

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Тбіліський державний університет імені
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)
Технологічний університет (м. Кельце, Польща)
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)
Яський університет ім. А. Й. Кузи (м. Яси, Румунія)
Регіональна туристична організація
Свентокшиського Воєводства (м. Кельце, Польща)
Технологічний парк (м. Кельце, Польща)



*До 55-річчя Вінницького торговельно-економічного
інституту ДТЕУ*

**СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ
ТА ГУМАНІТАРНІ ВИМІРИ
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ**

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
XI Міжнародної науково-практичної конференції**

25 вересня 2023 року

Частина II

Вінниця 2023

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 25 вересня 2023 р. Вінниця, 2023. Ч. 2. 511с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства та регулювання соціальних проблем в сучасних умовах; сучасної парадигми менеджменту та публічно-владної діяльності, фінансовий механізм забезпечення соціально-економічного розвитку країни; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні, практичні аспекти сучасного товарознавства; актуальні проблеми маркетингових технологій в умовах євроінтеграції, перспективи розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти державотворчих процесів в умовах глобалізованого суспільства.

Висвітлюються інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції, теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Замкова Н. Л.**, д-р філос. наук, професор

Відповідальний секретар – **Мартінова Л. Б.**, д-р екон. наук, професор

Члени редакційної колегії:

Громова О. Є., д-р екон. наук, доцент, **Іваницька Н. Б.**, д-р філол. наук, професор,

Прутська О. О., д-р екон. наук, доцент, **Хачатрян В. В.**, д-р екон. наук, доцент,

Чорна Н. М., д-р іст. наук, професор, **Бондар А. А.**, канд. наук з фіз. виховання і

спорту, доцент, **Крупельницька І. Г.**, канд. екон. наук, доцент, **Махначова Н. М.**,

канд. екон. наук, доцент, **Радзіховська Л. М.**, канд. пед. наук, доцент,

Тернова А. С., канд. техн. наук, доцент, **Хом'яченко С. І.**, канд. юрид. наук, доцент.

Друкується за ухвалою вченої ради Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-918-067-4

Іваніщева О. А. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ SOUS VIDE-АПАРАТІВ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗА SOUS VIDE-ТЕХНОЛОГІЄЮ.....	180
Кізюн А. Г., канд. географ. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ АНАЛІЗ МІЖНАРОДНОГО ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ: РЕГІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТ.....	188
Крижак Л. М., канд. техн. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ МОЛОЧНИЙ НАПІЙ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ.....	196
Лук'янець А. В. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ОСОБЛИВОСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ПІД ЧАС ВІЙНИ..	200
Мазуркевич І. О., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ФРАНЧАЙЗИНГУ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ..	208
Онищук Н.В., канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПОДІЄВИЙ ТУРИЗМ ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ДЕСТИНАЦІЙ.....	214
Пахомська О. В. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ТА ВИРОБНИЦТВА СУЧАСНИХ ВИДІВ ГОЛЛАНДСЬКИХ СИРІВ.....	221
Постова В. В., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ НОВІТНІ ТЕНДЕНЦІЇ СЕРВІСУ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (НА ПРИКЛАДІ РИНКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ М. ВІННИЦІ).....	230
Рябенська М. О., канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ НА ПІДПРИЄМСТВІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	243
Семко Т. В., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ SOUSE-VIDE ЯК ПІДТВЕРДЖЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	256
Фіалковська Л. В., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	267

10. Bowdin G., Allen J., O'Toole W., Harris R., & McDonnell I. Events management (2nd ed.). Oxford : Elsevier, 2006. P. 85.

11. Thomas R., & Wood E. Event-based tourism: A survey of local authority strategies in the UK. Local Governance. 2004. № 29(2). P. 12-17.

12. Ritchie J.R.B. Assessing the impacts of hallmark events: Conceptual and research issues. *Journal of Travel Research*. 1984. № 23(1). P. 2–11.

УДК 637.3(091)(045)

Пахомська О. В.

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0915-8811>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ТА ВИРОБНИЦТВА СУЧАСНИХ ВИДІВ ГОЛЛАНДСЬКИХ СИРІВ

У статті досліджено основні історичні аспекти створення голландських сирів. Встановлено, що історія голландського сиру починається близько 800 років до нашої ери, коли на території сучасної Голландії з'явилися перші поселенці, які готували продукти на основі молока, такі як сир та олія. Однак, лише в середні віки (16-17 столітті) голландський сир набув міжнародного значення, і його почали експортувати до інших країн Європи. Сьогодні у світі найвідомішими є три основних сорти сиру, що виготовляються в Голландії, це знамениті Гауда, Едам та Маасдам

Ключові слова: *молоко, сир, виробництво, Гауда, Едам, Маасдам.*

Постановка проблеми Історично, сир є одним із найпопулярніших продуктів у голландській гастрономії. Багато голландських сирів, такі як Едам і Гауда, відомі у всьому світі. Проте є й інші сорти голландського сиру, про які ми вам розповімо. Голландський сир може мати різні показники залежно від тривалості його дозрівання [3, ст.136].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням аспектів виробництва твердих сирів займалося багато провідних українських вчених:

Ересько Г.О., Мирзоян А.Р., Семко Т.В., Пихайлицька О.Р. та інші. Проте, незважаючи на значні напрацювання з даної теми, окремі її аспекти потребують подальшого вивчення та обумовлюють доцільність проведення наукових пошуків.

