

**УДК 664:338.488.2:640.43**

**Тетяна Сильчук**

*д-р техн. наук,  
професор кафедри готельно-ресторанної справи*

**Анастасія Різник**

*аспірант кафедри готельно-ресторанної справи,  
Національний університет харчових технологій*

## **ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Вступ.** Інновації – це кінцевий результат діяльності, у вигляді нового чи удосконаленого продукту або процесу, який наділено якісними перевагами під час використання та проектування, виробництва, реалізації. Тож впровадження інноваційних технологій формує перспективи для розвитку сфери гостинності.

Одним із ключових та актуальних напрямків реалізації нововведень в умовах готельно-ресторанного господарства є застосування сучасних способів підвищення якості хлібних виробів, а саме використання функціональних інгредієнтів, що дають змогу регулювати структурно-механічні властивості тіста та, відповідно, якість готового хліба.

**Мета.** У зв'язку з цим, розширення асортименту, підвищення якості, харчової цінності хлібних виробів можуть стати ефективним способом профілактики здоров'я споживачів [1] та забезпечити розвиток інноваційного потенціалу ресторанного бізнесу.

**Результати.** До продуктів функціонального призначення відносять харчові вироби, призначені для систематичного вживання в складі харчових раціонів усіма групами населення, що зберігають та поліпшують здоров'я, водночас унеможливають розвиток захворювань, пов'язаних із харчуванням, завдяки наявності в їх складі харчових функціональних інгредієнтів. Такі компоненти спроможні

надавати сприятливі ефекти на одну або кілька фізіологічних функцій та метаболічних реакцій організму людини [2].

Відомо, що функціональні продукти мають різне призначення та дію. Так, розроблені функціональні хлібні вироби можуть бути рекомендовані для харчування осіб, які страждають від захворювань цукрового діабету (гіперглікемії та гіпоглікемії), ожиріння, дисбактеріоз кишечника, целіакії, виразкової хвороби шлунково-кишкового тракту та інше. Також цей сегмент виробів доповнюють спеціальні хлібні продукти, що призначені для харчування спортсменів, дитячого харчування, геродієтичного харчування.

Домогтися високої якості функціональних хлібних виробів можливо за рахунок виключення або мінімізації небажаних компонентів у рецептурі або заміни основних компонентів на інноваційні. Прикладом такого удосконалення є безсольові вироби для людей із порушеною нормальною діяльністю серця або нирок; аглютеніві хлібні, борошняні кондитерські та макаронні вироби, виготовлені шляхом повної заміни пшеничного борошна на борошняну сировину з культур, що не містить у своєму складі глютен, для споживачів із вродженим захворюванням, що має назву «целіакія» і т.д. [3].

З кожним роком зростає кількість населення, що страждає від цукрового діабету, який становить собою стан хронічної гіперглікемії, за якого відбувається збільшення вмісту глюкози в крові, або стан хронічної гіпоглікемії, за якого рівень глюкози в крові знижується нижче за норму. Поруч із високим рівнем хворих на цукровий діабет, щорічно збільшується кількість підтверджених випадків захворювання, пов'язаного із незасвоюваністю пшеничного білка – глютену. Такі споживачі змушені дотримуватися довічної безглютенової дієти [4].

У зв'язку із зростанням кількості захворювань, що унеможливають повноцінне функціонування органів шлунково-кишкового тракту, актуальним є розширення асортименту виробів, зокрема і хлібних продуктів, за рахунок використання нетрадиційної аглютенної сировини. Ефективним напрямом розв'язання цієї проблеми є розроблення інноваційних хлібних виробів та введення до рецептурних компонентів продуктів перероблення вівса, а саме вівсяного толокна. Вибір толокна зумовлений сукупністю його корисних властивостей: унікальним хімічним складом, позитивною практикою

застосування в дієтичному та дитячому харчуванні, а також високою харчовою цінністю [4].

Таким чином, створення хлібних виробів функціонального призначення сприяє нормалізації фізіологічних функцій. Водночас прослідковується тенденція підтримки певних показників, які відповідають за забезпечення нормального метаболізму, нормалізують внутрішнє середовище організму, формують стабільний біологічний баланс. Усе це в сукупності є надійним критерієм ефективності правильного харчування, підтримання якого у сфері гостинності дає змогу забезпечити високу конкурентоспроможність закладу, привернення уваги та зацікавленості споживачів до закладу.

*Ключові слова:* інновації, сфера гостинності, хлібні вироби, толокно.

### **Список використаних джерел**

1. Increasing the health benefits of bread: Assessment of the physical and sensory qualities of bread formulated using a renin inhibitory *Palmaria palmata* protein hydrolysate / Fitzgerald C., Gallagher E., Doran L., Auty M. et al. // *Food Science and Technology*.– 2014.– Vol. 56, № 2.– P. 398–405
2. Соловйова К. О. Розширення асортименту хлібобулочних виробів функціонального призначення – одна з основних проблем для фахівців галузі / Соловйова К. О. // *Звістки Міжнародної академії аграрної освіти*.– 2015.– № 23.– С. 140–144.
3. Грищенко А. М. Використання цукру в технології безбілкового та безглютенового хліба / Грищенко А. М., Михонік Л. А., Дробот В. І. // *Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. – Київ, 2010.– С. 17–18.
4. Продукт переробки вівса як альтернативна сировина в технології аглютенених хлібобулочних виробів / Різник А. О., Доценко В. Ф., Цирульнікова В. В., Тищенко О. М. // *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія: Технічні науки*.– 2021.– № 25.– С. 89–98.