

УДК 640.43:[641.51/.54:637.54
DOI: 10.31866/2616-7468.8.2.2025.348683

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РОЗРОБЛЕННЯ АВТОРСЬКОЇ СТРАВИ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Марія Філь,
кандидатка технічних наук, доцентка,
Львівський національний університет
імені Івана Франка,
Львів, Україна,
merifil.ua@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-6114-4468>
© Філь М., 2025

Актуальність. Ресторанний бізнес постійно розвивається, адаптуючись до змін у споживчих уподобаннях та новітніх технологіях. Вивчення способів виробництва страв із м'яса птиці дозволяє не лише підвищити ефективність роботи закладів ресторанного господарства, але й забезпечити відповідність продукції санітарно-гігієнічним нормам, харчовій безпеці та сучасним стандартам якості. Дослідження цього питання сприятиме вдосконаленню технологічних процесів, що важливо для розвитку ресторанної індустрії та задоволення зростаючих очікувань споживачів. **Мета та методи дослідження.** Метою цього дослідження є аналіз технологічного процесу виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства, визначення основних етапів приготування, дотримання санітарних норм та вимог безпеки харчових продуктів, а також оцінка впливу технологічних методів на якість готових страв. Методи дослідження: аналіз наукової та нормативної літератури; експериментальні дослідження; порівняльний аналіз; статистична обробка даних. **Результати.** Результати дослідження підтверджують важливість суворого дотримання технологічних стандартів і санітарних норм при виробництві страв із м'яса птиці. Це дозволяє забезпечити високу якість продукції, відповідність сучасним споживчим вимогам та розвиток ресторанного бізнесу. **Висновки та обговорення.** Процес виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства є складним і включає кілька ключових етапів: відбір і закупівлю сировини, її обробку, маринування, приготування та подачу. Всі вони спрямовані на забезпечення високої якості готової продукції, відповідність санітарним нормам і задоволення споживчих потреб. Отже, правильний підхід до виробництва страв із м'яса птиці забезпечує високу якість продукції, безпечність для здоров'я споживачів та конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства. Важливо дотримуватися стандартів і технологічних вимог на всіх етапах приготування, щоб задовольнити зростаючі потреби ринку та гарантувати відмінний смак готових страв.

Ключові слова: м'ясо птиці, виробництво страв, технологічний процес, контроль якості, ресторанний бізнес.

Актуальність проблеми

Постановка проблеми. Значна популярність м'яса птиці серед споживачів пояснюється його високими смаковими властивостями, харчовою цінністю та універсальністю в кулінарії. Проте існує низка викликів, пов'язаних із технологічними процесами його обробки, контролем температурних режимів та забезпеченням відповідності стандартам якості. Зокрема, необхідність удосконалення методів термічної обробки для збереження смакових і поживних властивостей

м'яса, впровадження сучасних технологій охолодження та заморожування, а також оптимізація витрат на виробництво залишаються актуальними проблемами для підприємств ресторанного бізнесу.

Значна увага приділяється реалізації HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) на підприємствах ресторанного бізнесу, що дозволяє здійснювати систематичний контроль за всіма етапами виробництва і гарантувати безпечність готових страв. Вітчизняні та європейські дослідження також підтверджують ефективність використання технології швидкого заморожування (IQF – Individual Quick Freezing) для збереження якісних характеристик м'яса птиці.

Стан вивчення проблеми. Проблема виробництва та якості м'яса птиці є предметом численних наукових досліджень у сфері харчової промисловості, ресторанного бізнесу і технологій переробки продукції. Багато вітчизняних і зарубіжних науковців присвятили свої роботи удосконаленню методів обробки, термічної обробки та збереження смакових і поживних властивостей м'яса птиці. Значний внесок у дослідження властивостей та якості м'яса птиці зробили М. Крамської (2023), Б. В. Доля (2023), М. І. Філь (2022); D. Antiushko та ін. (2022); С. М. Owens та ін. (2010); S. Barbut та E. Leishman (2022), D. L. Fletcher (2002), які розглядали питання контролю якості, вимог до термічної обробки та сучасних методів заморожування продукції. Згідно з Державним стандартом України (ДСТУ 3143:2013), визначено основні вимоги до якості м'яса птиці, включаючи органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники, що є критично важливими для забезпечення харчової безпеки (Мінекономрозвитку України, 2014).

Дослідження міжнародних організацій, зокрема Всесвітньої організації охорони здоров'я (WHO) та Продовольчої і сільськогосподарської організації ООН (FAO), свідчать про важливість впровадження сучасних технологій у виробництві м'яса птиці, які мінімізують ризики бактеріального забруднення та сприяють збереженню корисних властивостей продукту. Вчені наголошують на необхідності вдосконалення санітарних норм, оптимізації процесів маринування, застосування новітніх методів вакуумного пакування та інноваційних підходів до транспортування продукції.

