

2. Буданова О. С. Міжнародний туризм як засіб формування іміджу України. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2013. Вип. 1(1). С. 304-312.

3. Как снималось кино в Украине. URL : <https://hotels24.ua/news/kakie-filmy-snimali-v-ukraine-11231962> (дата звернення: 21.03.2022)

4. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму : навч. посіб. / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. Київ : Знання, 2011. 314 с.

5. Любіцева О. О. Туристичні ресурси України : навч. посіб. / О. О. Любіцева, В. Є. Панкова, Є. В. Стафійчук. Київ : Альтепрес, 2007. 369 с.

6. Машкіна В.В., Салімон С.С. Кінотуризм - інноваційний напрямок розвитку культурно-пізнавального туризму. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Географічні науки*. 2018. Вип. 8. С. 263-269.

7. Сучасне українське кіно: від становлення до міжнародного визнання. URL : http://tourlib.net/books_ukr/mark_tur04.htm (дата звернення: 3.03.2022)

8. Туристичні ринки. URL : <https://prm.ua/suchasne-ukrainske-kino-vid-stanovlennia-do-mizhnarodnoho-vyznannia/> (дата звернення: 7.03.2022)

9. Cucco M., Richeri G. Film Commissions as a Driver for Economic and Cultural Development. *Euro MENA dialogue*. URL : <http://med-eu.org/> .(дата звернення: 1.05.2022)

10. Im H. H. Chon. An Exploratory Study of Movie Induced Tourism: A Case of the Movie. *The Sound of Music and Its Locations in Salzburg. Journal of Travel & Tourism Marketing*. 2011.

УДК 641.55/.56

О. А. Іваніщева

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0500-3652>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ЗАСТОСУВАННЯ THERMOMIX У ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОГО ХУМУСУ

У статті обґрунтовано доцільність використання гарбуза як функціонального інгредієнта у рецептурі традиційного хумусу. Представлено технологічну документацію на розроблену страву близькосхідної кухні – хумус «Гарбузовий»,

досліджено особливості та переваги застосування THERMOMIX з метою розробки інноваційної технології хумусу як джерела важливих дефіцитних нутрієнтів.

Ключові слова: *інгредієнти, THERMOMIX, технологія, інновації, гарбуз, показники якості, експлуатація.*

Постановка проблеми. В сучасних умовах високої конкуренції на ринку ресторанного господарства підприємствам необхідно постійно проводити моніторинг світових новацій та тенденційної сфери, адже впровадження інноваційних технологій та обладнання надає ресторанам можливість позиціонувати себе лідером серед на ресторанному ринку.

Сучасні технології допомагають значно скоротити витрати на придбання закладами ресторанного господарства різного роду технологічного обладнання. Використання універсальних кухонних машин сьогодні сприяє зменшенню собівартості продукції, зростанню економічної ефективності виробництва, можливості приготування широкого асортименту корисних страв і кондитерських виробів, у тому числі національної арабської страви – хумусу.

Сьогодні THERMOMIX – один із варіантів універсального обладнання, інноваційний високотехнологічний прилад, що дозволяє застосувати нетрадиційні підходи до виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.

Отже, використання THERMOMIX для розробки технологій хумусу сьогодні є актуальною проблемою, потребує наукового обґрунтування та подальших досліджень.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Застосування гарбуза у кулінарних виробках, підвищення їх харчової цінності та надання функціональних властивостей є актуальною проблемою, дослідженням якої займається ряд вчених, зокрема теоретичні і практичні основи використання моркви при виробництві кулінарних виробів прослідковуються в наукових роботах М.І. Пересічного, С.М. Пересічної, М.Ф. Кравченко, І.В. Сирохмана, В.І. Оболкіної. Роботу над даною проблемою продовжено і розвинено у працях О.В. Завадської, І.М. Бобось, Л.Ф. Скалецької, Г.І. Шумило, О.С. Павлюченко, В.С. Доцяк та інших вітчизняних і зарубіжних науковців.

