

**Список використаних джерел:**

1. Бебко-Мінаєва А. Про 40-річний сімейний бізнес та команду. (2024). URL: <https://youtu.be/P7K3I0f21Lg?si=2UV4PrIiddMg5zdW>
2. Волошин О. Покрокова інструкція сервісної трансформації вашого бізнесу. (2024). URL: <https://youtu.be/VQhkCHXAY6o?si=j-qDkuKHvDEIZ79Q>
3. Гаврон І. Адаптація до нових умов і впровадження інновацій в Карпатах. (2021). URL: <https://versii.if.ua/novunu/ukrayinskiy-gotelyer-rozpoviv-yak-karantin-vplinuv-na-turizm-u-karpatah/>
4. Гук П. Про Pure & Naive, вино та IT-підхід у ресторанах. (2023). URL: <https://youtu.be/vJ35SA7PQk?si=fLXEalmAL9ZOjy7O>
5. Дмитрієв О. 21 рік в HoReCa, шу, Бернардацци і Крем Кафе. (2023). URL: <https://youtu.be/0IYHL551lWo?si=LGg35DzvB6yDSsip>
6. Друзюк Я. Про ресторанну критику та нові українські медіа. (2024). URL: [https://youtu.be/IsHxryPM0hI?si=gi5FZzGeIq\\_PhHYT](https://youtu.be/IsHxryPM0hI?si=gi5FZzGeIq_PhHYT)
7. Клопотенко Є. Про бізнес, casual fine dining, плани та хейт. (2023). URL: <https://youtu.be/weoO1PeM40g?si=2oCf3QYvVScMxAKg>
8. Козаченко А. Про Milk Bar, сексизм у сфері та співпрацю з УЗ. (2023). URL: <https://youtu.be/19n-2TBJNXE?si=1qU8IIXYtbAqxab7>
9. Кошик Ю. Про «Дуже високу кухню», експерименти і їжу України. (2023). URL: <https://youtu.be/i7YkWUC1JPE?si=CaK4VXaoJJBbezmj>
10. Купер А. Про рестобізнес в Україні, нові заклади й принципи. (2023). URL: [https://youtu.be/pazTB3ebJM?si=CeRkKYquV\\_IBF8qO](https://youtu.be/pazTB3ebJM?si=CeRkKYquV_IBF8qO)
11. Магалецький А. Інвестиції та міжнародна співпраця для розвитку готельного сектору. (2023). URL: <https://horecaschool.com.ua/tpost/hvc2bm6eb1-gostinnst-bez-kordonv-yak-ukransk-gotelr>
12. Сухомлин І. Про 90-ті, наймінг та керування ресторанами. (2023). URL: <https://youtu.be/NCDO76vF89I?si=5qus90ULwH8FDqKR>
13. Шевелюк М. Важливість інвестицій і технологій для модернізації. (2019). DOI: <https://doi.org/10.32461/2226-0285.2.2019.190646>

**Стасюк В.Ю.**

*магістрант кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Львівський державний університет імені Івана Боберського  
м. Львів, Україна*

**Іжевська О.П.**

*кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри  
готельно-ресторанного бізнесу  
Львівський державний університет імені Івана Боберського  
м. Львів, Україна*

**ДЕСЕРТНІ СТРАВИ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДІЇ В АСПЕКТІ  
ХАРЧУВАННЯ, ЯК КОМПОНЕНТА ФІНАНСОВОГО РОЗВИТКУ  
ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ**

Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. Проте, сфера ресторанного господарства виявилася особливо вразливою в період розвитку пандемії Covid-19, а в подальшому збройної агресії Росії проти України. Відтак,

в кризових умовах, що склалися, підприємства ресторанного господарства потребують інноваційних рішень в управлінській, виробничій та торговельній сферах [1, ст. 102].

Поряд з пошуком фінансового розвитку ресторанного господарства, потрібно звертати увагу на аспект харчування.

Харчування для людини являється джерелом енергії і матеріалом, що слугує складовою для побудови тканин та функціонування організму в цілому. Хімічні та біологічні речовини, які надходять з їжею є регуляторами процесів обміну та впливають на формування та зміцнення імунної системи організму людини. Для виконання таких функцій, продукти харчування повинні мати у своєму складі білки, жири, вуглеводи, зокрема клітковину, вітамінний та мінеральний комплекс. Тому, у світовій практиці значної актуальності набула проблема забезпечення населення сировиною функціональної дії.

