

The study of financial instruments and models of social services in Ukraine shows that the social sphere remains a priority area of state policy, especially in the context of aggravating socio-economic challenges and war. It is determined that the social security system is based on multi-channel financing – a combination of state, local, insurance, international and charitable sources. The dynamics of budget expenditures indicates an increase in funding for key areas of social policy, including health care, education, social protection, and housing and communal services. Most resources are directed to support low-income groups, internally displaced persons, and persons with disabilities, but some categories require increased attention and additional financial support. The experience of developed countries confirms the effectiveness of combining budget financing with social insurance and private sources. To improve the effectiveness of social services in Ukraine, it is advisable to intensify public-private partnerships, improve the mechanisms for allocating funds, and expand digital services in the field of social policy.

Thus, further improvement of financial models and mechanisms of social services is the key to ensuring the accessibility and quality of social services for the population, especially in the difficult conditions of modern challenges.

Key words: social services, financial instruments, budget financing, social services, social protection, social policy, financing models, social guarantees

УДК: 637.1:664.68

DOI: 10.32782/2415-8240-2025-106-2-304-314

ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТОВАНИХ ПРОДУКТІВ У СУЧАСНОМУ РЕСТОРАННОМУ МЕНЮ: ТОВАРОЗНАВЧИЙ АСПЕКТ

С. В. ТИМЧУК, кандидат економічних наук
Уманський національний університет

Стаття розглядає використання ферментованих продуктів у сучасному ресторанному меню, з акцентом на товарознавчий аспект їх застосування. Окрема увага приділяється аналізу основних видів ферментованих продуктів, їх товарознавчим характеристикам та впливу на органолептичні властивості страв. Стаття висвітлює ключові аспекти зберігання, транспортування та технологічного використання ферментованих продуктів у ресторанному бізнесі. Зокрема, акцентується увага на важливості ферментації для підвищення харчової цінності продуктів і їх безпеки для споживачів.

Ключові слова: товарознавство, ферментація, ферментаційна кухня, ресторанне меню, харчова цінність, технологія використання.

Постановка проблеми. Сучасна ресторанна індустрія перебуває у постійному пошуку нових підходів до формування конкурентоспроможного меню, яке б відповідало трендам здорового харчування, гастрономічних інновацій і споживчих уподобань. Одним із перспективних напрямів розвитку ресторанного бізнесу є використання ферментованих продуктів, що поєднують

високу харчову цінність, унікальні органолептичні характеристики та позитивний вплив на здоров'я людини.

Ферментовані продукти, такі як кимчі, місо, темпе, квашені овочі, ферментовані напої та інші, мають давню історію використання в кулінарії різних народів світу. Вони привертають увагу не лише завдяки своєму смаковому профілю, а й через корисні властивості, зокрема пробіотичний ефект, здатність покращувати травлення та підтримувати імунітет. У зв'язку з цим зростає зацікавленість ресторанів у впровадженні таких інгредієнтів до своїх страв, що потребує глибокого дослідження їх товарознавчих характеристик, методів зберігання та кулінарної обробки.

Попри популяризацію ферментованих продуктів у закордонній гастрономії, їх використання у ресторанному секторі України досі є обмеженим. Це зумовлено недостатньою обізнаністю щодо технологічних аспектів їх застосування, відсутністю чітких стандартів якості та труднощами у збереженні стабільних органолептичних показників під час приготування страв. Тому актуальним є вивчення товарознавчих властивостей ферментованих продуктів і їх впливу на формування ресторанного меню, що дозволить оптимізувати процеси закупівлі, зберігання та кулінарної обробки цих продуктів.

Виходячи з викладеного, постає необхідність дослідження ролі ферментованих продуктів у сучасному ресторанному меню, визначення їхніх якісних характеристик, технологічних особливостей та можливостей розширення їх застосування в закладах ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Останнім часом зростає інтерес до використання ферментованих продуктів у ресторанному бізнесі, що зумовлено їхніми унікальними органолептичними характеристиками, високою харчовою цінністю та користю для здоров'я. У роботах зарубіжних та вітчизняних дослідників розглядаються різні аспекти впровадження ферментаційних технологій у ресторанному господарстві, що дозволяє оцінити сучасні тенденції та перспективи їхнього розвитку.