Зокрема, О.В. Завадська та І.М. Бобось, представляючи свої дослідження, вважають очевидною можливість використання продуктів переробки гарбуза, сушених зокрема, в технології кулінарних виробів з метою створення нових страв із заданими властивостями, що дозволить використовувати їх для профілактики аліментарно-залежних захворювань.

Дослідженням особливостей використанням THERMOMIX у технологічному процесі закладів ресторанного господарства науковці займаються відносно недавно. Так, у працях Василенко М.С., Жолінської Г.М. прослідковується висвітлення окремих аспектів цієї проблеми.

Беручи до уваги стан забезпечення раціону середньостатистичного українця нутрієнтами, екологічну та економічну ситуацію в державі, рецептури традиційних національних страв, хумусу зокрема, необхідно удосконалювати шляхом додавання функціональної сировини з профілактичною та лікувальною метою. При цьому раціональним рішенням буде застосування сучасного програмованого обладнання, яким є THERMOMIX. Ця проблема на даний час є недостатньо вивченою та потребує дослідження.

Мета статті – обґрунтування теоретичних аспектів розробки інноваційних технологій хумусу за допомогою Thermomix з використанням гарбуза як джерела важливих дефіцитних нутрієнтів, визначення його функціональних властивостей та показників якості, особливостей використання Thermomix.

Виклад основного матеріалу. Хумус – близькосхідна страва пастоподібної консистенції, обов'язковим складовим компонентом якої є нуттове пюре, а також паста з кунжуту, лимонний сік, оливкова олія та інші добавки. Перші задокументовані згадки про подібний продукт датуються XIII століттям, здебільшого вони представлені у вигляді рецептів з книг для кухарів на арабській мові. На івриті слово «хумус» має подвійне значення. Перше – це власне закуска, а друге – місцева назва виду горошку, з якого виробляють закуску з нуту баранячого [3].

Найчастіше хумус подають у вигляді холодної закуски або як соус, при цьому на сході до нього традиційно додається лаваш або піта, а в інших

регіонах в якості заміни їм можуть покласти хліб або кукурудзяні чіпси. У ХІХ столітті з'ясувалося, що ця закуска не містить глютену і хумус почав активно набирати популярність серед жителів США та інших країн, які володіли непереносимістю даного харчового компонента та продуктів, які його містять [5].

Ключовим інгредієнтом хумусу є відварений нут, який подрібнюють вручну або із застосуванням різних засобів до стану однорідної маси. Після цього до неї додають такі інгредієнти, як кунжутна паста, лимонний сік і оливкова олія. Хумус, зважаючи на особливий склад продуктів, що входять в його рецепт, здатний надавати комплексний позитивний вплив на організм людини, а саме: постачання організму достатньою кількістю природного рослинного білка; нормалізація обміну речовин; зниження рівня цукру в крові; допомога у виведенні з організму баластних токсичних речовин; стабілізація роботи серцево-судинної системи; оздоровчий вплив на нервову систему [5].

Нутрієнтний склад хумусу досить різноманітний: натрію - 379 мг, калію - 228 мг, кальцію - 38 мг, магнію - 71 мг, заліза - 2,4 мг. Велику частку хумусу становлять жири. На 100 г цього продукту, приготованого за стандартною рецептурою, припадає 10 г жирів, у тому числі 1,4 г насичених, 3,6 г поліненасичених жирних кислот і 4 г мононенасичених жирних кислот. Незважаючи на високий вміст жирів, в хумусі зовсім немає холестерину, який є основною причиною розвитку патології серцево-судинної системи [4].

Найбільшу частку в даному продукті посідають вуглеводи – 14 г на 100 г готового продукту, з яких 6 г припадає на різні харчові волокна. Багатий даний продукт і білковими домішками: в 100 г хумуса міститься не менше ніж 8 г білка. Калорійність продукту становить 166 ккал на 100-грамову порцію.

