



**Міністерство освіти і науки України**

**Мукачівський державний університет**

**Київський національний університет харчових технологій**

**Луцький національний технічний університет**

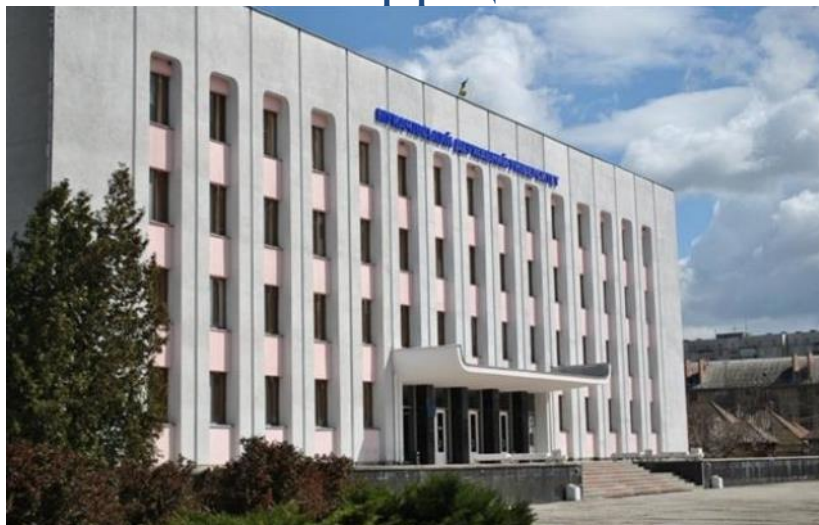
**ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

**Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

## **«РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ»**

**Тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-  
конференції**



**Мукачево  
24 березня 2023 р.**

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет

Науково-технічною радою Мукачівського державного університету

(протокол № 3 від 26 квітня 2023 року)

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2023.- 77 с.

Відповідальний за випуск – доктор економічних наук, професор Мілашовська О.І.

У збірнику тез висвітлюються погляди науковців, аспірантів, слухачів магістратури, представників підприємницьких структур на актуальні проблеми розвитку туристичної та готельно-ресторанної сфери України і світу. Тематика конференції охоплює дослідження особливостей туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах на рівні світової та національної економіки, регіонів та підприємств.

УДК 640.4:332.135(043.2)

Матеріали подано в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.

© Мукачівський державний університет, 2023

## ЗМІСТ

### *Секція 1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку*

БАБАЄВА О. В. АНІМАЦІЙНИЙ СЕРВІС ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ У ГОТЕЛЯХ КАТЕГОРІЇ 3 *	8
ДЬОРДЯК В., УДВОРГЕЛІ Л.І. ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, СЬОГОДЕННЯ	9
КАПЛІНА Т.В., КАПЛІНА А.С. ЕКОЛОГІЧНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ – СКЛАДОВА СУЧАСНОЇ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ СВІТУ	10
КАЧАН О., ЧОРІЙ М.В. ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ НА 2023 РІК	12
ЛИПОВИЙ Д. В. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ НАБОРУ ПЕРСОНАЛУ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	14
МОЛНАР-БАБЛЯ Д.І., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ ПОПУЛЯРНИХ РЕСТОРАННИХ ТРЕНДІВ 2022 РОКУ	15
ПАВЛИШИНЕЦЬ А., ГОЛОВКО О. М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ БУДИНКІВ ВІДПОЧИНКУ	16
ПАНЬКІВ М. М. ЕКОНОМІКА ВРАЖЕНЬ ЯК ГЛОБАЛЬНИЙ ТРЕНД В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	18
ПОНЕВАЧ Б., МІЛАШОВСЬКА О. І. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ	20
ШЕВЧЕНКО І., СИЛЬЧУК Т.А. РЕАЛІЇ СУЧАСНОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	22
ЧАЙКОВСЬКА М.О., ПУШКА О.С. ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТІМБІЛДІНГУ ЯК ЧИННИКА ЗГУРТУВАННЯ КОЛЕКТИВУ	23

