

УДК 338.48:640.4

Т-33

Рекомендовано до друку Науково-методичною радою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» (протокол від 18.06.2026 протокол № 10).

Т-33 Теорія та практика повоєнного відновлення індустрії гостинності в Україні: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 29 травня 2026 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2026. 87 с.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Теорія та практика повоєнного відновлення індустрії гостинності в Україні» (29.05.2026), у роботі якої взяли участь представники закладів вищої освіти та наукових установ, недержавних установ України та зарубіжних країн

Матеріали науково-практичної конференції надруковані в авторській редакції.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

докт. юрид. наук, проф. **Олег КИРИЧЕНКО** (голова); док. ек. наук, проф. **Ігор САЗОНЕЦЬ** (заст. голови); **Андрій МІРОШНИК** (секретар); канд. юр. наук **Сергій ДУБОВ**; док. ек. наук, проф. **Володимир ДЖИНДЖОЯН**; док. ек. наук, проф. **Ольга САЗОНЕЦЬ**; канд. юр. наук, доц. **Тетяна ЛЕЖНЄВА**.

© ВНПЗ ДГУ, 2026

© Автори, 2026

СУЧАСНИЙ СТАН ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ ТА У СВІТІ В УМОВАХ МІЖНАРОДНОЇ ЕКОНОМІЧНОЇ ІНТЕГРАЦІЇ

Джинджоян В.В., Берендяєв А.Р.

ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ЄВРОПІ..... 29

Джинджоян В.В., Пасько А.В.

ОСОБЛИВОСТІ ПЛЯЖНОГО ТУРИЗМУ В КРАЇНАХ
ПІВДЕННО-СХІДНОЇ АЗІЇ..... 32

Лисенко О.В., Джулай Т.О.

ОСОБЛИВОСТІ СТАНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ В СВІТІ..... 35

Лучанська Ю.Г., Фесенко А.С.

ТРАНСФОРМАЦІЯ СФЕРИ ТУРИСТИЧНОЇ ГОСТИННОСТІ
УКРАЇНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ..... 38

Торяник В.М., Юдицька М.О.

ПЕРСПЕКТИВИ МІСЕ-ТУРИЗМУ В ЄВРОПІ..... 41

ТЕОРЕТИКО-ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙНИХ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В ТУРИЗМІ ТА ГОСТИННОСТІ

Гессен А.Є.

ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ ЯК ЧИННИК ЗМІНИ
СПОЖИВЧИХ МОДЕЛЕЙ У NORECA..... 43

Груздєва О.В., Лучанська Ю.Г.

БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ: СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ..... 45

Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ РИБНИХ СТРАВ
ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ..... 48

Сазонець О.М.

ЦИФРОВА РЕПРЕЗЕНТАЦІЯ ГОТЕЛЮ FAIRMONT GRAND HOTEL
KYIV У СТРУКТУРІ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ..... 52

УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Джусов О.А.

МЕТОДИ АНАЛІЗУ РИНКУ АКЦІЙ ТРАНСПОРТНИХ КОМПАНІЙ.. 54

Лисенко О.В., Половний А.В.

РОЗВИТОК МЕРЕЖІ ГОТЕЛІВ MARRIOTT..... 56

Груздєва Олена Володимирівна

кандидат хімічних наук, доцент,
доцент кафедри технології
неорганічних речовин та екології
Українського державного університету
науки і технологій
ORCID 0000-0002-6928-7092

Лучанська Юлія Геннадіївна

викладач кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу
Дніпровського гуманітарного університету
ORCID 0009-0005-8234-6965

БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ: СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства (РГ) особливого значення набуває проблема безпечності харчових продуктів та якості готової продукції. Зростання популярності швидкого харчування, інтенсивне використання теплової обробки та використання харчових добавок сприяють утворенню у продуктах харчування небажаних і потенційно небезпечних сполук. До таких речовин належать акриламід, трансжири, продукти окиснення ліпідів, нітрозаміни та інші потенційно канцерогенні речовини, що можуть негативно впливати на здоров'я людини [1]. У зв'язку з цим актуальним завданням сучасної технології продукції РГ є розробка та впровадження методів зниження вмісту шкідливих сполук у готових стравах.