Отже, аналіз літературних джерел засвідчує, що проблема забезпечення якості м'яса птиці та його використання у ресторанному бізнесі є актуальною. Подальші дослідження необхідні для вдосконалення методів обробки, оптимізації технологій зберігання та підвищення безпеки готових страв.

Невирішені питання. Попри значні досягнення у дослідженнях якості м'яса птиці, низка важливих питань залишається невирішеними. Серед них: ризики бактеріального забруднення; вдосконалення методів термічної обробки; технології зберігання і транспортування; інтеграція міжнародних стандартів; вдосконалення технологій приготування в ресторанах.

Мета і методи дослідження

Метою дослідження є вивчення технологічного процесу виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства, зокрема, характеристика етапів обробки сировини, приготування страв та забезпечення їх високої якості відповідно до санітарних норм і стандартів. Також дослідження спрямоване на аналіз популярності курячого м'яса в сучасному ресторанному бізнесі та його харчової цінності.

Методи дослідження: теоретичний аналіз – вивчення літературних джерел, нормативних документів і технологічних стандартів щодо виробництва страв

із м'яса птиці. Спостереження та аналіз технологічного процесу – дослідження конкретних етапів виробництва, таких як відбір сировини, її обробка, приготування і подача страв; експериментальний метод: проведення тестування нових страв, таких як «Ніжка à la royale», для виявлення впливу різних етапів технологічного процесу на кінцевий продукт; порівняльний метод: порівняння популярних страв із м'яса птиці в ресторанах для оцінки їх смакових характеристик та споживчих уподобань. Інтерв'ю з експертами та практиками ресторанної індустрії – збирання думок і рекомендацій від професіоналів щодо технології приготування та подачі страв із м'яса птиці.

Ці методи дозволяють всебічно оцінити процес виробництва страв із м'яса птиці та виявити ключові чинники, що впливають на якість і популярність цих страв у закладах ресторанного господарства.

Інформаційною базою дослідження стали наукові статті, звіти міжнародних організацій, а також дані аналітичних центрів щодо стану ринку праці та специфіки діяльності закладів громадського харчування в умовах цифровізації і глобалізації.

Результати дослідження

Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства є важливою для розуміння технологій та процедур, які застосовуються при приготуванні цих страв. Дотримання відповідних норм і професійних стандартів є вирішальним для досягнення високої якості продукції та задоволення потреб споживачів. Процес виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства включає основні етапи, які наведено у табл. 1.

Таблиця 1. Основні етапи виробництва страв із м'яса птиці

Table 1. Main stages of poultry dishes production

Етапи	Характеристика
Відбір та закупівля сировини	При виробництві страв із м'яса птиці важливо обрати якісну сировину. Заклади ресторанного господарства співпрацюють із постачальниками, щоб забезпечити свіжість та якість м'яса птиці.
Обробка сировини	Після отримання сировини вона проходить процес обробки, який включає очищення, розрізання на частини і видалення небажаних елементів, таких як шкіра, кістки та жирові вкладення.
Маринування та приправлення	Часто м'ясо птиці піддається маринуванню або обпудрюється спеціями та приправами для покращення смакових якостей і надання особливого аромату.
Приготування	М'ясо птиці готують за різними технологіями, такими як смаження, варіння, запікання або гриль. Важливо дотримуватись правильних температурних режимів та часових параметрів приготування для забезпечення безпеки і якості продукту.
Презентація	Готові страви із м'яса птиці оформлюються та подаються на стіл із додаванням гарнірів, соусів або декоративних елементів, щоб надати стравам привабливості та естетичного вигляду.

Джерело: сформовано на основі (Філь та ін., 2022; Крамської, 2023)

Source: formed on the basis (Fil et al., 2022; Kramskoi, 2023)

У процесі виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства необхідно дотримуватись вимог санітарних норм та правил безпеки харчових продуктів. Регулярні перевірки і контроль якості є необхідними для забезпечення високої якості та безпеки харчових продуктів, які подаються споживачам. М'ясо птиці є важливим джерелом білка та інших поживних речовин. Основний хімічний склад м'яса птиці може варіюватися в залежності від виду птахів і їх раціону харчування (Доля, 2023). Приблизні значення хімічного складу курячого м'яса наведено в табл. 2.