### *Секція 2. Харчові технології в індустрії гостинності*

ГРЕБЕЛЬНИК О.П., ЗАГОРУЙ Л.П. РОЗРОБЛЕННЯ СТРАВИ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРАКТЕРУ ДЛЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	24
ГОЛОВКО О.М., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	26
ЖМУДЬ А.В. ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ СПЕЦІЙ ТА ПРЯНОЦІВ В РАЦІОНІ ХАРЧУВАННЯ	30
КАЛУГІНА І.М. ДОСЛІДЖЕННЯ АРОМАТУ ДОБАВОК З ФЕЙХОА У РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	32
КАРПАЧОВ О.Ю., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА	33
ЛАЗАРЕНКО Н.А., БЛЕНЬКИЙ П.К. СПОРТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	35
ЛАЗАРЕНКО Н.А., КОЛЕСНІЧЕНКО С.Л. СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	37
НАДТОЧІЙ В.М. ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ ЗЕРНОВИХ БАТОНЧИКІВ	38
СТЕБЛОВА С.О., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	40

### *Секція 3. Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

МАТВІЙЧУК Л.Ю., СМАЛЬ Б.А., ЖАДЬКО О.А. ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД	
---	--

З метою збереження цінних компонентів даної страви пропонується застосувати парову обробку сформованих м'ясних кульок. Це не лише збереже біологічно активні речовини сировини, але й допоможе уникнути надмірних втрат маси, що виникають за варіння.

Традиційними гарнірами цієї страви є каші розсипчасті, картопля відварна, пюре картопляне, овочі відварні з жиром. Відтак поєднання білкових продуктів з крохмалистими речовинами спричиняє зниження засвоєння харчових нутрієнтів.

Як гарнір пропонується застосування овочевої підливки, у якій в подальшому передбачено тушкування тюфтелей, що пройшли термічне оброблення.

Готові страви були оцінені за використання гедонічної шкали оцінювання [6]. Дослідження проводили на кафедрі харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва серед студентів та науково-педагогічних працівників Білоцерківського НАУ. Готові страви за основними показниками органолептичної оцінки отримали переважно показники «дуже бажаний» (52,7-65,4 %), «досить бажаний» (15,1-29,4%), «середньо бажаний» (5,0-12,7 %).

Таким чином, розроблена страва може бути рекомендована до раціону населення як лікувально-профілактична.

1. *Екотрофологія. Основи екологічного безпечного харчування / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський та ін. Київ: Лібра, 2006. 304 с.*

2. *Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Ч. 1. / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. Харків: ХДУХТ, 2017. 940 с.*

3. *Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.*

4. *Гречко В.В., Страшинський І. М., Пасічний В. М. Харчові волокна як функціональний інгредієнт у м'ясних напівфабрикатах. Технічні науки та технології. 2019. №2(16), С. 154–164. URL: <http://tst.stu.cn.ua/article/view/183642>*

5. *Бабіч О.В., Віхоть М.М. Проблематика забезпечення спеціальними продуктами харчування хворих на целиацію в Україні. Проблеми старення и долголетия: матеріали наук.-практ. конф. 16-17 трав. 2016 р. Київ, 2016. Т.25. № 2. С. 230–234.*

6. *Гребельник О.П., Надточій В.М. Застосування гедонічної шкали оцінювання за розроблення нових кисломолочних продуктів. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доп. VII Міжнар. наук.-техн. конф. молодих учених та студентів 28-29 лист. 2018 р. Тернопіль: ТНТУ, 2018. С.102.*

УДК [ 664.5:641.5]-042.3:612.06

ГОЛОВКО О.М.  
кандидат технічних наук., доцент  
Мукачівський державний університет  
м. Мукачево  
УДВОРГЕЛІ Л.І.  
кандидат технічних наук, доцент  
Мукачівський державний університет  
м. Мукачево

## **АНАЛІЗ СУТНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ**

Технологія приготування їжі – це способи обробки харчових продуктів, приготування страв та кулінарних виробів. Кулінарія – мистецтво приготування їжі [1].