Значну увагу в сучасних наукових публікаціях приділено впливу ферментованих продуктів на здоров'я людини. Наприклад, у дослідженні Роксани Ессані аналізується порівняння дієт із низьким глікемічним індексом і низьковуглеводних дієт, що є важливим у контексті споживчих вподобань до ферментованих продуктів як частини здорового харчування [1]. Окремий напрям досліджень стосується впровадження новітніх технологій у ресторанному бізнесі, зокрема з точки зору оптимізації виробничих процесів і розширення асортименту страв. Так, Давидова О. Ю. та Сисоєва С. І. розглядають сучасні технологічні інновації та тренди, які можуть сприяти ефективному використанню ферментованих продуктів у ресторанному меню [2].

Науковці також досліджують можливості створення нових продуктів на основі ферментації, які мають підвищену харчову цінність та функціональні властивості. Наприклад, Ткаченко Н. А. та співавтори аналізують перспективи виробництва комбінованих продуктів зі збалансованим хімічним складом для військовослужбовців, що свідчить про розширення сфер використання ферментації [3].

Ефективність логістичних і товарознавчих процесів у ресторанному бізнесі є ще одним важливим аспектом, який досліджується у контексті забезпечення високої якості ферментованих продуктів. У роботі Нещадима Л., Тимчук С. та Поворознюка І. розглядаються стратегії оптимізації ланцюга постачання у готельно-ресторанній сфері, що є важливим для впровадження ферментованих продуктів у меню закладів [4]. Важливими є також дослідження інноваційних технологій харчових виробництв, що сприяють підвищенню якості та безпечності ферментованих продуктів. У монографії Берника І. М. та співавторів висвітлюються ключові аспекти технологічного розвитку галузі [5], а Соломон А. М. аналізує нові підходи до виробництва кисломолочних продуктів з пробіотичними властивостями [6].

Окрім молочних продуктів, активний розвиток отримує і виробництво ферментованих м'ясних виробів, що розглядається у дослідженні Крижак Л., Семко Т. та Іваніщевої О. Вчені оцінюють можливості застосування різних штамів пробіотиків для поліпшення якості таких продуктів [7]. Аналізуючи споживчі переваги, дослідники також звертають увагу на тенденції вибору збалансованого харчування серед клієнтів закладів ресторанного господарства. Дослідження Тарасюк Г. М. та Чагайди А. О. підтверджує зростання попиту на корисні та функціональні продукти, серед яких важливе місце займають ферментовані продукти [8].

Таким чином, останні наукові публікації охоплюють широкий спектр питань, пов'язаних із використанням ферментованих продуктів у ресторанному бізнесі, включаючи технологічні, товарознавчі, логістичні та споживчі аспекти, що створює основу для подальших досліджень та практичного застосування у галузі.

Метою статті є дослідження особливостей використання ферментованих продуктів у сучасному ресторанному меню з позиції товарознавчого аналізу, визначення їхніх якісних характеристик, харчової цінності та впливу на органолептичні властивості страв. Особливу увагу приділено вивченню технологічних аспектів застосування ферментованих інгредієнтів у ресторанному господарстві, їхніх переваг та викликів під час зберігання, обробки та подачі, а також перспектив розширення їхнього використання в інноваційних гастрономічних концепціях.

Методика досліджень. Теоретико-методологічною основою проведеного дослідження був комплексний підхід до аналізу товарознавчих характеристик ферментованих продуктів та їх використання в сучасному ресторанному меню. У процесі роботи використовувалися загальнонаукові методи, зокрема аналіз, синтез, узагальнення та систематизація інформації з наукових джерел, нормативної документації та практичного досвіду ресторанного бізнесу. Також здійснювався порівняльний аналіз використання ферментованих інгредієнтів у ресторанній індустрії різних країн з метою виявлення перспектив їхнього застосування в українських закладах харчування.