Таблиця 2. Хімічний склад курячого м'яса (на 100 грамів)
Table 2. Chemical composition of chicken meat (per 100 grams)

Харчова складова	Кількість	Харчова складова	Кількість
Білки	20,6	Цинк	1,4
Жири	2,3	Мідь, марганець	0,1
Вуглеводи	0	Селен	15,6 мкг
Енергетична цінність	98 ккал	Вітаміни	
Вода	75	Вітамін А	9 мкг
Зола	1	Вітамін Е	0,3
Мікроелементи		Вітамін К	0,3 мкг
Залізо	1	Вітамін В1	0,07
Магній	24	Вітамін В2	0,12
Кальцій	11	Вітамін В3	6,4
Фосфор	147	Вітамін В6	0,33
Калій	235	Вітамін В12	0,3 мкг
Натрій	68	Фолієва кислота	5 мкг

Джерело: сформовано на основі (Крамської, 2023)
Source: formed on the basis (Kramskoi, 2023)

М'ясо птиці за популярністю у світі поступається лише свинині, але це ніяк не впливає на його застосування в закладах ресторанного господарства. В сучасному ресторанному бізнесі готуються різноманітні страви із м'яса птиці, найпопулярнішими і найпоширенішими є: запечене або грильоване філе курки; качині грудки; качиний конфіт; курячий шашлик; куряче каррі; курячі фрикадельки; гусячі стегна; фуа-гра; конфі з перепелиних яєць (Antiushko et al., 2022). Ці страви із м'яса птиці відображають смакові уподобання клієнтів у сучасному ресторанному бізнесі, і, проаналізувавши їх, ми бачимо, що найбільш популярною серед усього різноманіття птиці є курка. Курятина є одним із найуживаніших видів м'яса в рестораних закладах не тільки в Україні, але й у світі (Owens et al., 2010). Причини популярності курячого м'яса наведено нижче у табл. 3.

Аналіз технології запропонованої нової страви «Ніжка à la royale» здійснювали відповідно до окремих етапів технологічного процесу – приймання сировини, механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів, теплова обробка напівфабрикатів, реалізація.

Приймання сировини. Згідно із ДСТУ 3143:2013 (Мінекономрозвитку України, 2014). М'ясо птиці залежно від способу обробки випускають у вигляді тушок та окремих частин. Для рекомендованої страви використовується ніжка, яку одержують шляхом відокремлення від тушки по місцю з'єднання стегнової і тазової кісток. При-

леглу частину спинки та абдомінальний жир видаляють, також може бути видалена прилегла до внутрішнього жиру шкіра. Складається з гомілки і стегна.

Таблиця 3. Переваги курячого м'яса у споживанні

Table 3. Benefits of chicken meat in consumption

Функції	Характеристика
Поширення	Курятина доступна майже в будь-якій країні світу і є одним із найбільш використовуваних видів м'яса. Це робить його доступним для багатьох ресторанних закладів та споживачів.
Універсальність	Куряче м'ясо має нейтральний смак і текстуру, що дозволяє його використовувати в різних стравах та кухнях: у супах, салатах, смажених стравах, випічці та багатьох інших.
Здоров'я та харчова цінність	Куряче м'ясо вирізняється бідним жиром і високою якістю білка. Воно містить багато необхідних мікроелементів та вітамінів, таких як залізо, цинк, вітаміни групи В. Також воно відноситься до низькоалергенних видів м'яса.
Різноманітність страв	Куряче м'ясо може бути використане в найрізноманітніших стравах – від класичних курячих супів та смажених курей до екзотичних страв, приготовлених із застосуванням спецій і технік приготування різних кухонь світу.
Економічність	Курятина є більш економічною, порівнюючи з іншими видами м'яса, такими як яловичина або індичка. Вона забезпечує високу якість за незначні кошти, що дозволяє ресторанам пропонувати широкий асортимент страв із курячого м'яса за доступними цінами.

Джерело: сформовано на основі (Крамської & Гніцевич, 2023; Barbut & Leishman, 2022)

Source: formed on the basis (Kramskoi, 2023; Barbut & Leishman, 2022)

Графічні схеми проведення розрізів по суглобах (згідно з вимогою до окремих показників якості для м'яса свійської птиці, Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 27 березня 2023 року № 625) наведено нижче на рис. 1–2.

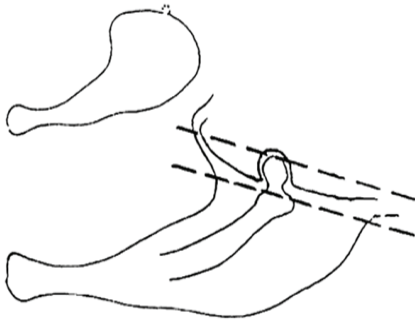


Рис. 1. Розріз, що відокремлює стегно/ніжку від спини. Окреслення кульшового (тазостегнового) суглоба

Fig. 1. Section separating the thigh/leg from the back. Outline of the hip (femoral) joint

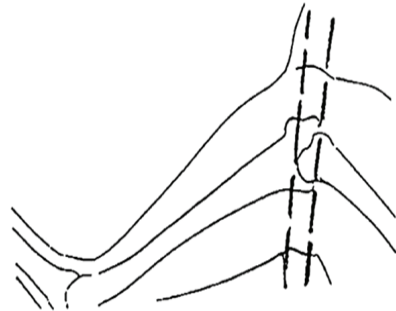


Рис. 2. Розріз, що відокремлює стегно та гомілку. Окреслення колінного суглоба

Fig. 2. Section separating the thigh and shin. Outline of the knee joint

Джерело: сформовано на основі (Міністерство аграрної політики та продовольства, 2023)

Source: formed on the basis (Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine, 2023)

Залежно від температури у товщі м'язів м'ясо птиці поділяють на охолоджене, підморожене, легкозаморожене, заморожене та глибокозаморожене. Температурний режим всередині продукту повинен відповідати показникам, які наведено у табл. 4.