Їжа дає людині енергію, яка забезпечує нормальну роботу, будувannya й оновлення всіх структур організму людини.

Смак і запах їжі справляють безпосередній вплив на засвоєння її організмом. В процесі приготування харчових продуктів, страв й кулінарних виробів велика увага приділяється смаковим якостям, що має суттєве фізіологічне значення, тобто проявляється дія на харчовий центр і спричиняють умовно-рефлекторне виділення.

Складність процесів технології харчових продуктів, приготування страв та кулінарних виробів з приємним ароматом, приємними смаковими властивостями є причиною того, що їх дослідженнями займаються науковці, теоретики і практики в світі, в нашій країні мало фахівців що розбираються в прянощах.

Мета даного дослідження полягає в аналізі сутності використання прянощів в харчових продуктів, страв, кулінарних виробів і прянощів та їх вплив на організм людини. Методи дослідження – аналіз, порівняння, узагальнення, наукової літератури, дослідження.

Прянощі — це висушені частини рослин, що додаються в їжу в невеликих кількостях для додання їй специфічного смаку і аромату. За походженням всі прянощі можна розділити на вітчизняних (місцеві) і імпортих. Місцеві прянощі визначаються особливостями національної кухні регіону. В Україні виростають і широко використовуються тмин, аніс, кріп, петрушка, пом'ята, меліса і ін. Імпортих прянощі ще називають класичними, вони відомі і реалізуються на світовому ринку: перець чорний, запашний, гвоздика, кориця і тому подібне. Коли ми говоримо про прянощі, маються на увазі натуральні висушені частини рослин. По використуваній частині рослини прянощів можна розділити на наступні групи: насіння — гірчиця, мускатний горіх, мускатний колір; плоди — бад'ян, ваніль, кардамон; перець чорний, білий, запашний, червоний; аніс, коріандр, тмин, кріп; квітки — гвоздика, шафран; листя — лавровий лист, петрушка; кора — кориця, касія; коріння — імбир, куркума, галаган, вир; трави (надземна частина рослин) — кріп, пом'ята, рута, меліса, естрагон, базилік, материнка, чабер, майоран, любисток і ін.[2].

Прянощі – продукти рослинного походження урізноманітнюють аромати харчових продуктів, страв й кулінарних виробів та надають їм пряного, гіркуватого або пекучого смаку. Прянощі, а особливо пряна зелень, містять ефірні олії, вітаміни, мінеральні солі, фітонциди, пектин, антиоксиданти і багато інших речовин, які загалом істотно поліпшують якості харчових продуктів, страв, кулінарних виробів.

Не існує чітких стандартів по співвідношенню страв і прянощів, а також прянощів між собою. Неможливо дістати харчовий продукт, страви, кулінарні вироби працюючи строго за інструкцією, не вникаючи в нюанси. Розуміння особливості кожного інгредієнту, в результаті створюється прекрасний аромат, покращується харчова цінність продуктів, страв й кулінарних виробів.

Наприклад, в поєднанні чорного перцю і кориці послідня володіє більш яким ароматом. Тому в процесі приготування страви за основу потрібно брати чорний перець і тільки небагато брати кориці, щоб його відтінити.

Вчені проаналізували сотні звітів із попередніх досліджень й визначили, яка спеція здатна позитивно впливати на роботу мозку, покращувати пам'ять і процес навчання. Результатами дослідження поділився ресурс Nutritional Neuroscience. Як кориця впливає на організм. Раніше вчені уже довели, що кориця має протизапальні, антиоксидантні та протиракові властивості. Спеція може навіть допомогти підвищити функцію імунної системи.