Результати досліджень. У ресторанному господарстві широко використовуються різні види ферментованих продуктів, які надають стравам унікальні смакові, ароматичні та текстурні характеристики [5]. До них належать

ферментовані овочі та фрукти, серед яких особливо популярними є квашена капуста, кімчі, квашені огірки, морква, буряк, а також солоні лимони, що часто використовуються в марокканській кухні. Значну роль у гастрономії відіграють ферментовані соуси, пасти та приправи, зокрема соєвий соус, місо, темпе, гочуджан і рибний соус, що є невід'ємними елементами азійських страв.

Серед ферментованих молочних продуктів особливе місце займають йогурт, кефір, айран, кумис і сири з благородною цвіллю, такі як рокфор, горгонзола та камамбер [6]. У ресторанному меню також широко представлені ферментовані м'ясні продукти, зокрема салямі, чорізо, пастроми та ндуя – італійська гостра ковбаса [7]. Ферментовані хлібобулочні вироби, такі як заквашений хліб або традиційні бельгійські й сицилійські вафлі, відзначаються особливими текстурними та смаковими властивостями.

Ферментовані напої, серед яких комбуча, квас, sake, вино, пиво та сидр, також займають важливе місце у ресторанному бізнесі, доповнюючи смакові поєднання страв. Окремої уваги заслуговують ферментовані бобові та зернові продукти, до яких належать натто – японські ферментовані соєві боби, а також корейська соєва паста доенджан.

У сучасних ресторанах ферментовані продукти використовують не лише для надання стравам насиченого смаку уамі, а й для покращення травлення гостей, створення автентичних етнічних страв, а також експериментів у гастрономічних концепціях, зокрема у форматах фін-дайнінгу, ф'южну та ферментаційної кухні [2]. Ферментовані продукти мають унікальні товарознавчі характеристики, які визначають їхню придатність для використання в ресторанному меню. Основними з них є органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та технологічні властивості [4].

Органолептичні характеристики включають смак, аромат, текстуру і зовнішній вигляд. Завдяки процесу ферментації продукти набувають насиченого смаку, складних ароматичних ноток і приємної текстури. Наприклад, кімчі має гострий, пікантний смак з характерною кислинкою, тоді як місо відзначається глибокими горіховими та солоними відтінками. Фізико-хімічні властивості (кислотність (pH), вміст вологи, рівень солоності та активність ферментів) відіграють важливу роль у збереженні якості продукту. Знижений рівень pH забезпечує природне консервування і тривалий термін зберігання, що особливо важливо для ресторанного господарства. Мікробіологічні характеристики пов'язані з наявністю корисних бактерій і дріжджів, які беруть участь у ферментації. Такі продукти, як йогурт, кефір чи комбуча, містять пробіотичні культури, що позитивно впливають на здоров'я споживачів. Водночас важливо контролювати мікробіологічну чистоту продуктів, щоб уникнути небажаного розмноження патогенних мікроорганізмів [5].

Технологічні особливості визначають можливості використання ферментованих продуктів у кулінарії. Вони включають стабільність при термічній обробці, сумісність з іншими інгредієнтами та вимоги до зберігання. Деякі продукти, наприклад соєвий соус або рибний соус, зберігають свої властивості навіть при високих температурах, тоді як пробіотичні напої або місо-паста краще зберігають користь при мінімальному нагріванні.

Ці товарознавчі характеристики є ключовими для правильного вибору, зберігання та використання ферментованих продуктів у ресторанному меню, що дозволяє підвищити якість страв, оптимізувати технологічні процеси та відповідати сучасним гастрономічним трендам [2, 4, 5].

