

Література:

1. Господарський кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>
2. Цивільний кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text>
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
4. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
5. Закон України «Про туризм». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text>
6. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/222-19#Text>
7. Закон України «Про інвестиційну діяльність». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12#Text>
8. Закон України «Про державну підтримку інвестиційних проєктів із значними інвестиціями». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1116-20#Text>
9. Закон України «Про електронні довірчі послуги». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2155-19#Text>
10. Дія.Бізнес: державна платформа підтримки підприємництва. URL: <https://business.diia.gov.ua>
11. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text>

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-614-3-1-101>

ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ СТРАВ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ СЕЛЕНУ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ: ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ТА РОЛЬ У РОЗВИТКУ ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ

Жмудь А. В.

*кандидат технічних наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Міжнародний університет
м. Одеса, Україна*

Тенденції розвитку ресторанного господарства України формуються під впливом глобальних викликів у сфері здоров'я населення, зростання попиту на функціональні продукти харчування та необхідності відновлення туристичної галузі [1, с. 761]. У цьому контексті особливого значення

набуває розроблення функціональних страв із підвищеним вмістом біогенних мікроелементів, зокрема селену, який відіграє ключову роль у підтримці антиоксидантного захисту організму, імунної відповіді та профілактиці низки захворювань [2, с. 45].

Селен є незамінним мікроелементом, дефіцит якого спостерігається у значної частини населення України через низький вміст у ґрунтах та харчових продуктах. Враховуючи це, актуальним є впровадження інноваційних технологічних підходів до створення страв із підвищеним вмістом селену в закладах ресторанного господарства. До таких підходів належать використання сировини природного походження з високим вмістом селену (м'ясо, морепродукти, злакові культури, яйця, бобові, горіхи тощо), а також застосування біофортificaції та технологій збагачення [3, с. 22].

Перспективним напрямом є використання пророщеного зерна (пшениці, вівса, жита), яке характеризується підвищеною біодоступністю селену завдяки активізації ферментативних процесів. Крім того, застосування інгредієнтів, збагачених органічними формами селену (селенометіонін), дозволяє підвищити ефективність його засвоєння організмом людини [4, с. 78].

Технологічні рішення щодо створення функціональних страв включають оптимізацію рецептурного складу, застосування ощадних методів теплової обробки (су-від, парова обробка), що сприяють збереженню мікронутрієнтів [5, с. 57].

Важливим є також забезпечення сенсорної привабливості готових страв, що є ключовим фактором їх популяризації серед споживачів.

У контексті розвитку оздоровчого туризму функціональні страви із селеном можуть виступати важливим елементом гастрономічної пропозиції різноманітних регіонів України.

Формування спеціалізованих меню для спортсменів та туристів, орієнтованих на зміцнення здоров'я, сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства та туристичних дестинацій. Це особливо актуально для України в теперішніх умовах та в умовах післявоєнного відновлення економіки, коли необхідно інтегрувати інноваційні підходи у сферу гостинності [6, с. 81].

Нами розроблено технологію продукції ресторанного господарства «Мітболи з індичатини», приготовлені в апараті су-від, до рецептури якої входить індичатина, пастернак, волоський горіх, пророщене зерно вівса та сушені водорості. Доведено, що термічна обробка (су-від) при температурі 62–65°C протягом 50–60 хв дозволяє зберегти до 85–90% селену при мінімальній втраті маси, а також досягається висока соковитість готового продукту при його повній кулінарній готовності.

Таким чином, впровадження функціональних страв із підвищеним вмістом селену є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства, який поєднує досягнення харчових технологій, нутриціології та туризму. Це сприяє не лише покращенню якості харчування населення,

але й формуванню нових туристичних продуктів, орієнтованих на оздоровлення та профілактику захворювань.

Література:

1. Осипова Л., Дишкантюк О., Жмудь А. Інтеграція технологій здорового харчування у студентських закладах ресторанного господарства: теорія та практика // Економіка та суспільство. 2025. № 79.
2. Рацук М. Є., Юрова Т. А., Нюнькіна А. В. Функціональні кисломолочні продукти з рослинними клітковинами // Вісник ЛТЕУ. Технічні науки. 2024. № 40. С. 45–50.
3. Ціко Ю. М. Удосконалення технології виробництва хлібобулочних виробів, збагачених мінеральними елементами, із впровадженням розробки у хлібопекарський цех : дис. ... / Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. Тернопіль, 2024.
4. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, С. В. Майкова [та ін.]; за ред. М. Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с.
5. Kathuria D., Dhiman A. K., Attri S. Sous vide, a culinary technique for improving quality of food products: a review // Trends in Food Science & Technology. 2022. Vol. 119. P. 57–68.
6. Сильчук Т., Пушка О., Куций Е. Впровадження спеціалізованого харчування з альтернативними джерелами білку для спортсменів в закладах готельно-ресторанного господарства // Development Service Industry Management. 2025. № 4. С. 81–87.

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-614-3-1-102>

РОЛЬ ВЕТЕРАНІВ У ВІДНОВЛЕННІ ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ ТА В ПІСЛЯВОЄННИЙ ЧАС

Журавльов О. О.

аспірант

Міжнародний університет

м. Одеса, Україна

З початком повномасштабної війни у 2022 році ринок праці України зазнав значних структурних та системних трансформацій. Більше 6 мільйонів громадян вимушені були виїхати за межі країни, а ще приблизно 4,5 мільйона людей перемістилися в безпечніші регіони всередині України. Мобілізаційні заходи призвели до зростання чисельності Збройних сил із