Гарбуз – один із автентичних овочів, характерних для української національної кухні і надзвичайно популярний продукт харчування в Україні. Це обумовлено як його цілющими властивостями, так і можливістю вирощування по всій території України. Гарбуз містить вітаміни групи В, РР, С, Е, К, в ньому присутній каротин – речовина, яка в організмі людини перетворюється на вітамін А. Гарбуз містить 1,3 % білків, 7 % вуглеводів [3].

Оскільки вітамін А сприяє росту, то гарбуз особливо корисний дітям. Цей вітамін необхідний для нормального зору, він підтримує у хорошому стані шкіру і слизові оболонки. Гарбуз, страви з гарбуза і особливо гарбузовий сік використовуються в лікувальному харчуванні при гіпо- і авітамінозі А, захворюваннях печінки, серцево-судинної системи, нирок, шлунку, недокрів'ї, поліартриті [3].

У процесі виробництва хумусу доцільно використовувати пюре гарбузове, приготування якого значно оптимізується при застосуванні THERMOMIX. Сьогодні цей пристрій використовують в більшості країн світу, як у простих ресторанах, так і на авторських кухнях мішленівських закладів. Його вибрали багато відомих шеф-кухарів за його багатofункціональність: зважування інгредієнтів, варіння, тушкування, вимішування тіста, пасерування, дроблення, шинкування, можливість стежити за точністю температури, емульгувати соуси, готувати ризотто, темперувати шоколад тощо [2].

Кольоровий сенсорний екран забезпечує комфортний перегляд цифрових рецептів, також один Thermomix, замінює безліч дорогих кухонних приладів і допомагає економити енергію за рахунок скорочення часу приготування. До переваг Thermomix належать також приготування при низькому вмісті жиру; зберігання вітамінів і корисних речовин в продуктах; хімічного складу води; насичує їжу киснем. При подрібненні страв, температура яких більше 60 °C функція уповільненого старту дозволяє уникати розбризкування вмісту чаші при збільшенні швидкості [1].

Як базову основу для розробки інноваційного продукту взято технологію приготування хумусу за класичною рецептурою.

У таблиці 1 представлено технологічну карту на розроблений хумус «Гарбузовий» з використанням гарбуза, що класичною рецептурою не передбачається. Особливістю застосування гарбуза у цій страві є його варіння на парі перед використанням, що сприяє збереженню нутрієнтного складу гарбуза.

Таблиця 1 – Технологічна карта на страву «Хумус гарбузовий»

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 10 порцій		
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
1	Нут	51	50	510	500	Світло-кремового кольору, без сторонніх домішок і ушкоджень
2	Гарбуз	55	50	550	500	Свіжа, без ушкоджень та ознак псування
3	Лимонний сік	5	5	50	50	Смак і запах властивий лимонному соку
4	Олія оливкова	10	10	100	100	Однорідна, без осаду, сторонніх смаків і запахів
5	Олія кунжутна	3	3	30	30	Однорідна, без осаду, сторонніх смаків і запахів
6	Паста тахіні	15	15	150	150	Однорідна, смак властивий кунжуту
7	Часник	3,2	3	32	30	Свіжий, без ушкоджень та ознак псування
8	Зіра	0,5	0,5	5	5	Без ознак псування
	Вихід		150		1500	

Технологія приготування

1. Нут промити кілька разів під проточною водою і замочити на 24 години.
2. Зіру пульверизувати у THERMOMIX TM6 30 с на швидкості 9, перетворюючи в порошок.
3. Гарбуз промити, почистити і варити на парі 10 хв у THERMOMIX TM6 при температурі 100 °С.
4. Відварити нут протягом 20 хв у THERMOMIX TM6 при температурі 100 °С на швидкості 1, режим «Реверс». Злити воду в окремий посуд для подальшого використання. Кілька горошинок залишити для подачі.
5. Додати відварений гарбуз, половину всього часника і 30 г відвару з нуту.
6. Пюрувати 1 хв на швидкості 7. Додати решту часника, пасту тахіні, порошкоподібну зіру, лимонний сік, оливкову олію і перемішувати 20 с на швидкості 4 зі шпателем.
7. Охолодити, викласти на закусочну тарілку, зробити невелике заглиблення в центрі.