Процес ферментації значною мірою впливає на харчову цінність, органолептичні властивості та безпечність продуктів. Ферментація може підвищувати харчову цінність продуктів, зокрема за рахунок поліпшення засвоюваності поживних речовин. Під час ферментації мікроорганізми розщеплюють складні компоненти, такі як білки, жири та вуглеводи, роблячи їх більш доступними для організму. Наприклад, ферментовані молочні продукти, такі як йогурт або кефір, мають високий вміст кальцію, вітамінів групи В, а також пробіотичних культур, які сприяють покращенню мікрофлори кишківника. Крім того, ферментація може знижувати рівень антиживильних сполук, таких як фітати та оксалати, що містяться в бобових і зернових культурах, полегшуючи їх засвоєння [6, 8].

Ферментація має великий вплив на смакові та ароматичні характеристики продуктів. Мікроорганізми, що беруть участь у процесі ферментації, створюють складні смакові сполуки, що забезпечують унікальні органолептичні властивості. Так, ферментовані овочі, як квашена капуста або кімчі, набувають виразної кислинки, яка може бути як м'якою, так і гострою, залежно від тривалості ферментації. Ферментація також змінює текстуру продукту, роблячи його більш м'яким або хрустким в залежності від типу обробки. Для молочних продуктів це означає більш ніжну текстуру й кремовість, а для м'ясних продуктів – більш інтенсивний смак.

Процес ферментації сприяє збереженню та покращенню безпечності продуктів. Бактерії та інші мікроорганізми, які беруть участь у ферментації, створюють кислоти та інші антибактеріальні речовини, що допомагають захищати продукт від патогенних мікроорганізмів. Наприклад, квашена капуста або соління мають тривалий термін зберігання завдяки утворенню молочної кислоти, що перешкоджає розвитку шкідливих бактерій. Однак важливо контролювати умови ферментації, оскільки недотримання температурного режиму або недостатня тривалість ферментації можуть призвести до небажаного розвитку патогенів або зниження якості продукту [5, 6].

Загалом, ферментація не тільки покращує харчову цінність і органолептичні властивості продуктів, але й підвищує їхню безпеку, роблячи продукти більш стійкими до псування та надаючи їм корисні біологічні властивості.

Технологічні особливості зберігання, транспортування та використання ферментованих продуктів у ресторанному бізнесі мають важливе значення для збереження їхніх корисних властивостей, смакових якостей і безпеки. Ферментовані продукти зазвичай потребують зберігання при певних температурах для підтримання їхніх корисних і органолептичних властивостей. Наприклад, молочні ферментовані продукти (йогурт, кефір) мають зберігатися в холодильнику при температурі від 2 до 6°C для запобігання розвитку патогенних мікроорганізмів і збереження пробіотичних культур [7]. Продукти, що мають високий вміст солі або кислоти (квашена капуста, кімчі), можуть зберігатися при

помірних температурах, але також краще тримати їх у прохолодному середовищі, щоб уникнути надмірної активності мікроорганізмів, яка може змінити смак або текстуру. Важливу роль у зберіганні ферментованих продуктів грає герметична упаковка, що запобігає проникненню повітря та мікроорганізмів. Наприклад, при зберіганні квашених овочів або солінь часто використовуються банки з герметично закритими кришками, що дозволяє підтримувати потрібний рівень кислоти та запобігати зростанню патогенів.

Транспортування ферментованих продуктів має відбуватися з урахуванням температурних вимог. Наприклад, для молочних продуктів необхідно забезпечити постійну прохолоду, а для інших продуктів – відсутність екстремальних температурних коливань. Вони мають бути перевезені в холодильних або ізольованих контейнерах, що підтримують відповідну температуру, особливо якщо мова йде про великі відстані чи доставку на тривалий час. Для запобігання витоку рідин або зміни консистенції продукту упаковка має бути міцною та герметичною. Це особливо важливо для продуктів, таких як соєвий соус, рибний соус або ферментовані пасти, які мають рідку консистенцію або підвищену кислотність [5, 8].

