УДК 641.55:640.412

ПАКОДЖЕТИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Мирослав Криворучко,
кандидат технічних наук, доцент
Державний торговельно-економічний університет (Україна)
Сергій Неіленко,
кандидат технічних наук, доцент
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Артем Антоненко,
кандидат технічних наук, доцент
Національний університет біоресурсів і природокористування України

10 червня у всьому світі відзначається День морозива: літо 1786 року вважається початком перших масових продажів морозива в США, на честь цієї дати і засноване свято одного з найулюбленіших десертів. Від часів своєї появи

і аж до початку XX століття морозиво вироблялося в помірних обсягах, вручну, зі звичайних продуктів, які були «під рукою» на кухні.

Значний прогрес в галузі холодильного обладнання та хімічно-харчової промисловості на десятиліття зробив виготовлення морозива прерогативою великих промислових підприємств. Централізоване виробництво дозволило знизити собівартість та зробило морозиво доступним і дешевим продуктом. Середньостатистичний українець щороку споживає 2,3 кг морозива. За даними Асоціації українських виробників *«Морозиво і заморожені продукти»*, це приблизно вдесятеро менше, ніж у Сполучених Штатах (понад 24 кг) та майже вп'ятеро менше, ніж у країнах Євросоюзу (12,9 кг).

Сучасний світ висуває зовсім інші вимоги до будь-якого харчового продукту, особливо якщо мова йде про продукт, що споживається для смакового задоволення, зокрема морозиво. Тенденції здорового харчування також визначили напрями сучасних споживчих трендів щодо виробництва морозива: споживач став більше уваги приділяти питанню натуральності морозива і ретельно підходити до аналізу переліку інгредієнтів. Більшої популярності набуло морозиво, у складі якого відсутні синтетичні добавки, барвники та ненатуральні ароматизатори. Перспективним напрямом розвитку галузі є цільове виробництво ексклюзивних сортів морозива, призначених для груп споживачів з особливими харчовими потребами, зокрема, безлактозне морозиво, з цукрозамінниками, низькокалорійні сорти морозива.

На сьогодні професійне виробництво авторського крафтового морозива стало можливим в умовах навіть невеликих закладів ресторанного господарства. Сучасне технологічне обладнання в крафтових масштабах дозволяє автоматизувати всі етапи технологічного циклу виробництва цього замороженого десерту. Невелике виробництво сприяє поверненню до витоків і піднесенню культури споживання морозива на вищий рівень. Завдяки своїм властивостям морозиво допускає надзвичайно широкі варіації у виборі та дозуванні інгредієнтів, а також у технології виробництва.

Авторське крафтове морозиво виготовляють з натуральних інгредієнтів, що дозволяють створювати нестандартні смаки **(**лавандовий, ванільний з брауні, солона карамель, фундук, груша з сиром DorBlu, вегетаріанський полуничний сорбет, обліпиха, маракуйя, чай матчу тощо). Такий продукт не можна піддавати холодильному зберіганню декілька місяців, тому його вартість вище за ціни на морозиво масового сегменту. Натуральне морозиво *«ручної роботи»* не має солодкавого смаку через низький вміст цукру і володіє повітряною кремоподібною структурою**.** Воно досить щільне і повільно тане, оскільки технологія виробництва не передбачає інтенсивне насичення продукту повітрям і додавання води. Виготовлене за допомогою спеціального обладнання крафтове морозиво корисніше у порівнянні з заводським брикетом. У нього не потрібно

додавати консерванти, оскільки десерт не транспортується та зберігається протягом короткого проміжку часу.

На увагу заслуговує технологія *пакоджетингу*, реалізована в однойменному апараті. У 1980 році швейцарський інженер Вільгельм Мауер знайшов унікальне революційне технічне рішення (англ. *«pacotizing»*), призначене виключно для виготовлення морозива в домашніх умовах. Його принцип полягав у дрібному перебиванні харчових сумішей без додавання будь-яких сполучних компонентів, що дозволяло отримати м'яку і однорідну текстуру готового продукту. У 1988 році Мауер продав патент на винахід швейцарській компанії і через чотири роки апарат *Pacojet* надійшов у серійне виробництво, швидко набувши популярність на всіх професійних кухнях світу (*рис. 1*).



