармеладі оцінювали за органолептичними показниками (рис.)

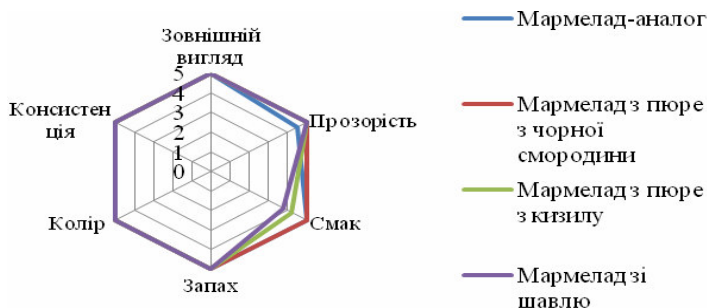


Рисунок – Органолептична оцінка якості мармеладів

<i>Івашина В. Е.</i> Реалізація автоматизованої системи управління в діяльність готелю.....	167
<i>Каленіченко А.</i> Перспективи розвитку концептуальних готелів в Україні	170
<i>Кравченко А. Д.</i> Реалізація концепції халяльного туризму у готельному бізнесі.....	176
<i>Курдов Б. А.</i> Впровадження інновацій у висококомфортних готелях	180
<i>Лаврусенко В. В.</i> Інновація «table tracker» для впровадження в ресторані при готелі	183
<i>Максак Є. А.</i> Touch table як інтерактивний вид комунікації зі споживачами готелю.....	186
<i>Малуха В. В.</i> Енергозберігаючі технології у готельному бізнесі.....	190
<i>Мороз В. В.</i> Розвиток готельно-ресторанного господарства в Україні.....	195
<i>Пиляй Є. І.</i> Розвиток індустрії ділового туризму на Полтавщині	199
<i>Плахтюк В. Ю.</i> Еко-інноваційна концепція гостинності в діяльності готельного господарства світу та України	204
<i>Шейка А. В.</i> Сучасні тренди в ресторанному господарстві як інструмент підвищення конкурентноспроможності вітчизняних закладів харчування.....	210
<i>Колесніков А. М.</i> Роль інформаційних технологій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу України	216

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Освітня програма

«Технології в ресторанному господарстві»

<i>Байдун О. Ю.</i> Використання пектиновмісної сировини у технології бісквітних виробів.....	222
---	-----

Гуменюк А. О., Лазарик Г. Ю., Сафонов Д. Б. Модифікація технологічних характеристик фаршів із м'яса птиці.....	227
Капустянський С. В. Удосконалення технології паштету печінкового за рахунок використання каротиновмісної сировини.....	233
Коваленко О. В. Розробка овочево-фруктових пюре для розширення асортименту кремів.....	238
Костюк Б. О. Підвищення харчової цінності масляного бісквіту за рахунок ядра соняшнику	244
Куликова В. І. Збагачення вітамінами виробів з дріжджового тіста	249
Лисенко Ю. Г. Дослідження впливу органічних кислот на якісні показники напівфабрикатів з м'яса кроля.....	254
Литвиненко О. С. Удосконалення технології напоїв оздоровчого спрямування з використанням рослинної сировини.....	260
Михнюк О. М., Добринь Ю. М., Горобець О. М. Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв.....	266
Никоненко Б. С. Удосконалення технології функціональних продуктів за рахунок використання рослинної сировини	272
Павлова А. В., Білоусенко В. В., Михнюк О. А., Горобець О. М. Використання порошку з вичавок журавлини в технології борошняних кондитерських виробів	277
Педченко М. Г., Топал А. А., Кузьменко Є. В. Використання хеномелесу в технології маринадів для м'яса рапани.....	284
Попов Я. О. Збагачення мінеральними речовинами мучних кондитерських виробів за рахунок водоростей	290
Путря А. Ю., Михайлик Т. О. Оптимізація маринадів на основі хеномелесу для м'ясних виробів	295