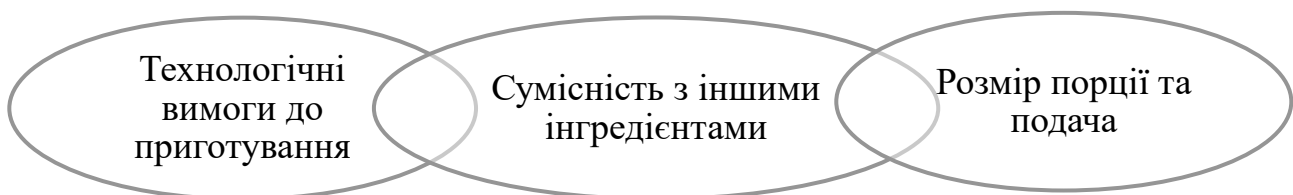


Рис. 1. Особливості використання ферментованих продуктів у ресторанному бізнесі [6, 7]

При використанні ферментованих продуктів у ресторанах важливо враховувати їх специфіку під час термічної обробки. Наприклад, деякі ферментовані продукти (йогурт, кефір, м'ясо) можуть втрачати свої корисні властивості при високих температурах, тому їх часто додають до страв в кінці приготування або використовують для заправок і соусів. Водночас ферментовані овочі, такі як квашена капуста, можуть бути відмінною основою для гарячих страв, не втрачаючи при цьому своїх смакових властивостей. Ферментовані продукти можуть активно взаємодіяти з іншими компонентами страв. Наприклад, кисломолочні продукти можуть взаємодіяти з кислими або солоними інгредієнтами, що надає стравам особливий смак, тому потрібно враховувати ці характеристики при складанні меню. Окрім того, ферментовані продукти часто використовуються в якості добавок до основних страв для підвищення смакових ноток умам [6].

Оскільки ферментовані продукти часто мають інтенсивний смак, вони можуть подаватися в малих порціях або використовуватися як доповнення до інших страв, щоб не перебивати загальний смаковий профіль. Продукти, такі як м'ясо-паста або темпе, можуть бути додані до супів або соусів, в той час як квашені овочі або солоні лимони можуть служити гарніром. Загалом, правильне зберігання, транспортування та використання ферментованих продуктів у

ресторанному бізнесі допомагає зберегти їх високу якість, смакові властивості і користь, що є важливими для задоволення потреб клієнтів і забезпечення безпеки харчування.

Використання ферментованих продуктів у сучасному ресторанному меню повністю відповідає гастрономічним трендам і споживчим уподобанням завдяки їхнім корисним властивостям, унікальним смаковим характеристикам та екологічності. По-перше, ферментовані продукти відповідають тренду здорового харчування. Сучасні споживачі віддають перевагу натуральним та функціональним продуктам, багатим на пробіотики, вітаміни та корисні ферменти. Включення таких продуктів, як кефір, кімчі, місо або комбуча, у ресторанне меню дозволяє задовольнити попит на їжу, що покращує травлення та імунітет [1]. По-друге, тренд на етнічну та автентичну кухню також сприяє популярності ферментованих продуктів. Глобалізація гастрономії привела до зростання інтересу до традиційних страв з використанням ферментації, таких як японське натто, корейське кімчі чи французькі сири з пліснявою [2]. Ресторани активно використовують ці продукти для створення оригінальних смакових поєднань [3]. По-третє, ферментовані продукти відповідають концепції сталого споживання. Завдяки природному процесу ферментації, продукти мають довший термін зберігання, що допомагає зменшити харчові відходи та сприяє екологічній відповідальності ресторанного бізнесу [4]. По-четверте, ферментація відіграє важливу роль у гастрономічних експериментах та інноваційних підходах. У сфері fine dining та ферментаційної кухні шеф-кухарі експериментують зі смаками, текстурами та процесами дозрівання, створюючи унікальні авторські страви [5].

Таким чином, використання ферментованих продуктів у ресторанному бізнесі не лише відповідає сучасним гастрономічним трендам, а й дозволяє задовольнити попит споживачів на здорову, автентичну, екологічну та інноваційну кухню [6].