Десертна продукція користується популярністю у споживачів, характеризується високою харчовою цінністю і добре засвоюється організмом людини. Окрім цього вона має велику варіативність, починаючи від виробів, що проходять теплову обробку (торти, тістечка, млинці, кекси, пудинги) до виробів, що не потребують теплової обробки (шоколад, страви на основі желе, щербет, муси).

Перспективним напрямком розширення асортименту десертної продукції є виготовлення пінних напівфабрикатів, зокрема мусів на основі соєвого молока з доданням борошна насіння чіа. Використання нових видів сировини дозволить створити нові десерти з унікальними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

Хімічний склад борошна насіння чіа характеризується наявністю 18-34 % харчових волокон (2, ст. 138), серед них 5–10 % розчинні [3, ст. 130], які утворюють слиз, що є гідрофільним гетерополісахаридом, який містить уронову кислоту. Слиз з борошна насіння чіа має високу розчинність і в'язкість. Крім того, слиз з борошна насіння чіа також забезпечує кращу водоутримуючу здатність, емульгуючу здатність, стабільність емульгування та стабільність заморожування-відтавання, на відміну від гуарової камеді і желатину [3, ст. 131]. Оскільки справжні муси виключають будь-яке штучне закріплення піноподібного стану, тому борошно насіння чіа можна використовувати як загусник, емульгатор, стабілізатор або антифриз у технології піноподібних десертних страв.

У дослідженні, в якості контрольного зразка було використано стандартну рецептуру вершково-шоколадного мусу. У досліджуваних зразках вершки у кількості 10, 15 та 20 % замінювали приготованою сумішшю соєвого молока з борошном насіння чіа (СМБНЧ). Желатин до рецептури не додавали.

Для приготування соєвого молока використовували соєві боби (100 г) промивали і замочували 3-кратною кількістю води при 4 °С на 24 години, а потім воду для замочування зливали. Гідратовані соєві боби подрібнювали з 3-кратним додаванням прісної води в харчовому подрібнювачі (HG-150, Multifunctional High-speed Grinder). Суміш фільтрували через сито 120 мкм і отримували сире соєве молоко. Потім у сире соєве молоко додавали 2,0%

борошна насіння чіа і нагрівали при 90 °С протягом 10 хв з перемішуванням при 300 об/хв. Вищезазначений етап теплової обробки дозволив витягнути слиз з насіння чіа та денатурувати соєвий білок у соєвому молоці. Приготовану суміш СМБНЧ охолоджували до кімнатної температури і зберігали при 4 °С перед процесом приготування мусу.

Результати показали, що початковий час желеутворення мусу поступово зменшувався зі збільшенням концентрації СМБНЧ, але це не впливало на швидкість желеутворення. Додання 20 % концентрації СМБНЧ вказує на сильну гелеву структуру. Контрольний мус показав безперервну структуру, тоді як мус з доданням СМБНЧ мав розривну мережу. Крім того, додавання СМБНЧ збільшило здатність мусу зв'язувати воду. Результати свідчать про те, що слиз борошна насіння чіа може впливати на процес коагуляції білків у соєвому молоці через фазовий поділ та взаємодію, що призводить до утворення мусу з певними реологічними властивостями, структурою та здатністю зв'язувати воду.

#### Список використаних джерел:

1. Hasan E., Pérez-Jiménez Y. Labels on bars of solid chocolate and chocolate bar sweets in the Polish market: A nutritional approach and implications for the consumer. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2021. №9. P.102
2. Ayerza R., Coates W. Prote.in content, oil content and fatty acid profiles as potential criteria to determine the origin of commercially grown chia (*Salvia hispanica* L.). *Industrial Crops and Products*. 2021. № 34. pp. 136-142
3. Timilsena Y.P., Adhikari R., Kasapis S. Molecular and functional characteristics of purified gum from Australian chia seeds Carbohydrate Polymers. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2016. pp. 128-136.

**Фалендиш А.В.,  
аспірант,**

*ПВНЗ «Київський університет культури»,  
[falendyshandriy@gmail.com](mailto:falendyshandriy@gmail.com)*

**Науковий керівник: Русавська В. А.,  
професор, кандидат історичних наук,  
професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу,  
Київський національний університет культури і мистецтв  
[rusavska18@gmail.com](mailto:rusavska18@gmail.com)**

## **ІСТОРИЧНИЙ АСПЕКТ ДИНАМІКИ РОЗВИТКУ ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В МІЖНАРОДНІЙ ПЕРСПЕКТИВІ**

Правове регулювання певного аспекту діяльності людини слідує за значущістю та впливом тієї чи іншої сфери життя на соціум загалом. Не винятком став і туризм, який започаткувався з так званого явища «гранд турів», які почали набувати популярність в 18 та 19 століттях [1].