Мета статті. Дослідження історичних аспектів створення та виробництва сучасних видів голландських сирів.

Виклад основного матеріалу. Історія голландського сиру починається близько 800 років до нашої ери, коли на території сучасної Голландії з'явилися перші поселенці, які готували продукти на основі молока, такі як сир та олія. Було знайдено глиняний посуд для приготування молочних продуктів, датованих 200 роком до н. Сам Юлій Цезар, посилаючись на голландські землі, написав у військовому звіті: "У цій країні немає сільського господарства, але її раціон складається з молока, сиру та м'яса". Однак, лише в середні віки (16-17 ст.) голландський сир набув міжнародного значення, і його почали експортувати до інших країн Європи.

У Нідерландах є багато місць, сприятливі для розведення молочної худоби та виробництва сиру. Вони багаті на луки з соковитою травою та глинистим ґрунтом, що забезпечує коровам гарне харчування. В основному ці райони знаходяться на північному узбережжі та у південному регіоні Нідерландів. Алкмар - один із таких районів, повністю присвячений виробництву сиру. Більше того, тут є Музей Сиру, який часто відвідують туристи.

Три основних сорти сиру, що виготовляються в Голландії, це знамениті Гауда, Едам та Маасдам. Найстаріший із них - це сир Едам, вперше виготовлений у 15 ст. Він характеризується своєю кулястою формою, помірним запахом, червоною шкіркою і 40% жирністю.

Сир Гауда почала вироблятися у 17 столітті у однойменному місті. Це напівтвердий сир із яскравим смаком та вмістом жиру 48%.

Сир Маасдам характеризується тим, що має щільну текстуру з великими отворами. Він є наймолодшим серед вищезгаданих та ідеально підходить для вживання в їжу з тостами [1, с. 15].

У середні віки виробництво та збут голландського сиру були важливою складовою у житті жителів цієї країни. Ринки цієї молочної продукції процвітали, деякі міста отримували дозвіл та особливий статут під час продажу сиру. З того часу Нідерланди стали прогресувати, що зрештою зробило їх світовим лідером у молочному напрямку.

Виробництво сиру в Нідерландах. Голландці можуть виготовляти близько 650 мільйонів кілограмів сиру протягом року. З цієї кількості вони експортують лише дві третини, що робить Нідерланди однією з країн із найбільшим експортом сиру у світі. Голландське населення споживає близько 14,3 кілограма сиру на одну особу на рік. Тому не дивно, що багато країн на всіх континентах ідентифікують Нідерланди як країну сирів.



Рисунок 1 - Популярні сорти голландського сиру

У Нідерландах існує безліч сортів сиру, проте найвідомішими з них є Гауда і Едам. Варто зазначити, що в цій країні популярні такі сири: Кернем, Блюфорт, Субенхара, Фрізька, Лімбург, Маасдам, Маасланд, Старий Амстердам, Тексель, Коллум, Старий Алкмар, Лейда та Лердам.

Сорти голландських сирів. У Голландії зареєстровано велику кількість сортів сиру, що робить її однією з перших країн Європи з виробництва, споживання та експорту цієї їжі. Далі будуть згадані деякі сорти голландського сиру, які з давніх часів виділяються своїм смаком у багатьох стравах на національному та міжнародному рівні.

Козячий сир із травами. Сир «Geitenkaas Met Kruiden», що з голландського означає «Козий сир із травами», походить з міста Амстердам. Цей сир приготований з козиного молока з додаванням перцю, помідорів, цибулі, базиліку, часнику та чебрецю. Він має напівтверду, пресовану, еластичну текстуру. Колір біло-жовтий із різнокольоровими вкрапленнями спецій. Смак нагадує мигдаль, а жирність становить 45%.

Сир продається по всій країні у вигляді плескатих коліс діаметром 20 см і товщиною 10 см. Маса такого колеса становить близько 8 кг. Час дозрівання козиного сиру становить від трьох до шести місяців.



Рисунок 2 - Сир Reypenaer (Рейпенаер)

Сир Рейпенаер відомий з 13 століття і традиційно виготовляється з коров'ячого молока у регіоні Верден (Північна Голландія). Цей молочний продукт дуже скидається на сир Гауда. В даний час Рейпенаер виробляється на невеликому молочному заводі з дотриманням особливої методики приготування, отриманої з Van den Wijngaard.