Табл. 1. Переваги та можливі ризики використання ферментованих продуктів у ресторанному меню [6-8]

Переваги	Недоліки
Покращення органолептичних властивостей страв	Потенційні харчові небезпеки
Висока харчова цінність	Індивідуальна непереносимість та алергічні реакції
Відповідність гастрономічним трендам	Нестабільність якості та смаку
Подовжений термін зберігання	Необхідність спеціальних умов зберігання
Екологічність та економічна вигода	Смакові уподобання клієнтів

Використання ферментованих продуктів у ресторанному меню має низку переваг, серед яких особливо важливими є їхня харчова цінність, органолептичні

властивості та технологічні можливості. Завдяки процесу ферментації продукти збагачуються пробіотиками, вітамінами та корисними ферментами, що позитивно впливає на травлення та загальний стан здоров'я споживачів. Крім того, такі продукти мають виражений смак уамі, що дозволяє створювати більш насичені та складні гастрономічні композиції. Їхнє використання сприяє розвитку етнічної та авторської кухні, оскільки багато традиційних страв базуються саме на ферментованих інгредієнтах, таких як місо, кімчі чи квашена капуста. Ще однією перевагою є довший термін зберігання порівняно зі свіжими продуктами, що допомагає зменшити харчові відходи та підвищити економічну ефективність закладу [6]. Наприклад, ферментовані молюски мають глибокі, інтенсивні смаки з нотками уамі, що робить їх відмінним інгредієнтом для створення оригінальних і складних страв [8].

Водночас, застосування ферментованих продуктів у ресторанному бізнесі пов'язане з певними ризиками. Основною загрозою є необхідність дотримання санітарно-гігієнічних норм та контролю процесу ферментації, оскільки неправильні умови зберігання або перевищення строків придатності можуть спричинити розвиток небезпечних мікроорганізмів [1]. Також існує ризик алергічних реакцій або індивідуальної непереносимості ферментованих продуктів серед деяких споживачів [2]. Крім того, смакові особливості таких інгредієнтів є досить специфічними, що може обмежити їхню популярність серед гостей ресторану [13]. Враховуючи ці аспекти, ресторанний бізнес повинен ретельно контролювати якість ферментованих продуктів, враховувати особливості їх зберігання та правильно інтегрувати їх у меню для максимального розкриття гастрономічного потенціалу.

Світові практики використання ферментованих продуктів у ресторанах відкривають широкі можливості для їх адаптації в Україні, враховуючи зростаючий інтерес до здорового харчування, етнічної кухні та гастрономічних експериментів. Однією з найбільш поширених практик є використання корейських ферментованих продуктів, зокрема кімчі, яке стало популярним у ресторанах по всьому світу. В Україні його можна адаптувати, використовуючи локальні овочі та спеції, що дозволить створити унікальні варіації традиційних страв. Аналогічним прикладом є японське місо, яке широко використовується в супах, соусах та маринадах і може бути інтегроване у сучасні українські ресторанні концепції.

Європейський досвід також демонструє успішні практики застосування ферментації. Наприклад, у Скандинавії популярною є нова нордична кухня, де ферментація використовується для консервації продуктів та збагачення смакових відтінків страв. Українські ресторани можуть перейняти цей підхід, експериментуючи з ферментованими грибами, ягодами, квашеними овочами та молочними продуктами, які вже мають глибокі традиції в українській кулінарії.

Ще одним перспективним напрямком є ферментаційна кухня *fine dining*, яку розвивають такі відомі ресторани, як Noma в Данії. Вони використовують власні лабораторії ферментації для створення унікальних інгредієнтів, таких як ферментовані соуси, пасти, чайні настої або навіть напої. В Україні ця практика може бути застосована у закладах авторської кухні, які прагнуть пропонувати

інноваційні гастрономічні рішення. Окремо варто зазначити практику використання ферментованих напоїв, зокрема комбучі, яка набуває популярності в США та Європі. Українські ресторани можуть розширити меню безалкогольних напоїв, пропонуючи локальні варіації комбучі, квасу або ферментованих чаїв, що відповідає сучасному тренду на здорове харчування.

