

2. Бізнес план кейтерингу; URL: <https://joinposter.com/ua/post/keiteringoviy-biznes-ua> (дата звернення: 13.03.2025 р.)
3. GastroLove catering; URL: <https://gastroloft.com.ua/uk/gastrolove-catering/> (дата звернення: 13.03.2025 р.)
4. Що таке кейтерингові послуги: види та варіанти організації; URL: <https://gastroloft.com.ua/uk/meropriyatiya/shho-take-kejteryngovi-poslugy-vydyta-varianty-organizacziyi/> (дата звернення: 14.03.2025 р.)
5. Топ 5 кейтерингових компаній України; URL: <https://ckp.in.ua/lifestyle/19603> (дата звернення: 14.03.2025 р.)

Босецька Н. Г.
*ст.викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького*

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ТРЕНДИ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Сучасне ресторанне господарство постійно еволюціонує, впроваджуючи новітні технології для підвищення якості, естетики та ефективності приготування страв. Особливо це стосується кондитерського виробництва, де інноваційні технології дозволяють створювати унікальні вироби, що вражають як смаком, так і виглядом.

Сегмент рослинної їжі стрімко зростає, основою для розвитку є: поширення вегетаріанства та вегенства серед молоді, відмова від їжі тваринного походження на користь рослинної. Здоровий спосіб життя і уважне ставлення до складу вживаних продуктів – новий тренд серед споживачів. Багато європейців віддають перевагу натуральним, екологічно чистим продуктам, які містять тільки натуральні інгредієнти (без штучних барвників і ароматизаторів). Споживачі хочуть бути впевнені в користі продукції, яку вони споживають.

Тривалий період популярною була тенденція попит на кондитерські вироби з різних країн світу, для споживачів було цікаво спробувати щось незвичайне, але останнім часом ситуація змінилася. Наразі біля 39% людей принаймні щотижня купують вироби від місцевих виробників які виготовлені з локальних продуктів. Близько 70% клієнтів вважають, що споживання місцевих продуктів краще для навколишнього середовища, а 65% опитаних респондентів вважають корисним для здоров'я [3].

Молекулярна кулінарія поєднує науку та кулінарію, дозволяючи експериментувати з текстурами та формами виробів, широко застосовується у приготуванні кондитерських виробів. Використання таких технік, як сферифікація, геліфікація та емульгування, відкриває нові

горизонти в створенні нових солодошів. Наприклад, ресторан Alinea в Чикаго під керівництвом шеф-кухаря Гранта Ачатца, відомий своїми експериментальними підходами до приготування, використовуючи передове обладнання та харчові добавки для створення унікальних смакових відчуттів. такими як їстівні гелійові кулі, які не лише смачні, але й створюють інтерактивний досвід для гостей [1].

Використання 3D-принтерів для створення складних форм з шоколаду, тіста або цукатів дає змогу робити унікальні, персоналізовані декори або цілі вироби (наприклад, весільні торти з індивідуальними елементами). Компанії, як-от Bocusini, розробили 3-D принтери, здатні виготовляти різноманітні вироби з високою точністю та швидкістю. Це відкриває можливості для виробництва індивідуалізованих кондитерських виробів з унікальним дизайном. За допомогою харчових принтерів їстівними чорнилами наносять різні зображення на поверхню кондитерських виробів (париклад торти, печиво, капкейки). [3]

Для приготування кремів, сиропів, фруктів у вакуумі застосовують су-від, при точній температурі зберігає смак, аромат і текстуру, а рідкий азот застосовується для миттєвого замороження десертів, що дозволяє створювати незвичні текстури та ефекти при подачі, такі як «дим». Ця техніка не лише вражає гостей візуально, але й сприяє збереженню смакових якостей продуктів. при подачі використовують рідкий азот.

Сучасні кондитерські виробництва впроваджують автоматизовані системи та роботів для підвищення ефективності процесів, наприклад, використання роботів для декорування тортів дозволяє досягти високої якості оздоблення, зменшуючи вплив людського фактору.