Рейпенаер має тверду текстуру з вощеною шкіркою. Сир покритий білими плямами через кристалізацію мінералів та амінокислот. Смак досить солодкий та фруктовий з відтінками лісового горіха та гіркої какао. вміст жиру від 40 до 48%. Час дозрівання цього сиру становить 1,5-2 роки.

Сир Рейпенаер продається у формі колеса діаметром від 30 до 35 сантиметрів і завтовшки від 7,5 до 12 см. Вага колеса сиру коливається від 20 до 22 кілограмів [2, с. 79].

Сьогодні цей сир імітують на всьому європейському континенті, в Австралії та Сполучених Штатах Америки.

Цей продукт можна подавати з хлібом, на сирній дошці, тертим у таралетках, соусах або у супроводі вин, таких як: Токай Піно Грі з Ельзасу та Шардоне з Бургундії.



Рисунок 3 - Овечий сир Тексель

Овечий сир Тексель виготовляється на Вадденських островах (Північна Голландія) з 16 століття. Сир готується з пастеризованого овечого молока і має напівтверду текстуру з темно-жовтим відтінком, з невеликими отворами та натуральною скоринкою. Цей молочний продукт дуже ароматний і має злегка гострий смак із тривалим післясмаком. Вміст жиру близько 48%, що досягається за місяць, що є мінімальним терміном його дозрівання.

Продукт продається у круглій формі масою від 4 до 5 кг. Він чудово поєднується зі свіжими фруктами та горіхами. Сир Тексель прийнято подавати невеликими шматочками, а також у тертому вигляді на пасті та в соусах. З вина для супроводу підійде Petit Caligo (солодке вино), Совіньйон Блан та Шардоне.

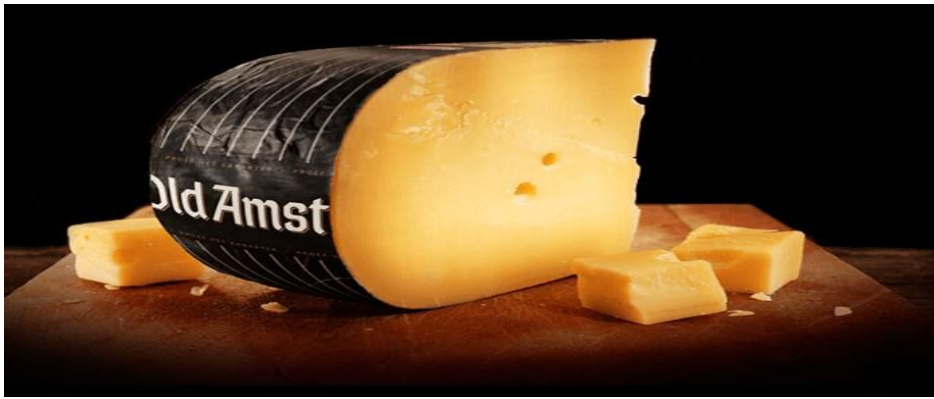


Рисунок 4 - Старий Амстердамський сир

Старий Амстердамський сир виробляється у північному регіоні Нідерландів. Як сировину використовується пастеризоване коров'яче молоко.

Сир має тверду та пресовану текстуру з горіховим смаком, що дуже нагадує Пармезан. Жирність становить близько 48%. Термін дозрівання становить близько 12 місяців. Амстердамський сир підходить для сирної дошки, в тертому вигляді в супах, а також у супроводі з портвейном.



Рисунок 5 - Овечий сир Lamb Chopper

Цей сир готується з пастеризованого овечого молока в Нідерландах, але закінчує процес дозрівання в штаті Каліфорнія (США) протягом 4-6 місяців.

Сир Lamb Chopper має напівтверду, пресовану та гладку текстуру з маленькими отворами та вощеною скоринкою. Вміст жиру у цьому сирі близько 48%. Смак цього продукту солодкий і нагадує витриманий сир Гауда і Чеддер. Аромат більше нагадує сир Пармезан, тобто проникливий і гострий.

Овечий сир може бути поданий з хлібом, на сирній дошці, з гамбургером, піцою, в тертому вигляді, з гратеном і у супроводі вин, такі як Сіра, Шираз, Геврі Чембертін і Рислінг.



Рисунок 6 - Сир Wilde Weide (Дика Прерія)

Сир Дика Прерія виготовляють у регіоні Південної Голландії з 18-го ст. Цей сир є частиною голландських сирів, відомих як Boerenkaas («ремісничі фермерські сири»), які також включають сир Гауда. Хоч Дику Прерію і порівнюють із Гаудою, термін його дозрівання набагато довший, близько 15 місяців.