Таким чином, адаптація світових практик ферментації в українських ресторанах може включати як традиційні техніки, що мають місцеві аналоги, так і сучасні гастрономічні експерименти, спрямовані на створення унікального ресторанного досвіду.

Використання ферментованих продуктів у ресторанному господарстві України регулюється низкою нормативно-правових актів, які забезпечують безпечність та якість харчової продукції. Основним документом, що визначає правила роботи закладів ресторанного господарства, є «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219. Ці правила встановлюють вимоги до організації виробництва та обігу харчових продуктів, включаючи ферментовані продукти, зокрема щодо дотримання санітарно-гігієнічних норм, умов зберігання, транспортування та реалізації продукції. Вони також регламентують порядок контролю якості та безпечності харчових продуктів, що є критично важливим при використанні ферментованих продуктів, оскільки процес ферментації вимагає суворого дотримання технологічних параметрів.

Важливим аспектом є впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, відомої як НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), яка допомагає ідентифікувати, оцінювати та контролювати потенційні небезпеки в процесі виробництва та обігу харчових продуктів. Використання ферментованих продуктів у меню ресторанів вимагає особливої уваги до критичних контрольних точок, щоб забезпечити їх безпечність та відповідність встановленим стандартам якості [2]. Світові гастрономічні тренди також сприяють інтеграції авторської ферментації у ресторанний бізнес. В Україні вже з'являються ресторани, які використовують власні технології ферментації для створення унікальних соусів, паст, напоїв та навіть десертів. Популяризація цієї практики дозволить ресторанам розширити межі кулінарного мистецтва та залучити нову аудиторію гурманів.

Висновки. Використання ферментованих продуктів у сучасному ресторанному меню має значний потенціал завдяки їхнім унікальним органолептичним характеристикам, корисним властивостям і відповідності сучасним гастрономічним трендам. Аналіз товарознавчих аспектів свідчить про важливість дотримання технологічних вимог зберігання та використання таких продуктів для забезпечення їхньої якості та безпечності. Перспективи їхнього впровадження в ресторанну індустрію України охоплюють відродження локальних традицій, адаптацію світових практик і розвиток авторської ферментації, що сприятиме розширенню асортименту закладів, підвищенню їхньої конкурентоспроможності та формуванню нової гастрономічної культури.

Література:

1. Roxana Ehsani Low-Glycemic Diet vs. Low-Carb Diet: Which Is Healthier URL: <https://www.eatingwell.com/low-glycemic-diet-vs-low-carb-diet-which-ishealthier-8559250>. (дата звернення 20.04.2024).
2. Давидова О. Ю., Сисосєва С. І. Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу. *Journal of management, economics and technology*. № 1. Харків: ДБТУ, 2024. С. 58–67.
3. Ткаченко, Н. А., Ізбаш, Є. О., Копійко, А. В., & Рамазашвілі, Г. Р. Нові комбіновані продукти з радіопротекторними властивостями і збалансованим хімічним складом для військовослужбовців: перспективи виробництва. *Scientific Works*. 2018. № 81(2). <https://doi.org/10.15673/swonaft.v81i2.906>.
4. Нещадим Л., Тимчук С., Поворознюк І. Ефективність ланцюга постачання в готельно-ресторанній галузі: оптимізація товарознавчих процесів та вплив на стратегії управління. *Економіка та суспільство*. 2024. № 59. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-22>.
5. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
6. Соломон А. М. Нові аспекти виробництва кисломолочних продуктів з пробіотичними властивостями. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького*. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24. № 98. С. 50–56.
7. Крижак Л., Семко Т., Іваніщева О. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2023. №13(1). <https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i1.370>.
8. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції вибору збалансованого харчування споживачами послуг індустрії гостинності. *Економіка, управління та адміністрування*. 2024. № 1 (107). С. 26–38. DOI: [https://doi.org/10.26642/jen-2024-1\(107\)-26-38](https://doi.org/10.26642/jen-2024-1(107)-26-38).