8. Збризнути кунжутною олією і викласти горошинки відвареного нуту. Подати при температурі 14 °С як холодну закуску.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: закуска викладена колом із заглибленням, в якому розміщено горошинки відвареного нуту.

Колір: світло-оранжевий.

Консистенція: однорідна, пастоподібна.

Запах і смак: приємний, з присмаком гарбуза, кунжуту і нуту.

На рисунку 1 представлено технологічну схему на хумус «Гарбузовий».

Технологічна схема

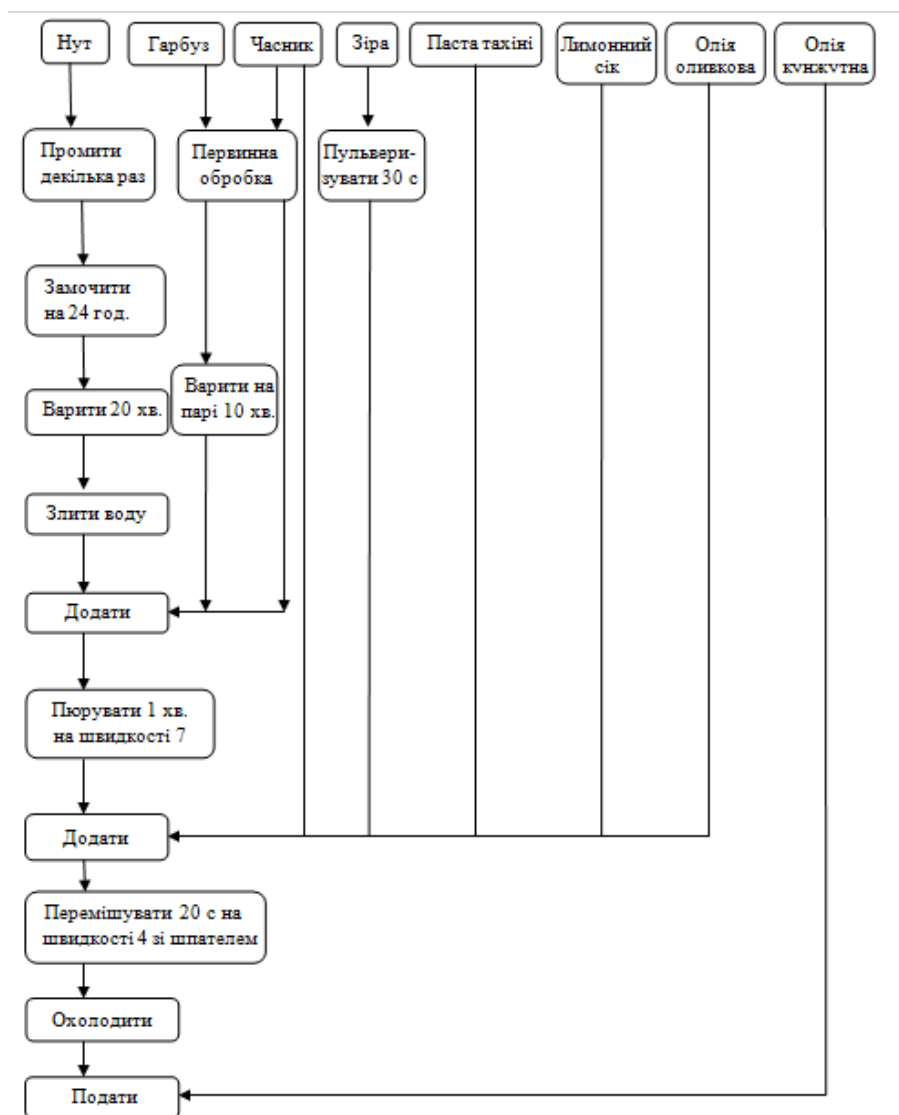


Рисунок 1 – Технологічна схема на Хумус «Гарбузовий»

Розрахунок харчової цінності розробленої страви «Хумус гарбузовий» представлено у таблиці 2.