Таблиця 4. Температурний режим всередині м'язів

Table 4. Temperature regime inside the muscles

Термічний стан м'яса птиці	Опис
Охолоджене	М'ясо птиці, яке протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження зберігає внутрішню температуру від мінус 2 °С до плюс 4 °С включно
Підморожене	М'ясо птиці, яке протягом усього періоду після заморожування зберігає внутрішню температуру від мінус 2 °С до мінус 3 °С
Легкозаморожене	М'ясо птиці, яке протягом усього періоду після заморожування зберігає внутрішню температуру від мінус 1,5 °С до мінус 12 °С
Заморожене	М'ясо птиці, яке протягом усього періоду після заморожування зберігає внутрішню температуру не вище, ніж мінус 12 °С
Глибокозаморожене	М'ясо птиці, яке протягом усього періоду після заморожування зберігає внутрішню температуру не вище, ніж мінус 18 °С
Примітки. 1. Охолоджене м'ясо птиці може постачатися у контейнерах із льодом (заморожена вода) або із сухим льодом (CO ₂), при цьому сухий лід не повинен бути у безпосередньому контакті із продуктом. 2. Підморожене м'ясо птиці може бути використане тільки для промислового перероблення (наприклад, для обвалювання). 3. Легкозаморожене м'ясо птиці дозволене тільки для короткочасного тимчасового зберігання у роздрібній торгівлі.	

Джерело: сформовано на основі (Міністерство аграрної політики та продовольства, 2023)

Source: formed on the basis (Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine, 2023)

Під час охолодження тушок можуть бути додані антимікробні препарати, які наведено у табл. 5.

Таблиця 5. Способи охолодження тушок

Table 5. Methods of cooling carcasses

Метод охолодження	Опис
Повітряне охолодження	Тушки охолоджують холодним повітрям
Повітряно-крапельне охолодження (гідроаерозольне)	Тушки охолоджують холодним повітрям, яке містить водяний пил
Водяне охолодження (водно-контактний спосіб)	Тушки охолоджуються при просуванні проти потоку холодної води

Джерело: сформовано на основі (Міністерство аграрної політики та продовольства, 2023)

Source: formed on the basis (Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine, 2023)

За вгодованістю та якістю оброблення м'ясо птиці всіх видів поділяють на першу категорію (Class «А» для експорту), другу категорію (Class «В» для експорту)

та нестандартне (табл. 6). Залежно від маси м'ясо птиці може постачатися у вигляді каліброваних (визначеної маси) і некаліброваних (різної маси) тушок.

Таблиця 6. Характеристика тушок за категоріями

Table 6. Characteristics of carcasses by categories

Вид птиці	Характеристика вгодованості (нижня межа)		Метод контролювання
	Перша категорія (Class «А»)	Друга категорія (Class «В»)	
Кури	М'язи добре розвинуті. Форма грудини округла. Відкладення підшкірного жиру на грудині, животі та у вигляді суцільної смуги на спині. Кіль грудної кістки не виділяється	М'язи розвинуті задовільно. Форма грудини кутаста. Незначні відкладення підшкірного жиру в нижній частині живота і спини. Жирові відкладення можуть бути відсутні при цілком задовільно розвинутих м'язах. Кіль грудної кістки виділяється	Згідно з 11.2
Примітка. Тушки всіх видів птиці, які не задовольняють за вгодованістю вимоги другої категорії, відносять до нестандартних			

Джерело: сформовано на основі (Мінекономрозвитку України, 2014)

Source: formed on the basis (Minekonomrozvytku Ukrainy, 2014)

За органолептичними показниками м'ясо птиці повинно відповідати вимогам, зазначеним у табл. 7.