Рис. 1. Пакоджет

Джерело: https://chefs-shop.com/morozhenoe-za-6000-ili-pochemu-stoit-kupit-pacojet

У 2011 році штаб-квартира компанії *Pacojet Global* підписала угоду про інновації зі швейцарським виробником *Spemot AG* для розробки наступних поколінь *Pacojet*. Вже через два роки на ринок вийшла нова вдосконалена модель *Pacojet 2*, укомплектована набором додаткових універсальних ножів для обробки як заморожених, так і свіжих продуктів.

Принцип роботи Пакоджету. Свіжі інгредієнти кладуть у спеціальну мірну склянку з нержавіючої сталі, проградуйовану на 10 порцій, і заморожують протягом 24 год до температури -20…-22 °С. З'ємний чотирилезовий ніж і склянка прикріплюються до апарату, після чого обирається кількість бажаних порцій. Ніж, обертаючись в горизонтальній площині зі швидкістю 2000 об/хв і одночасно переміщуючись зверху вниз, нарізає заморожену суміш мікротонкими шарами. На обробку склянки об'ємом 1 л (робочий об'єм – 0,8 л) затрачається 200 с. В робочій зоні під час процесу забезпечується герметизація з тиском 1,2 бар.

Унікальність Пакоджету полягає не лише у здатності виготовляти відмінне морозиво або перебивати будь-які продукти, головна його перевага – гомогенізація без розморожування. Отримана однорідна структура використовується в різних цілях на професійних кухнях: запобігання утворенню шару вершків та осаду при виробництві молочних продуктів; покращення

в’язкості і смакових властивостей харчових систем; запобігання відокремленню сироватки при виробництві йогуртів тощо.

Пакоджет значно заощаджує час, зусилля персоналу та мінімізує витрати продуктів. Він зручний, універсальний та простий у використанні. Швидкість роботи обумовлена високою продуктивністю апарату, так за годину можна приготувати 15 л сорбетів і морозива; 15 л мусу і пюре з овочів, трав, спецій; 150 порцій супів. Це розумна і вигідна інвестиція у розвиток крафтового бізнесу.

Список використаних джерел

1. Всесвітній день морозива. URL : https://www.dilovamova.com/index.php?page=10&event=204594 (дата звернення : 23.03.2025).
2. З копченим лососем, дор-блю чи аперолем. Як українське крафтове морозиво конкурує з класичним пломбіром. URL : https://epravda.com.ua/publications/2023/09/08/704070/ (дата звернення : 23.03.2025).
3. Морозиво: назад до крафту. URL : https://harch.tech/2023/06/15/morozyvo-nazad-do-krafty/ (дата звернення : 23.03.2025).
4. Морозиво за $6000, або чому варто купити PacoJet. URL : https://chefs-shop.com/uk/morozhenoe-za-6000-ili-pochemu-stoit-kupit-pacojet (дата звернення : (дата звернення : 23.03.2025).



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВАРШАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУК ПРО ЖИТТЯ, М. ВАРШАВА, ПОЛЬЩА
ГДАНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, М. ГДАНСЬК, ПОЛЬЩА
АЙОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, США
ЗАХІДНОЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЛУЛЕО, ШВЕЦІЯ
ШКОЛА ГУМАНІТАРНИХ НАУК ЛОНДОНСЬКОГО СТОЛИЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ, ВЕЛИКА БРИТАНІЯ
АКАДЕМІЯ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ “МЕРКУР”, СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО: НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»

30 квітня - 01 травня 2025 року, м. Київ

КИЇВ – 2025

УДК 338.48 “40”

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей IV-ої міжнародної науково-практичної конференції (30 квітня - 1 травня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 243 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С.В. – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Бандура В.М. – доктор технічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Мосіюк С.І. – кандидат економічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції висвітлюються результати наукових досліджень з питань глобального, національного та регіонального розвитку туризму і сфери гостинності, соціокультурного виміру туризму та реалізації концепції сталого розвитку, маркетингу туристичних дестинацій та діджиталізації бізнес-процесів суб’єктів туристичної діяльності, інноваційних технологій та еко-трендів в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі.

Видання розраховане для студентів бакалаврату та магістратури, аспірантів, докторантів, дослідників, викладачів, суб’єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

© Колектив авторів, 2025
© НУБіП України, 2025