

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної військової адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Краківський економічний університет (Республіка Польща)
Резекненська академія технологій (Латвійська Республіка)
Варшавський університет наук про життя (Республіка Польща)
Стамбульський університет Айдин (Турецька Республіка)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджанська Республіка)



**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
II Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

2 листопада 2023 р.

Харків

Редакційна колегія конференції

Головний редактор: Михайлов В.М., д.т.н., проф.

Заступники: Пенкіна Н.М., к.т.н., доц.; Одарченко Д.М., д.т.н., проф.; Савицька Н.Л., д.е.н., проф.; Омельченко Г.Ю., к.е.н., доц.

Члени редколегії: Сорокіна С.В., к.т.н., доц.; Пахуча Е.В., к.е.н., доц.; Хлопоніна-Гнатенко О.І., к.е.н., доц.; Худавердієва В.А., к.е.н., доц.; Полупан В.В., к.т.н., доц.; Татар Л.В., к.т.н., доц.; Карбівнича Т.В., к.т.н., доц.

Міжнародний науковий комітет: Ян В. Віктор, Prof. Dr. Hab.; Iluta Arbidane, Dr. oec.; Joanna Michalik, Dr. Adiunkt; Esma Tezcan, Assist. Prof. Dr.; Nasibov Afig, PhD in Economics.

Конференцію включено до Переліку міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференцій здобувачів вищої освіти і молодих учених у 2023 році згідно з листом ІМЗО МОН України від 19.01.2023 № 21/08-53 «Про Перелік наукових конференцій з проблем вищої освіти і науки у 2023 році».

А43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 листопада 2023 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електрон. дані. – Харків, 2023. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.**
DOI 10.5281/zenodo.10260306

Збірник містить тези доповідей, у яких розглянуто проблеми методології та практики обліку, аудиту, оподаткування, маркетингу та менеджменту підприємницької діяльності, перспективи застосування сучасних інформаційних систем управління підприємствами і напрями вдосконалення фінансових механізмів збалансованого розвитку України в умовах глобалізаційних викликів інформаційної економіки.

Томалья Т.С., Блажкун С.І. Перспективні формати розвитку ресторанного бізнесу	425
Червоний В.М., Бабчик М.О. Основні аспекти розвитку ресторану японської кухні в Україні	427
Червоний В.М., Гриценко О.А. Перспективи використання української кухні в арт-кафе	427
Червоний В.М., Тарасова М.В. Сучасні методи мотивації персоналу як спосіб підвищення конкурентоспроможності закладу	437
Червоний В.М., Верешко Ю.А. Пивні ВВQ-ресторани як приклад упровадження інноваційних технологій ресторанного господарства в Україні	432
Червоний В.М., Вікулова Д.Р. Інноваційний маркетинг та його основні тренди в закладах готельно-ресторанного господарства	434
Черевична Н.І., Середенко В.В. Чинники вибору рослинних олій для закладів ресторанного господарства	436
Шевелюк М.М. Роль приватних навчальних закладів у сфері професійно-технічної освіти готельно-ресторанного напрямку у Львівській області	438

Секція 5. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ, ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

Delehoidin K., Polupan V. The relevance of the development of organic food production in Ukraine	441
Kolesnyk V., Penkin A., Varyokha U. Improvement of consumer properties of cosmetics	442
Penkina N., Odarchenko D., Semenychuk N. Formation of the range of beverages at the account of improving the recipe composition	444
Polupan V., Synko Y. Modern trends in the development of the Ukrainian market of organic food products	446
Sorokina S., Akmen V., Snizhko P., Grachev E. Improving risk management to increase the efficiency of customs activities	447
Sorokina S., Okinsky O., Mironchenko I. Problems of logistics processes in international customs transportation	449
Tatar L., Odarchenko D., Ternovy O. Improving the consumer properties of alcoholic beverages	451

ЧИННИКИ ВИБОРУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Черевична Н.І., канд. техн. наук, доц.
Харківський національний економічний університет
ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна

Середенко В.В., ст. викл.
Національний аерокосмічний університет
ім. М.Є. Жуковського «ХАІ», м. Харків, Україна

Сьогодні чимало людей у світі дотримуються принципів здорового способу життя та правильного харчування. Українці не є виключенням. І це не тільки модна тенденція, а й нагальна потреба. Правильні харчові звички можна реалізувати не тільки на домашній кухні, але й під час відвідування закладів ресторанного господарства.