Таблиця 7. Органолептичні показники м'яса птиці

Table 7. Organoleptic characteristics of poultry meat

Назва показників	Характеристика і норма
Зовнішній вигляд тушок, частин тушок	Добре знекровлені з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків у кишкового та репродуктивних органів всередині. Поверхня суха, незавітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см. Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м'язів та кісток, що є наслідком розчленування тушки. Не дозволено: переломи стегнових та гомілкових кісток, наявність гострих країв та уламків кісток, садна, сліди від ударів, глибокі порізи м'язової тканини та розриви шкіри
Ступінь зняття оперення	Оперення повністю видалено. Дозволено на тушках птиці другої категорії одиничні пеньки або колодочки. Не дозволено: наявність волосоподібного пір'я
Стан шкіри	Чиста, суха, незавітрена, без подряпин, розривів, плям та синців. Для заморожених тушок відсутні холодильні опіки, для охолоджених – сліди заморожування Дозволено: наміни на кілі грудної кістки у стадії легкого ущільнення шкіри, точкові крововиливи; для тушок птиці першої категорії – одиничні подряпини або невеликі садна і не більше, ніж два розриви шкіри довжиною до 10 мм кожний, за винятком грудної частини, незначне злущування епідермісу шкіри; для тушок птиці другої категорії – незначна

Продовження табл. 7

	кількість подряпин та саден, не більше, ніж три розриви шкіри довжиною до 20 мм кожний, злущування епідермісу шкіри, що не різко погіршує товарний вигляд тушки; незначні холодильні опіки (за винятком грудної частини та ніжок). Для тушок водоплавних птахів – невелике почервоніння на кінчиках крил та в окремих фолікулах пір'я. Не дозволено: для тушок водоплавних птахів, яких піддавали воскуванню, залишки воску на шкірі
Стан кісткової системи	Кісткова система без переломів і деформацій. Для тушок молоді птиці та тушок другої категорії дозволено незначні викривлення кіля грудної кістки
Консистенція охолодженого м'яса	М'язи щільні, пружні; якщо натиснути пальцем, ямка, що утворилася, швидко вирівнюється
Колір м'язової тканини	Від блідо-рожевого до рожевого
Колір шкіри	У курей – блідо-жовтий із рожевим відтінком або без нього. У курчат-бройлерів – від білого до жовтого. Заморожені тушки можуть мати дещо темніший колір, ніж охолоджені
Колір підшкірного та внутрішнього жиру	Блідо-жовтий або жовтий
Запах	Властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів

Джерело: сформовано на основі (Мінекономрозвитку України, 2014)

Source: formed on the basis (Minekonomrozvytku Ukrainy, 2014)

Переваги фаршированих страв із м'яса птиці:

- смакові якості: фаршировані страви мають багатий смак та аромат завдяки поєднанню різних інгредієнтів, фарш може додавати нові смакові нотки та підсилювати смак основного м'яса;
- текстура: фаршировані страви зазвичай мають більш розмаїту текстуру, оскільки в них поєднуються м'ясо та інші інгредієнти, це може створювати незвичні смакові контрасти між м'ясом та начинкою;
- подача: фаршировані страви, особливо якщо вони гарно оформлені, виглядають на столі привабливо і апетитно, вони підходять для особливих випадків або святкових обідів.

Фарширування страв із м'яса птиці вимагає певної практики та уваги. Важливо правильно дозувати начинку і належним чином готувати м'ясо, щоб страва була безпечною та смачною.

Аналіз технологічного процесу виробництва нової страви «Ніжка à la royale» та фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами харчового продукту, наведено у табл. 8.

Таблиця 8. Аналіз технологічного процесу виробництва нової страви «Ніжка à la royale»

Table 8. Analysis of the technological process of producing a new dish “Nizhka à la royale”

Найменування техноло- гічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологіч- ної опера- ції	Фізико-хімічні процеси, що від- буваються
Підготовка м'яса птиці (частина ніжки) для фарширування			
Миття	Зниження мікробного обсмінення	t = 18-20 °C 30-60 сек	Часткове видален- ня водорозчинних речовин
Відокремлення шкіри від м'якоті, обвалювання (відокремлення м'якоті від кістки)	Отримання м'якоті без кісток для подаль- шої обробки	-	-
Подрібнення м'якоті м'яса птиці (частини ніжки) через м'ясорубку	Підготовка м'яса птиці до фарширування	-	-
Шкіра ніжки: зачищення, миття	Запобігання погіршен- ню смакових якостей готової страви (відсутність залишків непотрібного пір'я; жиру, плівки). Отри- мання естетичного вигляду	t = 18-20 °C 30-60 сек	Виведення води та жиру
Підготовка додаткових інгредієнтів до фарширування			
Пастеризовані гриби (пе- чериці), відокремлюємо від рідини з банки бруто; промивання; нарізання	Отримання продукту нетто; дрібними скибочками	-	Часткове вида- лення органічної кислоти
Курячі яйця: миття	Санітарна обробка, за- хист від мікроорганізмів, які можуть бути на поверхні шкарлупи	t = 20-22 °C 15-20 сек	Видалення залиш- ків бруду, пилу, посліду, пір'я тощо
Відокремлення шкарлупи від яйця (білок+жовток)	Збивання до однорід- ної маси	t = 15-18 °C 30-60 сек	Отримання аерації (насичен- ня маси повітрям) піноутворення; денатурація білка (розрив слабких зв'язків у білкових молекулах, що сприяє утворенню