Однією з найбільш поширених небезпечних сполук, що утворюється під час термічної обробки харчових продуктів, є акриламід. Дана речовина формується переважно у продуктах, багатих на крохмаль, у процесі смаження, випікання або запікання за температури понад 120 °C [3]. Найчастіше акриламід виявляється у картоплі фрі, чипсах, хлібобулочних виробах, каві (в залежності від сорту та ступеня обсмаження), а також інших продуктах швидкого приготування. Основною механізмом його утворення є реакція Майєра - складний комплекс хімічних перетворень між вільною амінокислотою аспарагіном, яка належить до двадцяти протейногенних амінокислот і входить до складу білків, та редукуючими цукрами (глюкоза, фруктоза, мальтоза) за умов високотемпературної обробки. У результаті цих реакцій утворюються проміжні сполуки, які в подальшому можуть трансформуватися в акриламід.

Для зниження вмісту акриламід у продукції ресторанного господарства застосовують різні технологічні підходи. Одним із найефективніших методів оптимізація режимів теплової обробки шляхом зниження температури та тривалості. Це можливо при використанні сучасного технологічного обладнання, яке забезпечує рівномірний розподіл температури, точний контроль параметрів теплової обробки та запобігає локальному перегріванню продуктів. Крім того, попереднє замочування картоплі у воді дозволяє знизити концентрацію редукуючих цукрів з поверхневих шарів сировини, що зменшує інтенсивність реакції Майєра, та відповідно утворення акриламід у під час смаження [1].

Не менш актуальною проблемою є наявність трансжирів у продукції ресторанного господарства. Широке застосування гідрогенізованих жирів у харчовій промисловості зумовлене їх низькою вартістю порівняно з натуральними жирами та технологічними властивостями, зокрема здатністю забезпечувати стабільність і необхідну консистенцію продуктів. Трансжири переважно містяться у продуктах, виготовлених із використанням частково гідрогенізованих жирів, а також можуть утворюватися в незначних кількостях під час інтенсивного та багаторазового термічного використання рослинних олій [2]. Надмірне споживання трансжирів підвищує ризик розвитку серцево-судинних захворювань, ожиріння, цукрового діабету 2 типу та інших порушень обміну речовин. Відповідно до рекомендацій Всесвітньої організації охорони здоров'я [3], одним із найефективніших способів зниження вмісту трансжирів є заміна частково гідрогенізованих олій на рослинні олії, багаті мононенасиченими та поліненасиченими жирними кислотами (оливкова, ріпакова, соняшникова, соєва тощо). Важливими заходами також є впровадження сучасних технологій виробництва жирів із мінімальним вмістом трансжирних кислот, а також контроль режимів термічної обробки та кількості циклів використання фритюрного жиру. Разом із цим перспективним напрямом зниження вмісту шкідливих сполук є впровадження інноваційних способів теплової обробки продукції. Зокрема, технологія sous-vide, пароконвекційна обробка та використання аерофритюрниць дають змогу значно скоротити утворення канцерогенних речовин і продуктів термічної деструкції у готових стравах [2]. Такі методи, на наш погляд, забезпечують більш щадний режим приготування, сприяють збереженню біологічно активних речовин та зменшують втрати харчової цінності продукції.

Особливу роль у забезпеченні безпечності продукції РГ відіграють хімічний контроль якості сировини, аналіз складу готової продукції та дослідження впливу технологічних процесів на властивості харчових продуктів. Результати таких досліджень дозволяють своєчасно виявляти

потенційно небезпечні фактори, оптимізувати технологічні процеси та забезпечувати високий рівень якості й безпечності готової продукції [4].

