



Рис. 6 – Інтенсивність купівлі нових видів зернових хлібців

Проаналізувавши маркетингове дослідження та враховуючи чисельність міста Одеси, нам здається, що ці дані свідчать про гарні перспективи виведення нового товару на ринок.

Останнє запитання анкети було спрямовано на необхідність інформованості населення щодо виходу до ринку запропонованого товару. За результатами опитування 83 % (або 413 відповідей) вважає необхідним інформувати споживачів про вихід на ринок нових видів зернових хлібців підвищеної харчової цінності, а кількість тих, хто вважає інакше, незначна.

Висновки

Таким чином, проведені маркетингові дослідження свідчать, що споживач хоче отримати доступний продукт за доступною ціною, а найголовніше – продукт повинен бути якісним та безпечним. Основними споживачами стануть всі верстви населення, незалежно від віку, роду занять, освіти і доходів.

Література

1. Пилат Т.Л., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение). – М.: Авалон, 2002. – 710 с.
2. Инфраструктура товарного рынка: продовольчі товари [Текст]: підруч. / за ред. О.О. Шубіна. – К.: Знання, 2009. – 468 с.
3. Огляд ринку сухих сніданків [Текст]. Ресурси інтернет [http:// www.souz-inform.com.ua](http://www.souz-inform.com.ua)
4. Накормили завтраками [Текст] // FOOD.UA – 2011. – с. 39-40.

УДК 664.661:613.2

АССОРТИМЕНТ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КРУПЯНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРЕДЛАГАЕМЫХ К ЗАВТРАКУ В ГОСТИНИЦАХ УКРАИНЫ

Данилова Е.И., канд. хим. наук, ст. науч. сотр., Титомир Л.А. канд. техн. наук, доцент,
Решта С.П., канд. техн. наук, доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Проведена оценка ассортимента хлебобулочных и крупяных изделий, которые предлагают гостиницы Украины к завтраку. Определены основные приоритеты во вкусах гостей и постояльцев. Выяснено, что качество и ассортимент изделий играют важную роль в создании имиджа гостиницы.

The estimation of line of bakery and groats products which are offered in the hotels of Ukraine for breakfast is conducted. Basic predilections and tastes of guests are found out. It is marked that an assortment and quality of products play an important role in a build up a reputation of hotel.

Ключевые слова: хлебобулочные, крупяные изделия, гостиница, завтрак.

Индустрия гостеприимства в последнее время приобретает все большее значение как с экономической точки зрения путем наполнения бюджета, так и социальной, создавая рабочие места для населения, культурно-экономической, поскольку способствует проникновению культуры разных народов, взаимно обогащая их, и политической, в связи с тем, что возникает более глубокое понимание менталитета различных стран и слоев населения, а также помогает завязыванию экономических связей, которые способ-

ствують сближенню різних регіонів. Важне значення має в сфері гостеприимства створення комфортних умов для проживання. Безумовно, в готельних закладах високого класу з ресторанами та сферою додаткових послуг, все сконцентровано для виконання найменших бажань і капризів клієнтів, при цьому для елітних гостей це є нормою. В створенні позитивного іміджу регіонів та країни грають важливу роль готельні заклади середнього класу, оскільки саме вони формують загальне враження як про конкретний місто, так і про країну в цілому. Наявність ресторану при готельних закладах – це один з показників середнього класу надання послуг.

По мірі того, як на Україні росте інтерес до іноземної їжі, збільшується і вибір пропонуваних страв. Лише небагато готельних закладів України можуть похвалитися сніданком, який визначає його престижність, рівень, склад клієнтської бази та ціну послуг. Особливістю об'єктів харчової послуги є висока ступінь надійності, що забезпечує престижність готельного господарства, організаційно-професійний рівень керівництва даного підрозділу. Харчова послуга при готельних закладах – це забезпечення якісного приготування їжі з її різноманітним асортиментом [1]. Легкий утретній прийом їжі, на один укус, іменується в готельному бізнесі континентальним сніданком, призначений для того, щоб гость сумів продержатися до обіду. Складається такий сніданок зовсім з невеликого набору звичних для середземноморської кухні продуктів. Туристам з країн з холодним кліматом та особливими кулінарними уподобаннями така трапеза не по смаку.

Дорогі готельні заклади пропонують послуги офіціантів, які приготують та рознесуть напої та закуски, сервірують столи та зберуть посуд. Однак набір продуктів для континентального сніданку буде приблизно таким же, як і в дешевих пансіонах. Подібні сніданки поширені по всьому світу, не тільки в Європі, країнах Середземномор'я. Назва цього типу харчування має британські корені, оскільки в Англії континентом іменуються країни континентальної частини Європи.