Продовження табл. 8

			піни); часткове окислення (контакт із киснем може спричинити незначні окислювальні процеси, особливо в жовтку)
Цибуля ріпчаста: чищення, миття, нарізання; обсмажування основним способом	Видалення сторонніх залишків у продукті, підготовка у нетто, для використання Ароматний смак, запах, світло-золотистий колір	t = 18-20 °C 30-60 сек t = 150-160 °C 60-80 сек	Виділення летких сполук, пом'якшення тканин; випаровування води; ароматичні зміни. Відбувається розщеплення цукрів та амінокислот, що додає аромату; карамелізується
Масло вершкове: розтоплення на водяній бані	Перехід у рідкий стан для рівномірного розподілу у фарші	t = 50 °C 60-80 сек	При такій температурі не проходить суттєвих хімічних змін. Часткове випаровування води
Сир твердий: зачищення; подрібнення (дрібна соломка або використання кулінарної терки)	Очищення продукту від залишків клейма, плівки, покриття. Отримання маси нетто	-	-
Яблука свіжі: миття, чищення, нарізання	Звільнення від пестицидів, хімічних залишків, мікроорганізмів, природного воскового шару, бруду, пилу, мікроскопічних слідів шкідників тощо	t = 18-20 °C 30-60 сек	Вивільнення соку
Підготовка напівфабрикату страви «Ніжка à la royale»	З'єднання усіх попередньо підготовлених інгредієнтів, спецій; змішування, укладання сформованої страви у порційну тарілку, накривання зверху шкіркою ніжки, прикрашання скибочками яблук по краю посуду	-	Надання форми

Продовження табл. 8

Напівфабрикат піддають тепловій обробці (мікрохвильова піч або пароконвектомат)	Доведення страви до напівготовності	t = 180-200 °C 10-15 хв	Випаровування часток вільної води, денатурація білків, ущільнення структури, надання фіксації форми виробу, надання аромату
Напівфабрикат піддають другій тепловій обробці (запікання), додаючи зверху на страву попередньо підготовлений сир твердий	Доведення страви до готовності (пароконвектомат тощо)	t = 180-200 °C 5-7 хв	Утворення рум'яної скоринки, надання аромату (випаровування часток вільної води, денатурація білків, ущільнення структури)
Оформлення страви (використання клоше)	Підготовка до реалізації	t = 60-70 °C	Підтвердження органолептичних, фізико-хімічних показників; визначення виходу продукції

Джерело: власна розробка

Source: own elaboration

При випіканні страви «Ніжка à la royale» необхідно враховувати температуру і тривалість випікання, вологість, її масу, вологоутримуючу здатність, а також форму та колір. Готові вироби до реалізації проходять органолептичні, фізико-хімічні показники якості та визначають вихід готової продукції (Fletcher, 2002). Нижче наведено процес приготування страви «Ніжка à la royale» під час апробації рецептури (рис. 3).

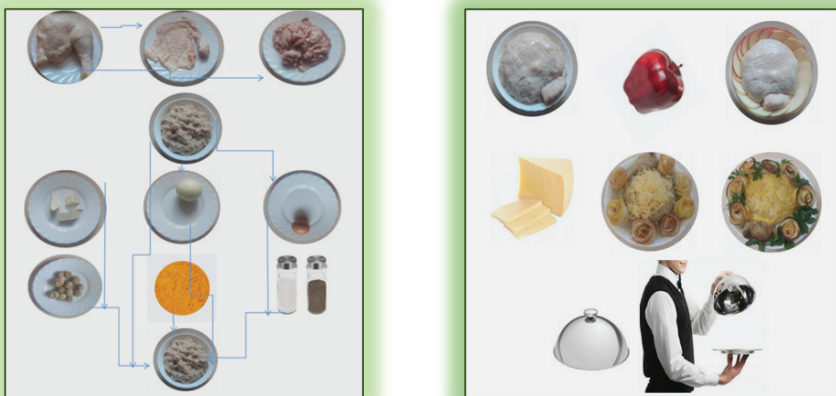


Рис. 3. Покроковий процес приготування страви «Ніжка à la royale»

Fig. 3. Step-by-step process of cooking a dish "Nizhka à la royale"

Джерело: власна розробка

Source: own elaboration

Аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса птиці є важливою складовою процесу їх виробництва в закладах ресторанного господарства. Для кожної страви із м'яса птиці існують своя рецептура та технологія приготування, які визначають її смакові якості, текстуру і вигляд. З метою розроблення технології страви «Ніжка à la royale» визначено раціональне співвідношення компонентів у рецептурі (табл. 9).