Нове дослідження [7] показує, що вживання продуктів з корицею може допомогти покращити пам'ять і схильність до навчання, а також може зменшити деякі симптоми тривоги. Команда дослідників з Університету медичних наук Бірджанда визначила, що

кориця може допомогти зменшити або запобігти втраті пам'яті та покращити процес навчання.

Вчені взяли до уваги 40 досліджень, які вивчали вплив кориці на пам'ять і навчання. Більшість із них показали позитивний вплив кориці на ці процеси. Вчені також дійшли висновку, що кориця підвищує життєздатність клітин, одночасно зменшуючи агрегацію тау та бета-амілоїду, пов'язану з хворобою Альцгеймера.

Два клінічні дослідження були зосереджені на споживанні кориці молодими людьми та людьми з переддіабетом у віці до 60 років. Молодь мала жувати палички-жуйки з корицею, інша група - споживали білий хліб, приправлений 2 г кориці. Молоді люди, які жували жуйку з корицею, повідомили про покращення когнітивних функцій і пам'яті, а також про зменшення симптомів тривоги. Однак учасники з переддіабетом мали незначні зміни в когнітивних функціях після вживання хліба з корицею. Також науковці визначили, що кориця та її біоактивні сполуки можуть впливати на роботу мозку та поведінкові особливості.

Втім одне дослідження показало позитивний ефект на когнітивні функції, а інше повідомило про відсутність змін. Тому вчені наголошують, що потрібні додаткові дослідження.

При приготуванні різних страв потрібно враховувати, що велика кількість прянощів не переносять високої температури та втрачають корисні речовини, тому добавляти їх потрібно в кінці приготування [3].

Кулінарні якості базилику полягають в наступному. Базилік зміцнює нервову систему, покращує пам'ять. Базилік широко застосовується в кулінарії, не лише в солоних стравах, але і солодких. Має медичне застосування: від застуди, кашлю, при головних болях, артриті, ревматизмі, зміцнює нерви, має антисептичну та антибактеріальну дію. Також застосовується при грибкових захворюваннях шкіри (свіжий сік листя).

Базилік називають царською рослиною. Він має надзвичайно приємний аромат та ніжний смак, тому його часто додають до складу багатьох страв. Базилік надає стравам, в котрі його додають, смак, що поступово змінюється. Спочатку він дає гірчинку, а потім — солодкуватий присмак. Базилік не можна різати, лише рвати руками! Так можна уникнути надмірної гіркоти. Ці прянощі додають до складу найбільш вишуканих страв в кращих ресторанах світу. Використовують його як у свіжому так і сухому вигляді. Свіжа зелень додається в супи, холодні страви, салати. Ретельно подроблене листя додають до бутербродних паст. В різних національних кухнях Європи базилік додають до томатів, зелених овочів, сиру. Його, в будь-якому вигляді, часто застосовують при виготовленні піци, кетчупів, соусів, підливок, заправок, особливо для макаронів. Молодий базилік прекрасно підходить для заправки оцту, котрий в суміші з базиліком надає особливого присмаку салатам та соусам. Використовують базилік, також, і при маринуванні овочів, особливо кабачків та огірків. Базилік чудово поєднується з петрушкою, м'ятою, коріандром, естрагоном. В перші страви базилік кладуть за 10 хв. до готовності [4]. Базилік можна і засолити, при чому ароматичні властивості та склад його повністю зберігаються.

Увага звернута на лавровий лист, який містить велику кількість ефірних олій, що діють як антисептик та протизапальний засіб. Також лавровий лист застосовують для прискорення метаболізму, додаючи не тільки до перших страв, а й навіть до чаю. Ця пряність знайома кожному кулінару й використовується всіма країнами світу. Лавровий лист доповнює неповторним ароматом будь-які перші та другі страви. Проте не кожен знає, коли саме слід додавати спецію, в середині приготування чи, може, в кінці? Досвідчені кулінари радять ошпарити, а потім злегка пом'яти листя лаврушки перед тим, як кидати в суп, для кращого виділення олії. Пряність краще додавати за 5 хвилин до того, як страву буде готова. В процесі приготування другої страви, лавровий лист

потрібно додавати за 10 хвилин до готовності. Якщо додати лавр за кілька хвилин до готовності, то він не встигне "дати" страві аромат.