Розвиток штучного інтелекту (ШІ) є найважливішим технологічним досягненням за останні роки, швидке зростання ШІ позначається також і увиготовленні кондитерських виробів. Споживачі всього світу у захваті від можливостей, які штучний інтелект привносить у світ кондитерського виробництва. Такі шеф-кондитери, як Дінара Касько, використовують генеративні технології ШІ для створення унікальних і візуально приголомшливих творінь [2].

Кондитерське мистецтво не має меж Тенденція кулінарного ф'южн стрімко зростає в багатьох країнах. Люди хочуть нетрадиційних поєднань смаків, суперечливих текстур і змішування різних національних традицій і не має значення коли і як ви вирішите використати елемент ф'южн у свої кондитерські вироби. Солодка випічка з незвичайною пікантною складовою; класика західних кондитерських виробів із східними смаками та такими інгредієнтами, як матча, рисове борошно, місо та юзу; кондитерські вироби з додаванням алкоголю або на основі коктейлів стали популярними у багатьох країнах.

Зростає споживчий попит на птіфур – концепцію, що охоплює різноманітні мініатюрні, елегантно оформлені кондитерські вироби. відомі своїми складними деталями та ніжним смаком, що робить їх улюбленими на різноманітних зустрічах. Тренд на ідеальні порції зростає в багатьох

регіонах, інтерес до цих вишуканих солодоців найбільший у Франції, але набуває популярності в інших країнах, таких як США, Великобританії, Бразилії та Ірландії. Це й не дивно, оскільки згідно з проведеними опитуваннями споживачів, 65% з них вважають за краще не йти на компроміси щодо смаку, а споживати менше або купувати менші порції [1].

Протягом останнього року тенденція на кислий, пікантний і терпкий смак вишуканих кондитерських виробів набула надзвичайно швидкого розвитку та залишатиметься затребуваною протягом наступного року. Освіжаючі смаки приваблюють споживачів до кондитерських виробів із терпким і кислим смаком, адже кислі відтінки підкреслюють збалансований і складний профіль смаку.. Поєднання солодких інгредієнтів із кислим смаком створює збалансований і складний профіль смаку, який підсилює смакові рецептори. Використання кислих варіантів, таких як лимон, не завжди задовольняє споживачів, тому набувають популярності інші продукти, такі як танжело, юзу, лайм фінгер і каффір лайм а також інгредієнти на основі оцту, такі як бальзамічний оцет, і гострі ферментовані варіанти, такі як кефір і комбуча [2].

Запровадження військового стану, безперервні тривоги вносять свої корективи в життя українців і тому зручність стає ключовим фактором у виборі десерту. Формат "cake to go", який можна взяти з собою та насолоджуватися ним будь-де є одним з трендів, що зберігає популярність в цьому році. Він ідеально підходить для людей, що ведуть активний спосіб життя, постійно в русі і можуть насолоджуватися десертом в будь-який час.

Упаковка для тістечок та інших десертів в форматі to go має бути зручною для транспортування і споживання.. Популярність екологічної упаковки зростає, особливо це стосується тортів із їхніми об'ємними формами. Багато відомих виробників переходять на використання екологічно безпечної упаковки з біорозкладного матеріалу, щоб зменшити негативний вплив на навколишнє середовище [3].

Список використаних джерел:

1. Інноваційні технології URL: <https://vseosvita.ua/library/innovacijni-tehnologii-virobnictva-borosnanih-konditerskih-virobiv-molekularnij-biskvit-abo-biskvit-dla-dekoru-408387.html> (дата звернення: 14.03.2025 р.)
2. Найгарячіші кондитерські тренди на 2025 рік. URL: puratos.com.ua/uk/blog/taste-tomorrow/Hottest-patisserie-trends-for-2025 (дата звернення: 14.03.2025 р.)
3. Ринок кондитерських виробів. URL: <https://harch.tech/2024/02/28/rynok-kondyterskyh-verobiv-svitovi-trendy-2024/> (дата звернення: 14.03.2025 р.)