References:

1. Ehsani, R. Low-Glycemic Diet vs. Low-Carb Diet: Which Is Healthier? *Eating Well*. URL: <https://www.eatingwell.com/low-glycemic-diet-vs-low-carb-diet-which-ishealthier-8559250>. (Accessed April 25, 2025).
2. Davydova, O. Yu., Sysoieva, S. I. (2024). Innovative technologies and trends in the restaurant business. *Journal of Management, Economics and Technology*, no. 1, pp. 58–67. [in Ukrainian].
3. Tkachenko, N. A., Izbash, Ye. O., Kopyiko, A. V., Ramazashvili, H. R. (2018). New combined products with radioprotective properties and balanced chemical composition for military personnel: production prospects. *Scientific Works*, no. 81(2). <https://doi.org/10.15673/swonaft.v81i2.906>. [in Ukrainian].
4. Neshchadym, L. Tymchuk, S., Povorozniuk, I. (2024). Efficiency of the supply chain in the hotel and restaurant industry: optimization of commodity processes and impact on management strategies. *Economics and Society*, no. 59. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-22>. [in Ukrainian].

5. Bernyk, I. M., Novhorodska, N. V., Solomon, A. M., Ovsiyenko, S. M., Bondar, M. M. (2022). *Innovative technologies of food production: Monograph*. Vinnytsia: Publisher FOP Kushnir Yu. V., 300 p. [in Ukrainian].
6. Solomon, A. M. (2022). New aspects of the production of fermented dairy products with probiotic properties. *Scientific Bulletin of S. Z. Gzhytskyi LNUVM and BT. Series: Food Technologies*, no. 24(98), pp. 50–56. [in Ukrainian].
7. Kryzhak, L., Semko, T., & Ivanishcheva, O. (2023). Research on the peculiarities of using probiotic strains in the technology of fermented meat products. *Scientific Bulletin of Tavria State Agrotechnological University*, no. 13(1). <https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i1.370>. [in Ukrainian].
8. Tarasiuk, H. M., Chahaida, A. O. (2024). Trends in consumer choice of balanced nutrition in the hospitality industry. *Economics, Management and Administration*, no. 1(107), pp. 26–38. [https://doi.org/10.26642/jen-2024-1\(107\)-26-38](https://doi.org/10.26642/jen-2024-1(107)-26-38). [in Ukrainian].

Annotation

Tymchuk S.

The use of fermented products in the modern restaurant menu: merchandising aspect

The article examines the role of fermented products in the modern restaurant menu from a merchandising perspective. It highlights the growing significance of fermentation in the restaurant industry, considering its impact on food quality, taste enhancement, and nutritional benefits. Fermentation is an age-old culinary technique that has gained renewed interest due to its ability to improve the organoleptic characteristics of food while also extending shelf life and increasing the bioavailability of nutrients. The study explores the classification of fermented products widely used in restaurant businesses, including dairy-based, vegetable-based, grain-based, and meat-based products. Special attention is given to the role of fermented sauces, pastes, and beverages in diversifying restaurant menus and enhancing the umami taste profile. The analysis covers traditional and innovative approaches to the application of fermented ingredients, reflecting global trends and best practices in gastronomy.

A significant part of the research focuses on the merchandising aspects of fermented products, including supply chain management, storage requirements, and quality control measures. The article emphasizes the importance of maintaining standardized production and storage conditions to ensure food safety and consistent product quality. The economic viability of integrating fermented products into restaurant operations is also discussed, highlighting cost optimization and sustainability considerations.

In conclusion, the research underscores the potential of fermented products as a key element in the evolution of contemporary restaurant menus. Their application not only enhances taste and texture but also aligns with the increasing consumer preference for natural, minimally processed, and functional foods. By implementing effective merchandising strategies and adhering to best practices in food handling, restaurants can successfully integrate fermented products into their culinary offerings, ensuring both customer satisfaction and business growth.

Key words: merchandising, fermentation, fermentation cuisine, restaurant menu, nutritional value, usage technology