Поряд з вище викладеним, до уваги потрібно брати такий фактор на який звертають медики: страви рясно приправлені лавровим листом, можуть бути небезпечні для здоров'я й викликати отруєння. Медики підкреслюють, для вагітних жінок лавровий лист отруйний, краще відмовитися від нього. Лавровий лист можна замінити, наприклад, базиліком, чебрецем, розмарином або сумішшю пряних трав. У курячому супі замінити лавровий лист можна селерою і петрушкою.

Куркума – смачна спеція, яка використовується в багатьох видах карі, супах, чилі, м'ясних стравах і навіть у модному лате із золотим молоком.

Порошок куркуми використовується при приготуванні різних страв: овочевих, м'ясних, рибних, для плову, випічки і приготування чаїв і різноманітних напоїв. Куркума надає їжі жовте фарбування, тому часто використовується для приготування страв з рисом, замінюючи шафран — дорожчу пряність. Важливо не перестаратися, заправляючи страви порошком куркуми. Ця пряність володіє специфічним смаком і ароматом, зайва кількість її в страві може спотворити смак їжі [5].

Вона використовувалася протягом тисяч років у таких місцях, як Індія, Західна Африка та Ямайка, а також є основним продуктом багатьох практик китайської медицини для лікування запалень, здоров'я крові та багато іншого. В той час як різні культури століттями знаходили способи отримати користь цієї спеції для здоров'я, куркума увійшла в західну практику відносно недавно.

І хоча FDA визнало куркуму та добавки з куркумою «загалом безпечними», у недавньому звіті стверджується, що ця спеція може надавати потенційно шкідливий вплив на здоров'я печінки. Крім кулінарії, куркума традиційно використовувалася в оздоровчому контексті як засіб для боротьби із запаленням і, як вважають, має антиоксидантні властивості, звідси і популярність добавок з куркумою. До недавня не велися розмови про якісь негативні побічні ефекти вживання куркуми. Мають місце публікації, які опубліковані Американським журналом медицини, в якому дослідники оцінили кореляцію між споживанням куркуми та потенційним ушкодженням печінки у тих, хто був включений до Американської мережі лікарсько-індукованих ушкоджень печінки (DILIN). Згідно з дослідженням, вчені виявили загалом 16 випадків уражень печінки, пов'язаних із куркумою, серед учасників програми DILIN у період з 2011 по 2022 рік.

Подальший хімічний аналіз підтвердив, що троє з цих пацієнтів також вживали куркуму у поєднанні з чорним перцем — інгредієнтом, який багато експертів рекомендують приймати разом із куркумою, оскільки він допомагає організму ефективніше його перетравлювати.

Хоча результати цього дослідження значні, невелика кількість повідомлень про печінку за цей 10-річний період передбачає, що, можливо, необхідні додаткові дослідження, що необхідно дослідити причини, через які куркума може бути каталізатором таких ускладнень для здоров'я. Хоча результати цього дослідження можуть бути незначними, схильність куркуми до можливого пошкодження печінки не можна скидати з рахунків. Це не перше дослідження, яке пов'язує пошкодження печінки з вживанням куркуми. Таким чином, варто взяти до уваги потенційні небезпеки.

У журналі International Medical Case Reports Journal у 2021 році було зареєстровано два окремі випадки у дорослих, які зазнали лікарської поразки печінки через вживання куркуми. Також у Тоскані було зареєстровано ще кілька випадків ураження печінки внаслідок вживання куркуми [6]. Ці повідомлення не обов'язково повинні викликати негайну стурбованість або тривогу, оскільки пошкодження печінки, безпосередньо пов'язане з вживанням куркуми, як і раніше, трапляється рідко. Вчені проаналізували

сотні звітів із попередніх досліджень й визначили, яка спеція здатна позитивно впливати на роботу мозку, покращувати пам'ять і процес навчання.