Якщо в пансіонаті передбачено континентальний сніданок, всі продукти будуть запропоновані суворо за порціями: скільки відпочиваючих в готельному закладі, стільки буде викладено на столах булочок, джему, масла та меду, стільки чашок кави або склянок чаю буде налита. Якщо якийсь особливо проголодаваний гость вирішить полакомитися двома-трьма круасанами, випити пару чашок чаю, швидше за все, запоздавший постоялець пансіонату залишиться і взагалі без сніданку. Це лише у шведському столі можна накласти на свою тарілку стільки порцій, скільки прийме шлунок [2].

Виходячи з потреб туристів, для яких континентальний сніданок занадто скромний, багато готельних закладів світу ввели таке поняття, як розширений континентальний сніданок, де набір продуктів той же, однак порції вже не обмежені. В Україні ця практика набула широкого застосування, і іноді такий тип харчування видають за шведський стіл. Важливо знати, що справжній шведський стіл обов'язково включає гарячі страви. Тому значно частіше в готельних закладах середнього класу з континентальним сніданком передбачено невелика додаткова плата на місці за шведський стіл. Можливо розігрітися скромною чашкою кави з молоком і булочкою, а потім щільно потрапезничати в залі, де чекає щедрі шведський стіл [3].

Якщо тип харчування в пансіонаті СВФ (Continental Breakfast), це може означати тільки одне – туристам пропонується найменш скромний, континентальний сніданок. Зміна страв при такій демократичній подачі не передбачена, частіше за все буде створена гостева кухня при невеликих, недорогих готельних закладах, де постояльцю пропонується самостійно заварити собі каву або чай, налити сок, намазати булочку джемом, сливочним маслом. В різних пансіонатах до складу континентального сніданку можуть бути додані кукурудзяні хлоп'я, тонкі шматочки ветчини, сир, йогурт, мед, фруктовий сок, варене яйце, молоко [4].

Американський сніданок (ABF) включає м'ясну нарізку, гарячі салати, крім продуктів, які подають у континентальному типі, призначений для любителів щільного харчування. Такий сніданок частіше за все подають в США та країнах Західної Європи. Цьому типу готельного харчування віддають перевагу туристи з країн СНГ та Росії.

Відмінність від континентального сніданку більш ситний англійський сніданок включає в себе яєчницю з беконом, картофельне пюре, сосиски, гриби, помідори, пудинг та іншу калорійну їжу. Однак такий тип сніданку не характерний для готельних закладів середнього рівня, як в Києві, так і в інших великих містах (Одеса, Львів, Донецьк, Харків) [1, 3]. Необхідно зазначити, що більшості гостей та постояльців подобаються шведські столи, позначені скороченням ВВ – Buffet Breakfast. Цьому виду харчування гості віддають перевагу більшість готельних закладів світу.

В складі всіх видів сніданку обов'язково входять хліб, хлібобулочні вироби, оскільки хліб – один з найбільш споживаних населенням продуктів харчування. В більшості пансіонатів з кухнею присутня власна випічка, причому технологи намагаються різноманітнити асортимент та рецептуру виробів. Введення в рецептуру хліба компонентів, надають їм лікувальні та профілактичні властивості, дозволяють ефективно вирішити проблему профілактики та лікування різних захворювань, пов'язаних з дефіцитом певних або інших речовин. Лікувальний та профілактичний ефект від вживання дієтичних

хлебобулочных изделий обеспечивается либо введением в рецептуру необходимых дополнительных компонентов, либо исключением нежелательных, а также изменения технологии их приготовления [5].

Постоянным клиентам в «Терракоте» (г. Киев) не скучно – ежедневно 12 видов горячих закусок полностью меняются, и каждый день, начатый в «Терракоте» – это новое меню завтрака. Отель ориентирован в основном на иностранных гостей, поэтому им предлагается познакомиться поближе с украинской едой. Специально для этих целей в «Терракоте» представлена украинская станция. Тут можно найти и вареники, и налистники, и даже шубу с оливье. Для гурманов на завтрак готовят яйца Бенедикт, которые подают на тосте из хлеба, выпеченного в собственном цеху. Хлеб тут пекут как по французской, так и по украинской технологии. Кондитерский цех начинает свою работу рано утром, так что, если прийти на завтрак к семи утра, то можно полакомиться еще теплым масляным круассаном. Для гостей «Терракота» бесплатно исполняет почти любой каприз: по вашему заказу повар сварит любой вид каши.