Вимоги професійних кухарів ресторанів до рослинної олії не просто високі, вони враховують усі непередбачувані чинники. Відомо, що процеси смаження чинять температурний вплив на олію. Ефективність олії для процесів смаження – один з ключових показників в ресторанному бізнесі. Зважений підхід до цього питання дозволяє підвищити якість та корисність страв.

Вибір рослинних олій на ринку України дуже великий. Від традиційних соняшnikової й оливкової до «нішових» – кокосової, лляної, кунжутної, конопляної, гарбузової, фундукової, олії авокадо й виноградної кісточki та багато інших.

Використання рослинних олій для приготування їжі визначається їх поведінкою за температурного режиму 130–140 °С, коли олія починає більш активно окислюватися атмосферним киснем. Чим нижча температура окислення олії, тим менше вона підходить для смаження. Температуру, вище якої олія безперервно виділяє дим, називають точкою димлення. Для смаження підходять олії з достатньо високою точкою димлення. Під дією високих температур ненасичені жири рослинних олій окислюються і перетворюються у шкідливий для здоров'я продукт. Як приклад розглянемо деякі олії, що використовують у ресторанній кухні.

Склад кокосової олії багатий на лауринову та міристинову жирні кислоти (близько 50 % і 20 % відповідно) та інші (пальмітинову, олеїнову, каприлову). Точка димлення у нерафінованої кокосової олії становить 175 °С, у рафінованої – 232 °С. Це робить нерафіновану кокосову олію практично не придатною для фритюру та високотемпературного смаження [1, 2].

Олія виноградних кісточок – це дуже поживна олія з великою кількістю вітаміну Е і незамінних жирних кислот. Вона складається на 69 % з лінолевої кислоти. Нерафінована олія виноградних кісточок має точку димлення 216 °С, тому підходить для смаження за температури до 200 °С [2].

Одна з «нішових», олія авокадо (рафінована і нерафінована) завдяки своєму жирнокислотному складу та температурі димлення 204–270 °С має достатньо універсальні технологічні характеристики, тобто підходить для різних способів смаження. Але за рахунок високої вартості та специфічного присмаку не є поширеною у ресторанному бізнесі [2, 3].

Найбільш популярною у закладах ресторанного господарства є оливкова олія (вміст олеїнової кислоти складає від 64 % до 85 %), яка може використовуватися як для високотемпературного, так і «холодного» режиму залежно від її класу. Температура димлення оливкової олії: рафінованої – до 243 °С; класу virgin – 210 °С; класу extra virgin – 160–190 °С. Але за рахунок її високої вартості є основним чинником подорожчання страв [2, 3].

Вибір олії для процесу приготування страв визначається не тільки її характеристиками, але й вартістю. Незважаючи на споживчу цінність «нішових» видів олій у вітчизняному ресторанному бізнесі сьогодні найчастіше використовують саме рафіновану соняшникову олію, точка димлення якої 230 °С [3].

Сьогодні у багатьох як європейських так і вітчизняних ресторанах ставка робиться на тривале і багаторазове використання олії. Для цього застосовують спеціальні види соняшnikової олії з додаванням харчового антиоксиданту, які підходять як для смаження, так і для фритюру. Вони більш стійкі до окислення і максимально економічні. Їх можна використовувати без втрати якості готової страви порівняно зі звичайною соняшnikовою олією.

Список використаних джерел

1. Найздоровіші масла для смаження: як їх використовувати. URL: <https://glavred.net/health/nazvany-samye-zdorovye-masla-dlya-zharki-kak-ih-ispolzovat-10252892.html>
2. Показники якості харчових олій та «точка димлення». URL: <https://masale.com.ua/uk/pokazniki-yakosti-harchovih-olij-ta-tochka-dimlennya/>
3. Як вибрати олію для приготування. URL: <https://vera.diet.ua/shcho-my-yimo/yak-vybraty-oliyu-dlya-pryhotuvannya/>