Отже, використання прянощів в технології приготування харчових продуктів, страв та кулінарних виробів сприяють підвищенню їх харчової цінності в результаті мають суттєвий вплив на організм людини.

1. Великий тлумачний словник української мови./ Уклад. І голов. ред. В. Т. Бусел. – Ірпінь: ВТФ «Перун» - 1440 с.
2. <https://buklib.net/books/24183/>
3. Інґрід Анерт. Трави, прянощі й приправи від А до Я. Переклад з німецької. Перекладач: Наталя Бондарь.Словаччина. – 110 с.
4. [https://sz.lviv.ua/article/Laifkhaky\\_na\\_kozhen\\_den/Dodaite\\_pertsiu\\_Svoim\\_stravam/20140914\\_1859/](https://sz.lviv.ua/article/Laifkhaky_na_kozhen_den/Dodaite_pertsiu_Svoim_stravam/20140914_1859/)
5. <http://prostoblog.pp.ua/kurkuma-v-kul-nar-krasch-recepti-zastosuvannya-kurkumi/>
6. <https://www.ukr.net/news/details/health/94217994.html>
7. <https://www.rbc.ua/rus/styler/vcheni-viznachili-ka-spetsiya-pokrashchue-1679334795.html>

УДК 641.885 : 613.291

ЖМУДЬ А.В.

кандидат технічних наук, асистент

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

### **ЛКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ СПЕЦІЙ ТА ПРЯНОЩІВ В РАЦІОНІ ХАРЧУВАННЯ**

У багатьох кухнях світу присутні спеції та трави. Вони повсякчас цінувалися не лише за свої смакові якості, а й за корисні властивості для здоров'я споживача. Деякі спеції допомагають полегшити симптоми того чи іншого захворювання, або прискорити процес одужання. І при цьому вони урізноманітнюють щоденний раціон за рахунок надання звичним стравам бажаного аромату, присмаку, пекучості та забарвлення [1]. Прянощі вживають або в цілому вигляді (горошинами, бутонами, листочками, гілочками і т. д.), або в меленому. Цілі прянощі містять більше аромату, тому їх частіше використовують для рідких страв - супів, компотів, киселів, соусів. Мелені прянощі більше підходять до м'ясних, яєчних, борошняних страв. Мелені прянощі швидко втрачають свій аромат, тому їх краще розмелювати безпосередньо перед вживанням. Прянощі вводять в їжу, як правило, в кінці приготування за 5-10 хв до готовності або навіть у момент готовності.

До категорії прянощів зараховують рослини, що належать до тридцяти ботанічних родин [2]. Різні частини рослин використовують для приготування прянощів, інколи якусь одну, інколи декілька або всі одразу. У національних кухнях різних народів одна і та ж спеція може використовуватися в зовсім різних стравах: наприклад, в одних випадках ця пряність додається до солодких страв, а в інших – до риби [3].

Спеції бувають - класичними ( субтропічні країни походження - Азія та Америка) та місцевими. Тобто для різних країн місцевими можуть бути абсолютно різні прянощі. Класичні спеції завжди використовуються в сухому вигляді. Такі характерні якості як пекучість і аромат у них більш виражені.. Місцеві прянощі використовують і сухими і свіжими та поділяються на дві підгрупи: пряні овочі і пряні трави. У прямих овочів (хрін, фенхель, часник) в їжу використовують коренева частина, а у прямих трав - зелень. Пряні трави, на відміну від прямих овочів, зустрічаються в дикому вигляді.

В спеціях містяться мікроелементи, які добре впливають на процес травлення. Ефірні олії часнику, фенхелю, чебрецю і гвоздики володіють сильним дезінфікуючим ефектом [4]. Кориця, аніс, мак, гвоздика, кардамон діють на людей збудливо. Їх





# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>