Таблиця 9. Рецептура приготування страви «Ніжка à la royale»

Table 9. Recipe for cooking a dish “Nizhka à la royale”

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Птиця (частина – ніжки)	250	130
Цибуля ріпчаста	55	53
Яйця курячі	50	44
Печериці пастеризовані	30	30
Масло вершкове	20	20
Сир твердий	20	19
Яблука свіжі	100	88
Олія рослинна	10	10
Сіль	2	2
Куркума	2	2
Перець чорний мелений	2	2
Маса н/ф без комбінованої теплової обробки		400
Вихід готового виробу		270

Джерело: власна розробка

Source: own elaboration

Комбінування рецептурних інгредієнтів дозволяє збагатити продукт біологічно активними речовинами, яких бракувало, з метою забезпечення відповідності раціональному харчуванню.

Висновки та обговорення результатів

Результати проведеного дослідження свідчать про важливість дотримання технологічних процесів у виробництві страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства. Основні аспекти, що впливають на якість кінцевого продукту, включають правильний відбір сировини, відповідні методи обробки, контроль термічних процесів та застосування сучасних технологій зберігання.

Аналіз літературних джерел і нормативних документів засвідчив, що ефективне застосування НАССР дозволяє мінімізувати ризики бактеріального забруднення та гарантувати безпечність кінцевого продукту. Впровадження методів швидкого заморожування (IQF) демонструє високу ефективність у збереженні якісних характеристик м'яса птиці, зокрема його смакових та поживних властивостей.

Проведене дослідження технологічного процесу дозволило визначити ключові фактори, що впливають на якість страв із м'яса птиці:

- якість сировини – співпраця із перевіреними постачальниками дозволяє отримувати високоякісне м'ясо з відповідними органолептичними та мікробіологічними показниками;

- методи обробки – правильна попередня обробка м'яса (видалення зайвого жиру, маринування, правильне нарізання) сприяє покращенню текстури та смакових характеристик продукту;
- термічна обробка – суворий контроль температурного режиму при смаженні, варінні, запіканні або грилюванні забезпечує оптимальні смакові властивості та безпечність м'яса;
- технології зберігання – використання сучасних методів вакуумного пакування та охолодження сприяє подовженню терміну придатності та збереженню якості продукції.

Результати експериментального дослідження нової страви «Ніжка à la royale» засвідчили, що запропонована технологія приготування дозволяє отримати страву з високими смаковими характеристиками та приємним зовнішнім виглядом. Використання маринування і спеціального способу термічної обробки покращує ніжність та соковитість м'яса, що підвищує його привабливість для споживачів.

Обговорення проведеного дослідження дозволяє виділити основні перспективні напрями подальших наукових розвідок. Зокрема, актуальними залишаються питання вдосконалення санітарних норм, впровадження інноваційних технологій, розширення асортименту страв із м'яса птиці та вивчення споживчих уподобань у ресторанному бізнесі. Також перспективним напрямом є розроблення екологічних методів зберігання та транспортування м'яса птиці, що дозволить знизити витрати підприємств і мінімізувати екологічний вплив харчової промисловості.

Таким чином, дослідження підтверджує важливість інтеграції сучасних технологій у процес виробництва страв із м'яса птиці, що сприяє покращенню якості продукту, підвищенню його безпеки та розширенню можливостей для ресторанного бізнесу.

СПИСОК БІБЛІОГРАФІЧНИХ ПОСИЛАНЬ

- Доля, Б. В. (2023). *Удосконалення технології страв із птиці для ресторану першого класу* [Бакалаврська робота, Національний університет харчових технологій]. eNUFTIR. <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/505e6479-510d-4f00-ad57-48e47c370d98/content>
- Крамської, М. (2023). *Технологія страв із м'яса птиці з використанням техніки фарширування та організація їх виробництва в ресторані на 70 місць* [Бакалаврська робота, Державний торговельно-економічний університет].
- Мінекономрозвитку України. (2014). *М'ясо птиці: Загальні технічні умови* (ДСТУ 3143:2013).
- Міністерство аграрної політики та продовольства. (2023, 27 березня). *Вимоги до окремих показників якості для м'яса свійської птиці* (Наказ № 625). Верховна Рада України. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0580-23/ed20230327#Text>
- Філь, М. І., Гирка, О. І., & Бодак, М. П. (2022). Вплив параметрів технологічного процесу на якісні показники кулінарної продукції. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології*, 24(98), 71–75. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9813>
- Antiushko, D., Bozhko, T., Osyka, V., Shapovalova, N., Lozova, T., Fil, M., Sienohonova, L., Dudla, I., Volodavchyk, V., & Sienohonova, H. (2022). Ensuring environmental protection and economic renewal through organic production certification. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(13), 53–60. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.262328>

- Barbut, S., & Leishman, E. M. (2022). Quality and processability of modern poultry meat. *Animals*, 12(20), Article 2766. <https://doi.org/10.3390/ani12202766>
- Fletcher, D. L. (2002). Poultry meat quality. *World's Poultry Science Journal*, 58(2), 131–145. <https://doi.org/10.1079/WPS20020013>
- Owens, C. M., Alvarado, C. Z., & Sams, A. R. (Eds.). (2010). *Poultry meat processing* (2nd ed.). CRC Press.