Цей молочний продукт виготовляється з коров'ячого молока і має тверду та тендітну текстуру світло-карамельного кольору з перлинно-білими точками кристалів казеїну. Жирність сиру близько 48%. Смак нагадує солону карамель із відтінками трав.

Сир «Дика Прерія» можна подавати із хлібом, у тертому вигляді, із супом, запіканками, а також у супроводі вин каліфорнійський Піно Нуар, Мадейра та Ріслінг [4, с. 143].



Рисунок 7 - Сир Лейден

Лейден - один з голландських сирів, який має позначення походження (PDO), що охороняється, з 1997 року у всьому Європейському союзі (ЄС). Цей продукт виробляється у регіоні Рандстад (Південна Голландія).

Сир Лейден готується з частково знежиреного коров'ячого молока з напівтвердою текстурою та червоною скоринкою. Жирність сиру становить близько 30-40%. Смак дуже віддає кмину. Термін дозрівання сиру Лейден становить від 3 до 12 місяців. Його слід подавати на бутербродах, у розтопленому чи подрібненому вигляді, а також у супроводі вин Сіра, Кьянті та Бербург [5 с. 143].



Рисунок 8 - Сир Романо

Сир Романо виробляється у регіоні Фрісландія (Голландія) із пастеризованого коров'ячого молока. Сам по собі цей сир досить рідкісний, тому що існує лише один виробник, який забезпечує постачання від 600 до 800 порцій сиру кожні 3 тижні. У цьому термін дозрівання дуже великий (близько 4 років).

Романо має тверду та тендітну текстуру з кристалами казеїну. Вміст сиру близько 45%. Смак сиру дуже різноманітний, ви можете відчутти солону, солодку, карамельну та маслянисту нотки. Голландський сир Романо часто плутають із італійським сиrom Пекорино Романо.

Цей сир дуже підходить для сирних дощок. Він добре подрібнюється, що дуже зручно використовувати його для приготування пасти та піци. З напоїв дуже підходять: портвейн, Каберне совіньйон та Геврі Чамбертін.



Рисунок 9 - Сир L'Amuse

Сир L'Amuse готується із пастеризованого коров'ячого молока у регіоні Бімстер. Він належить до сорту Гауда, хоча методи їхнього приготування досить різні.

L'Amuse має напівтверду та пресовану текстуру з численними кристалами казеїну. Колір м'якоті сиру бурштиновий, кора вкрита парафіном та має апельсиновий відтінок. Вміст жиру близько 48%. Термін дозрівання становить 2 роки. Форма сиру є сплющене колесо масою близько 13,5 кг. Аромат нагадує смажену карамель та горіхи.

Сир L'Amuse супроводжується білими та червоними винами, а особливо він дуже підходить до сирної дошки та гарбузового пирога [6, с. 102].

Висновки і перспективи подальших досліджень. Зараз у світі щорічно виробляється приблизно 650 мільйонів голландських сирів, які доставляються і споживаються по всьому світу. Та навіть через багато років після винайдення сиру місцеві нідерландські виробники досі дотримуються методів своїх предків епохи неоліту, виробляючи вручну один з найдавніших і найулюбленіших продуктів харчування в історії людства.

Перспективи подальших досліджень спрямовані на дослідження сучасних видів голландських сирів з різноманітними харчовими добавками та регіональною сировиною.

Список використаних джерел:

1. Берник І.М., Новгородська Н.В., Соломон А.М., Овсієнко С.М., Бондар М.М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.

2. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР: навч. посіб.. Харків: Світ Книг, 2021. 304 с.

3. Іваніщева О.А. Сироваріння як перспективний напрямок гостротуризму на Вінниччині. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Харків : Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 135-137.

4. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів: підручник / Г.Є. Поліщук, О.В. Коубей-Литвиненко, Т.Г. Осмак, О.О. Басс. Київ : НУХТ. 2020. 222 с.

5. Соломон А.М., Даниленко С.Г., Бондар М.М. Сучасні тенденції виробництва сиру твердого із низькою температурою другого нагрівання. *Продовольчі ресурси*. 2022. Т. 10. № 18. С.142–155.

6. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Раманаускас Р.Й., Шингарева Т.І. Технологія сиру: підручник / За ред. Ю.Г. Сухенка. Київ: ЦП «Компринт», 2019. 412 с.

УДК 640.43:330.341

Постова В. В., канд. екон. наук

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0056-5648>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

НОВІТНІ ТЕНДЕНЦІЇ СЕРВІСУ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (НА ПРИКЛАДІ РИНКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ М. ВІННИЦІ)

У статті проаналізовано сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні та місті Вінниці зокрема: сервісу, кулінарних трендів, технологій в ресторанному бізнесі. Визначено сучасні форми та концепції в ресторанному бізнесі, а також прогресивні форми обслуговування, якими користуються в умовах сьогодення.