В гостинице «Ривьера» (г. Киев) шведская линия завтрака представлена свежей выпечкой, которая закупается в известной киевской кондитерской-пекарне, свежими фруктами и овощами, соленьями, а также холодными закусками – мясной нарезкой и тарелкой благородных сыров. Горячая станция предлагает разные виды сосисок, приготовленные на пару с овощами, рисом, картофельными крокетами.

В Cote D'Azur (г. Киев) нет отдельной украинской станции, зато на шведской линии присутствуют характерные украинские блюда: вареники и налистники. Под заказ повара сварят любой вид каши, поджарят омлет или яичницу, а для гурманов приготовят яйца Бенедикт, которые тут подают на кунжутной булочке с голландским соусом и хрустящими полосками бекона [6].

В отеле Radisson Blue (г. Киев) на завтрак предлагается тарелка с данишем, круассаном и плетенкой с кленовым сиропом. Однако разнообразить завтрак можно собственной выпечкой Radisson Blue, поэтому о досадное отсутствие горячих закусок оказывается вполне компенсировано. Гостям предлагаются круассаны, и даниши, и маффины, разные виды хлеба и даже украинские пирожки с капустой и мясом. К слову, украинской станции в Radisson Blue нет – ее компенсирует широкая линейка европейского завтрака [6].

В Одессе ряд отелей (Мопарт, «Фредерик Коклен», частная резиденция "Особняк") предлагаются в составе завтрака хлеб с отрубями, хлебцы с крупномолотым зерном, вытяжное печенье и галеты и т.п. При этом сам завтрак довольно скромный: пара сэндвичей с хрустящими тостами и картофелем либо овощным салатом, каши: манная, овсяная, гречневая, к которым предлагается мед, цукаты, джем. В зависимости от сезона и желания посетителей на завтрак могут быть предложены блинчики с медом или джемом, в весенне-летний период – с фруктами, по желанию гостей – карамелизованными, и штрудель – вишневый и яблочный практически всегда, а в сезон – с клубникой, смородиной, малиной и пр. Отель «Фредерик Коклен» на завтрак предлагает прекрасный выбор холодных блюд, представленных на «шведской линии», и горячее блюдо по выбору клиента, которое готовится индивидуально, перед подачей на стол, при этом можно выбрать любой из пяти видов завтраков. В гостинице «Особняк» на завтрак можно заказать крупяные изделия: кашу рисовую, гречневую, овсяные мюсли.

Гостям и постояльцам гостиницы «Черное море» (г. Одесса) предлагается завтрак «Шведский стол», а из капризов гостей бесплатно исполняют такие: варят каши (популярная – классическая овсянка), выпекают бельгийские вафли, которые полагается есть с кленовым сиропом, медом или одним из шести видов варенья и джемов.

Гостиницы: Центральная, Лермонтовская, Мини-отель «Клумба» (г. Одесса) предлагают на завтрак шведский стол, кондитерские изделия (свежая выпечка), круасаны с разнообразной фруктовой начинкой, хлеб, булочки, подаются также закуски, салаты, хлеб, масло, сыр, ветчина, чай, кофе, сок и прочее. Однако горячие блюда, в том числе, из крупяных изделий и детского питания (каши) в меню отсутствуют. Мини-отель Версаль предлагает континентальный завтрак (хлебобулочные изделия, тосты, сливочное масло), однако большого разнообразия ассортимента и творческой фантазии, проявляющейся при приготовлении фирменных блюд, при этом не наблюдается.

В гостиницах Львова (Рейкарц Дворжец (Reikartz Dworzec Lviv), Шопен (Chopin Hotel), Днистер (Dnister Premier)) преобладает классический шведский стол. В отеле «Гармата» «Citadel Inn» предлагает детское меню и завтраки. При этом предлагается 9 вариантов завтрака, в том числе, вегетарианский и, при желании клиента, сухой паштет. Шведская линия поможет значительно увеличить ассортимент блюд, которые готовятся на глазах у клиентов, чаще всего это яичница, омлеты и блины. При желании можно заказать европейскую кухню, домашнюю кухню, постное и вегетарианское блюда. В гостинице Днистер в особом почете домашняя и украинская и европейская кухня.

Некоторые гостиницы г. Львова, например, Бюргер Плюс, Панська Гора предлагают питание в ресторане отеля согласно меню. Завтрак разнообразный, приготовленный исключительно из свежих овощей и фруктов за дополнительную плату.