Контроль вмісту акриламід у харчових продуктах здійснюється шляхом моніторингу якості сировини, оптимізації технологічних режимів під час виготовлення продукції та лабораторного аналізу готової продукції. Для виробництва картоплі фри та чипсів використовують сорти картоплі з низьким вмістом редуруючих цукрів, контролюють умови її зберігання (температура зберігання менше 6–8 °C сприяє накопиченню цукрів) та параметри теплової обробки. У хлібобулочному виробництві та під час обсмажування кави регулюють температурні режими та тривалість процесу теплової обробки з метою мінімізації утворення акриламід. Важливою складовою забезпечення безпечності продукції є також лабораторний контроль його вмісту. Для визначення концентрації акриламід застосовують сучасні високоточні аналітичні методи, зокрема газову хроматографію з мас-спектрометричним детектуванням (GC-MS) та рідинну хроматографію яку комбінують з мас-спектрометриєю (LC-MS/MS). Використання цих методів забезпечує швидке та достовірне визначення вмісту акриламід у харчових продуктах і дозволяє здійснювати ефективний контроль їх безпечності.

У результаті проведеного аналізу встановлено, що одним із пріоритетних завдань сучасного ресторанного господарства є забезпечення безпечності харчової продукції шляхом мінімізації вмісту потенційно небезпечних сполук, що утворюються під час технологічної обробки, зокрема акриламід, трансжирів та продуктів окиснення ліпідів.

Показано, що ефективним напрямом підвищення безпечності є впровадження інноваційних технологій теплової обробки (sous-vide, пароконвекційна обробка, аерофритюрниці), які сприяють зниженню утворення шкідливих сполук та збереженню харчової цінності продукції.

Встановлено, що забезпечення безпечності продукції є важливим чинником підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства, оскільки сприяє формуванню довіри споживачів, підвищенню якості послуг та відповідності міжнародним стандартам.

Список використаних джерел та літератури:

1. Бойко М. Г., Левицька І. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2021. 368 с.
2. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 320 с.
3. World Health Organization. URL: https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/trans-fat/?utm_source=chatgpt.com

4. Damodaran S., Parkin K. L. Fennema's Food Chemistry. 6th ed. Boca Raton: CRC Press, 2023. 1120 p.

Лучанська Юлія Геннадіївна

викладач кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу
Дніпровського гуманітарного університету
ORCID: 0009-0005-8234-6965

Груздєва Олена Володимирівна

кандидат хімічних наук, доцент,
доцент кафедри технології
неорганічних речовин та екології
Українського державного університету
науки і технологій
ORCID: 0000-0002-6928-7092

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ РИБНИХ СТРАВ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ

У сучасних соціально-економічних умовах України розвиток закладів ресторанного господарства та сфери гостинності супроводжується низкою викликів, пов'язаних із необхідністю забезпечення стабільної якості та безпечності харчової продукції. Водно час, зростання вимог споживачів до безпечності, харчової цінності та органолептичних характеристик страв стимулює необхідність впровадження сучасних інноваційних технологій виробництва продукції в закладах гостинності.

Особливе місце в асортименті сучасних ресторанів посідають страви з риби, які відзначаються високою біологічною цінністю, значним вмістом повноцінних білків, незамінних амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів та омега-3 поліненасичених жирних кислот [1]. Особливе значення рибної продукції зумовлене високим вмістом омега-3 жирних кислот, які відіграють важливу роль у підтриманні функціонування серцево-судинної та нервової систем людини, сприяють покращенню пам'яті, концентрації уваги та інших когнітивних функцій організму. Крім того, регулярне споживання продуктів, багатих на омега-3 жирні кислоти, позитивно впливає на психоемоційний стан людини, сприяючи регуляції нейромедіаторних процесів та підвищенню стійкості організму до стресових навантажень [2-5]. Це набуває особливої актуальності для населення України в умовах повномасштабної збройної агресії Російської Федерації, коли збереження фізичного здоров'я, психоемоційної рівноваги та працездатності є важливими складовими