REFERENCES

- Antiushko, D., Bozhko, T., Osyka, V., Shapovalova, N., Lozova, T., Fil, M., Sienohonova, L., Dudla, I., Volodavchyk, V., & Sienohonova, H. (2022). Ensuring environmental protection and economic renewal through organic production certification. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(13), 53–60. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.262328> [in English].
- Barbut, S., & Leishman, E. M. (2022). Quality and processability of modern poultry meat. *Animals*, 12(20), Article 2766. <https://doi.org/10.3390/ani12202766> [in English].
- Dolia, B. V. (2023). *Udoskonalennia tekhnolohii strav iz ptytsi dlia restoranu pershoho klasu* [Improving the technology of poultry dishes for a first-class restaurant] [Bachelor's thesis, National University of Food Technologies]. eNUFTIR. <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/505e6479-510d-4f00-ad57-48e47c370d98/content> [in Ukrainian].
- Fil, M. I., Hyrka, O. I., & Bodak, M. P. (2022). Vplyv parametriv tekhnolohichnoho protsesu na yakisni pokaznyky kulinarnoi produktsii [The influence of technological process parameters on the quality indicators of culinary products]. *Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 24(98), 71–75. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9813> [in Ukrainian].
- Fletcher, D. L. (2002). Poultry meat quality. *World's Poultry Science Journal*, 58(2), 131–145. <https://doi.org/10.1079/WPS20020013> [in English].
- Kramskoi, M. (2023). *Tekhnolohiia strav iz miasa ptytsi z vykorystanniam tekhniky farshyruvannia ta orhanizatsiia yikh vyrobnytstva v restorani na 70 mist* [Bachelor's thesis, State University of Trade and Economics] [Technology of poultry dishes using stuffing techniques and organization of their production in a restaurant with 70 seats] [in Ukrainian].
- Minekonomrozytku Ukrainy. (2014). *Miaso ptytsi: Zahalni tekhnichni umovy* [Poultry meat: General specification] (DSTU 3143:2013) [in Ukrainian].
- Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine. (2023, March 27). *Vymohy do okremykh pokaznykiv yakosti dlia miasa sviiskoi ptytsi* [Requirements for certain quality indicators for poultry meat] (Order № 625). Verkhovna Rada of Ukraine. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0580-23/ed20230327#Text> [in Ukrainian].
- Owens, C. M., Alvarado, C. Z., & Sams, A. R. (Eds.). (2010). *Poultry meat processing* (2nd ed.). CRC Press [in English].

UDC 640.43:[641.51/.54:637.54

**TECHNOLOGICAL ASPECTS OF DEVELOPING
AUTHORIAL POULTRY DISHES FOR THE RESTAURANT INDUSTRY**

Mariia Fil,
*PhD in Technical Sciences,
Associate Professor,
Ivan Franko National University of Lviv,
Lviv, Ukraine,
merifil.ua@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-6114-4468>*

Topicality. The restaurant business is constantly developing, adapting to the changes in consumer preferences and the latest technologies. The study of technologies for the production of poultry dishes makes it possible not only to increase the efficiency of restaurant establishments, but also to ensure that products comply with sanitary and hygienic standards, food safety and modern quality standards. The study on this issue can contribute to the improvement of technological processes, which is important for the development of the restaurant industry and meeting the growing expectations of consumers. **Aim and research methods.** The aim of this article is to analyse the technological process of producing poultry dishes in restaurant establishments, to determine the main stages of preparation, compliance with sanitary standards and food safety requirements, to assess the influence of technological methods on the quality of finished dishes. Research methods: analysis of scientific and regulatory literature; experimental studies; comparative analysis; statistical data processing. **Results.** The results of this study confirm the importance of strict adherence to technological and sanitary standards in the production of poultry dishes. This allows to ensure high quality of products, as well as compliance with modern consumer requirements and development of the restaurant business. **Conclusions and discussion.** The process of production of poultry dishes in restaurant establishments is complex. It includes a few key stages: selection and purchase of raw materials, their processing, marinating, cooking and serving. All these stages are aimed at ensuring high quality of finished products, compliance with sanitary standards and satisfaction of consumer needs. Therefore, correct approaches to the production of poultry dishes ensure high quality of products, safety for consumer health and competitiveness of certain restaurant establishments. It is important to comply with standards and technological requirements at all stages of preparation in order to meet the market's growing needs and guarantee the excellent taste of finished dishes.

Keywords: poultry meat, production of dishes, technological process, quality control, restaurant business.

Надійшла 12.08.2025

Прийнята 23.10.2025

Стаття була вперше опублікована онлайн 30.12.2025



This is an open access journal, and all published articles are licensed under a Creative Commons Attribution 4.0.