В г. Днепропетровске гостиница Seven Eleven Skytech & Apartments, Axelhof Boutique Hotel, Бартоломео, Восток предлагаю выбор завтрака из 5-9 видов меню, предлагая шведский стол, европейскую и интернациональную кухню.

В г. Харькове гостиницы Росинка и Этуаль предлагают стандартный шведский стол, а отель Харьков предлагает континентальный завтрак без особых излишеств, все дополнительное предлагается заказать в ресторане при гостинице.

Таким образом, в составе завтраков преобладает горячая свежая выпечка: французские багеты, масляные круассаны, вишневый клафутти, scones, маффины, даниши. Ассортимент хлебобулочных изделий, предлагаемых на завтрак в гостиницах с собственной кухней чрезвычайно обширен, включает сотни наименований и постоянно меняется. К завтраку предлагаются мучные кондитерские и кулинарные изделия, которые не относятся к сдобным хлебобулочным изделиям (кроме пирогов, пирожков, пончиков), однако повсеместная организация производства этих изделий из сдобного дрожжевого теста на хлебопекарных предприятиях, схожая рецептура и технология тестоприготовления, аналогичное оборудование и другие факторы позволяют рассматривать производство этих изделий наряду со сдобными хлебобулочными изделиями, которые отличаются от хлеба, булочных и других изделий большим содержанием сдобного сырья (сахара, жиров), разнообразной разделкой теста, отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формой, наконец, вкусом и ароматом.

В большинстве гостиниц предлагаются на завтрак булочки мелкоштучные изделия разнообразной формы (круглая, овальная, четырехугольная и др.) массой 0,05 и 0,10 кг. Их ассортимент иногда довольно разнообразен, когда выпекают изделия из пшеничной, ржаной, кукурузной муки, либо с добавлением овсяных хлопьев или крупномолотого зерна, отрубей. Это очень важно, поскольку в этом случае, как и при добавлении специальных ингредиентов (сухие водоросли, порошки из пряных трав, семена масличных культур, кукурузные, рисовые, пшеничные, соевые отруби) потребитель получает не только вкусную сытную продукцию, но и обогащает рацион пищевыми волокнами. В условиях нашей страны большая часть пищевых волокон поступает в организм человека с зернопродуктами. Именно в хлебе, хлебобулочных изделиях (особенно из муки грубого помола) содержится повышенное количество основных физиологически активных компонентов – целлюлозы, лигнина и гемицеллюоз. Однако при современном уровне потребления хлеба, хлебобулочных изделий и их ассортиментном составе, на Украине население с указанными видами продуктов питания получает не более 15-20 % потребного количества пищевых волокон и основным их источником остаются фрукты и овощи.

На основе анализа вкусов гостей и постояльцев выяснено, что большинство из них во время завтрака, имея возможность выбора, предпочитают белый пшеничный хлеб и булочки (25 %), изделия из смеси зерновых любят 22 %, крупяными изделиями (гречневая каша, овсяные хлопья и мюсли) завтракают 18 %, другие виды зерновых хлебцов и хлебобулочных изделий употребляют 10 %, есть и гости, которые предпочитают завтрак без зерновых (4 %). В связи с этим можно сделать вывод о том, что постояльцы и гости, даже пропагандирующие здоровый образ жизни, находясь в отпуске или командировке предпочитают не слишком сильно отходить от привычного меню, хотя многие (30 % находящихся в деловых поездках и 73 % отдыхающих) не против что-то изменить и попробовать оригинальную кухню. При этом единичные попытки разнообразить меню хлебобулочных изделий путем создания функциональных пищевых продуктов благодаря добавлению специальных ингредиентов: водорослей, пряно-ароматических трав, высушенных овощей и фруктов не встречают значительного одобрения со стороны потребителей, поскольку предложенные изделия нуждаются в рекламе и дополнительных разъяснениях обслуживающего персонала. Если к этому добавить сложности технологического характера при изготовлении такой продукции – становится ясным – перспективы получить на завтрак в отеле функциональные здоровые продукты достаточно призрачны. Однако добротную, вкусную, разнообразную продукцию предлагают практически все гостиницы крупных городов Украины.

Таким образом, ассортимент хлебобулочных и крупяных изделий в гостиницах Украины, предлагаемый на завтрак, довольно разнообразен и соответствует общепринятым нормам, при этом в ряде отелей предусмотрена опция рум сервиса – когда официант собирает персональный столик из всего многообразия еды, представленного на шведской линии, и доставляет его прямо в постель. Однако, для развития туристического бизнеса и улучшения обслуживания есть еще достаточно резервов, в том числе, и при расширении ассортимента завтраков за счет горячих блюд: разнообразных закусок, горячих гарниров из крупяных изделий и функциональных продуктов.

