

### ОСНОВНІ НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНО-БІЛКОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ДОДАВАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Обґрунтовані у попередніх роботах [1, 2] технології напівфабрикатів білково-вуглеводного з пюре моркви (НБВМ) та пюре гарбуза (НБВГ) на основі копреципітату сколотин є маловідхідними, ресурсозберігаючими, основаними на використанні натуральної сировини та нескладними у виконанні. Виробництво розроблених напівфабрикатів можливо здійснювати як на підприємствах молочної промисловості, так і у закладах ресторанного господарства. Однак, оскільки основною сировиною розроблених НБВМ та НБВГ є недорога білково-вуглеводна молочна сировина (БВМС), транспортування її з молочної заводів у заклади ресторанного господарства може значно збільшити вартість напівфабрикатів. У зв'язку з цим доцільно виготовляти розроблені продукти на молочних заводах, а потім використовувати їх як напівфабрикати високого ступеня готовності у закладах ресторанного господарства.

НБВМ та НБВГ, що поступають до закладів ресторанного господарства, за вимогами якості повинні відповідати ТУ У 15.5-01566330-188:2010 «Молочно-білкові креми зі сколотин» [3]. Прийом виробів проводять партіями. Кожна партія має супроводжуватися документом встановленої форми, що засвідчує її якість та безпеку.

НБВМ та НБВГ надходять у заклади ресторанного господарства шприцьованими в оболонку з целофану, поліетилену або інших матеріалів, дозволених МОЗ України до контакту з харчовими продуктами, і запакованими у транспортну тару – пластмасові ящики.

Зберігають НБВМ та НБВГ в холодильних камерах (охолоджені – за температури 0-4°C, відносної вологості повітря 80-85%; заморожені – температури -18-19°C, відносної вологості повітря 80-85%).

Результати дослідження якісних характеристик НБВМ та НБВГ дозволили визначити основні напрямки їх використання у виробництві продукції ресторанного господарства (рис. 1) і дати рекомендації з їх застосування в конкретних технологіях страв [4].



Рисунок 1 - Основні напрямки використання НБВГ та НБВМ при виробництві продукції ресторанного господарства

Як показано на рис. 1, використання напівфабрикатів білково-вуглеводних з використанням каротинвмісної рослинної сировини можливе у чотирьох напрямках: для приготування солодких, борошняних страв, борошняних кулінарних виробів та приготування других страв. Оскільки розроблені напівфабрикати є напівфабрикатами високого ступеня готовності, приготування кулінарної продукції на їх основі і з використанням здійснюється за наступною технологічною схемою: перемішування підготовлених напівфабрикатів із рецептурними компонентами, або додавання їх у якості начинки, формування, теплової обробки, порціонування, оформлення та реалізацію.

## Література

1. Дейниченко Г.В. та ін. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія. Р. 4. Обґрунтування технологій напівфабрикатів білково-вуглеводних з використанням каротинвмісної рослинної сировини. Харків. Факт. 2019. 248 с.
2. Prymenko V., Sefikhanova K., Zolotukhina I., Helikh A. Scientific Justification of Acute Toxicity Parameters of Semi-Finished Proteins and Carbohydrates with Food Systems' Stabilizer. Науковий журнал «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації». Том 3. № 2. С. 262-272. DOI: 10.31866/2616-7468.3.2.2020.219710.
3. ТУ У 15.5–01566330-188:2010 «Молочно-білкові креми зі сколотин». Харків. ХДУХТ. 2010. 14с.
4. Золоухіна І. В. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі цільового використання нутрієнтів білково-вуглеводної молочної сировини: дис. ... д-ра техн. наук: 05.18.16 – Технологія харчової продукції; наук. конс. Дейниченко Г. В. Харків, 2021. Т. 1. 400 с.; Т. 2. 308 с.

Дмитро МАРЧУК, Софія КАЧАЛА  
Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу

### ГАСТРОТУРИЗМ В КАРПАТСЬКОМУ РЕГІОНІ, ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ

Гастрофестивалі у Карпатському регіоні є популярними заходами для відвідувачів з усієї України, а в мирні часи й з-за кордону. У сучасних умовах харчування туристів є важливою частиною туристичної індустрії. Туристи не тільки хочуть досліджувати цікаві історичні пам'ятки, міста нашої країни, вони також хочуть знати, що робить кухню унікальною.

Гастрономічний туризм, тобто подорожі з метою задоволення гастрономічних бажань і смаків, є одним з найбільш прогресивних і перспективних напрямків у туристичній індустрії сьогодні.

Розвиток гастрономічного туризму є перспективним напрямком, який позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та автентичну спадщину нації, адже туристам необхідно не лише скуштувати місцеву кухню, а й усвідомити історичні витоки та технічні особливості приготування їжі. Такий вид туризму є чудовим інструментом для популяризації та розвитку крафтового бізнесу.

Поглиблене вивчення основних тенденцій розвитку гастрономічного туризму може бути використане в практиці розвитку туристичного ринку. У довгостроковій перспективі це допоможе покращити туристичний імідж нашої країни, в тому числі і Карпатського регіону та збільшити туристичний потік. Стратегічною метою розвитку туристичної галузі України є створення конкурентоспроможного на світовому ринку продукту, здатного задовольнити туристичні потреби населення, і на цій основі забезпечити всебічний розвиток території та її соціально-економічні переваги, при збереженні економічної рівноваги та історичної культури спадщини [1].

До факторів, що сприяють розвитку гастрономічного туризму, слід віднести:

- багатоту культурно-історичної спадщини;
- близькість цільових споживачів туристських ресурсів до об'єкту мандрівки;
- зростання популярності телевізійних кулінарних програм і шоу;
- пропагування здорового способу життя;
- розвинене сільське господарство і можливість перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в фермерських господарствах;
- можливість відвідування екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами і їх виробництвом;
- наявність на території регіону корінних народів, або нащадків, які підтримують традиції , кухня яких може стати основою для розробки унікальних гастрономічних турів;
- можливість збору грибів, ягід;
- можливість створення нових робочих місць і залучення місцевих жителів в робочий процес;
- наявність різноманітного природно-рекреаційного потенціалу.

Гастрономічний туризм має свої певні переваги [2,3], а саме:

- 1) тією чи іншою мірою він є складовим елементом усіх турів. Але, на відміну від інших видів туризму, ознайомлення з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;
- 2) сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємств туристичної інфраструктури;
- 3) не носить характер сезонного відпочинку, адже для будь-якої пори року можна підібрати відповідний тур;
- 4) популяризує національні (місцеві, крафтові) кулінарні традиції;
- 5) умови для його розвитку мають абсолютно усі країни та регіони, що є унікальною та відмінною рисою означеного виду туризму.