Таблиця 2 – Харчова цінність розробленої страви «Хумус гарбузовий»

Назва сировини	Витрата на 1 порцію, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Нут	50	9.50	3.00	30.50	182.00
Гарбуз	50	0.65	0.05	3.45	16.00
Лимонний сік	5	0.05	0.01	0.15	0.80
Олія оливкова	10	0.00	9.98	0.00	89.80
Олія кунжутна	3	0.00	3.00	0.00	26.97
Паста тахіні	15	1.94	4.87	1.22	56.50
Часник	3	0.20	0.01	0.90	4.29
Зіра	0,5	0.60	0.25	1.60	5.60
Всього	136.00	12.93	21.17	37.82	381.96

Як видно з таблиці 2, розроблена страва досить калорійна, тому систематичне зловживання їй здатне викликати проблеми із зайвою вагою.

Нижче представлено порівняльну характеристику органолептичних показників якості розробленого хумусу «Гарбузовий» та хумусу за класичною рецептурою (таблиця 3).

Таблиця 3 – Порівняльна характеристика органолептичних показників якості розробленого хумусу «Гарбузовий» та хумусу за класичною рецептурою»

Назва страви	Колір	Консистенція	Запах	Смак
Хумус класичний	Світло-кремовий	Однорідна, пастоподібна.	Приємний, з ароматом нуту та кунжуту	Приємний, вміру солоний
Хумус «Гарбузовий»	Світло-оранжевий	Однорідна, пастоподібна	Приємний, з ароматом гарбуза та кунжуту	Приємний, вміру солоний з присмаком гарбуза

Виходячи з даних таблиці, можна зробити висновок, що не усі показники змінили свої значення, але з'явилися нові ознаки, що мають позитивний вплив на якість виробу. Разом з тим, ми взяли за основу традиційну технологію і рецептуру, зберігши основні властивості єврейської національної страви.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Встановлено, що розроблена нова технологія хумусу «Гарбузовий» з використанням THERMOMIX характеризуються покращеним вітамінним складом, підвищеною харчовою цінністю, кращими якісними показниками та володіє вираженими функціональними властивостями в порівнянні з класичною стравою.

Отже, розроблену страву «Хумус гарбузовий» можна пропонувати до впровадження у закладах ресторанного господарства з метою розширення асортименту, підвищення рентабельності та конкурентоспроможності холодних закусок, активізації попиту на них в сучасних умовах.

Список використаних джерел:

1. Более 12 приборов в одном: Thermomix один справится за всех. URL : <http://www.thermomixtm.kz/thermomix/12-functions/> (дата звернення: 9.06.2022)
2. Василенко М.С., Жолинська Г.М. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. *Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування*: Зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Львів, 24 квітня 2019 р.). Львів: ЛІЕТ, 2019.
3. Корисні і шкідливі властивості хумуса. URL : <https://мама.укр/korisni-i-shkidlivi-vlastivosti-humusa> (дата звернення: 14.06.2022).
4. Мельникова В.А., Чиж А.В. Обоснование возможности включения топинамбура в бобовую пасту «Хумус». *Вестник молодежной науки*. 2017. №5 (12). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/obosnovanie-vozmozhnosti-vklyucheniya-topinambura-v-bobovuyu-pastu-humus> (дата звернення: 14.06.2022).
5. Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12#Text> (дата звернення: 12.06.2022)

УДК 338.48-61(045)

А. Г. Кізюн, канд. географ. наук, доцент

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-2838-9428>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ФАКТОРИ РОЗВИТКУ ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ В МЕГАПОЛІСАХ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

У статті розглянуто фактори розвитку та ресурсний потенціал подієвого туризму, зокрема в мегаполісах. Проаналізовано характерні риси подієвого туризму, його значення для міжнародного туристичного бізнесу та перспективи подальшого розвитку.