Література

1. Опанащук Ю. Я. Індустрія гостинності: суть, зміст і характерні особливості / Ю. Я. Опанащук // Підприємництво, господарство і право. – 2008. – № 8. – С. 168-169.

2. Тенденции развития ресторанного бизнеса на Украине: «Дешево и сердито» Насонова О., Даниленко Л. [Электронный ресурс] режим доступа: http://tourlib.net/statti_tourism/rest_bisn.htm
3. Кифяк В.Ф. Организация туристической деятельности в Украине [Электронный ресурс] режим доступа: http://tourlib.net/books_ukr/kyfjak_4.htm
4. Рейтинг заказов блюд на завтрак из меню кафе при гостиницах [Электронный ресурс] режим доступа: <http://rubikon-hotel.com.ua/kafe-pri-gostinice/menyu-kafe/>
5. Капрельянц Л.В., Горгачова К.Г. Функциональные продукты – О.: Б.И., 2003. – 312 с.
6. Обзор завтраков в гостиницах Киева / Елена Вазари, 2012 [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://gloss.ua/story/restoraunt/article/66975>

УДК 664.723.01:347.77(477)

ВЫЯВЛЕНИЕ ЭФФЕКТИВНЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЮ ДЛЯ СУШКИ ЗЕРНА, ПАТЕНТУЕМЫХ В УКРАИНЕ

Иванова Л.А., профессор, д-р техн. наук, Котлик С.В., доцент, канд. техн. наук
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Рассмотрены методические подходы и проведено исследование для выявления эффективных технических решений среди изобретений, запатентованных в период 2000-2011 гг. в Украине по способам и устройствам для сушки зерна.

Methodical approaches and a study to identify effective solutions to technical ones, among the inventions and utility models patented in the period 2000-2011 years in Ukraine in the methods and apparatus for drying grain.

Ключевые слова: изобретение, полезная модель, патент, сушка, сушилка, способ, моделирование.

Введение. В настоящее время Украина занимает одно из ведущих мест в мире в производстве зерновых культур. Например, на период 2008 г. суммарный объем их реализации составил 24763 тыс. т, из которых на пшеницу, ячмень и кукурузу пришлось 53, 22 и 20 % соответственно [1]. Поэтому в составе национального АПК ведущим является зерно-промышленный комплекс (ЗПК). В составе указанного комплекса высокую значимость имеют технологии и оборудование для послеуборочной сушки зерна и в период его хранения, так как они определяющим образом влияют на уровень энергозатрат и качество зерна.

Однако, используемые в странах СНГ технологии и оборудование для сушки зерна в значительной степени устарели и нуждаются в модернизации [2,3]. Например, потери теплоты при нагревании и сушке влажного зерна с последующим охлаждением в большинстве действующих зерносушильных агрегатов составляют 46...65 % [3]. Таким образом, для модернизации ЗПК в Украине необходимо не только привлечение инвестиций, но и эффективные технические решения по технологии и оборудованию, например, с использованием запатентованных в Украине изобретений и полезных моделей по способам (технологиям) и устройствам (сушилки, аппараты и др.) по сушке зерна.

Для разработки методологического подхода по выявлению эффективных запатентованных технических решений предлагается в качестве технико-технологических характеристик их эффективности использовать следующие показатели, указанные в описаниях к патентам: вид выданного патента (декларационный с локальной новизной, патент, прошедший полную экспертизу с мировой новизной); номер патента и год его публикации; название объекта, данные о прототипе (АС или патент, год публикации); аннотация новизны предлагаемого решения; цель (задача) технического решения. Год публикации позволяет оценить соответствие технического решения эффективности его использования со дня публикации. Этот показатель не совпадает с периодом поддержания патента в силе (например, 20 лет для изобретения), а обычно составляет 10 лет для изобретения и 5 лет для полезной модели (или декларационного патента). Название объекта позволяет выявить, какие объекты имеют тенденцию к развитию, например, виды сушилок или технологии сушки. Данные о прототипе показывают, какой уровень техники совершенствует патентуемое решение. Например, если прототип АС (или SU), то это техника 1970-1991 гг. По аннотации новизны технического решения можно судить о его технико-технологическом уровне и целесообразности применения в модернизации или разработке и освоении новой технологии или оборудования. Анализ целей (задач) от использования технического решения, например, за период 2000-2011 гг. позволяет выявить их значимость для разработчиков и пользователей технологиями или оборудованием [4].