

УДК 663.6, 628.16.081.32, 628.16.162.1

Малкін Р.С.¹, Дулька О.С.², Прибильський В.Л.³

¹студ. гр. ТБ-2-7М, Національний університет харчових технологій, м. Київ

²канд .техн.наук, доцент, Національний університет харчових технологій, м. Київ

³д-р техн. наук, професор, Національний університет харчових технологій,
м. Київ

КОМБУЧА – ІННОВАЦІЙНИЙ КРАФТОВИЙ НАПІЙ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Сучасна індустрія гостинності орієнтується на підвищення якості харчових продуктів і напоїв, а також на задоволення зростаючого попиту споживачів на здорове, автентичне та екологічно безпечне харчування. Одним із яскравих проявів цієї тенденції є зростання популярності крафтових ферментованих напоїв, серед яких особливе місце посідає комбуча – продукт, отриманий шляхом симбіотичного бродіння сусла на основі чайного настою з цукром під дією зооглеї бактерій і дріжджів (SCOBY).

Комбуча поєднує в собі унікальні органолептичні властивості, функціональну користь для організму та широкий потенціал для творчої інтерпретації у гастрономії. У світовому контексті цей напій став невід’ємною частиною асортименту кафе, кав’ярень, еко-барів і навіть коктейльних меню, що пропонують «здорові альтернативи» традиційним безалкогольним і алкогольним напоям.

Комбуча є результатом ферментації настою чаю (переважно чорного або зеленого) з додаванням цукру та внесенням симбіотичної культури *Medusomyces gisevii*. У процесі бродіння утворюються органічні кислоти (оцтова, глюконова, глюкуронова, молочна та ін.), невелика кількість етанолу, вітаміни групи В, поліфеноли та вуглекислий газ, що надає напою освіжаючі властивості [1].

Ключовими параметрами, що визначають якість комбучі є - тип базового чаю, який формує ароматичний профіль; тривалість та температурний режим ферментації; якісні характеристики культури SCOBY та для розширення асортименту використання натуральних смакових добавок (фрукти, трави, спеції).

У крафтовому виробництві ці чинники дозволяють отримувати напої з унікальними органолептичними характеристиками – від ніжно-кислуватих до виражено фруктових чи квіткових профілів.

Світовий ринок комбучі демонструє стабільне зростання протягом останнього десятиліття. За даними аналітичних агентств (Allied Market Research, 2024), середньорічний темп приросту ринку становить близько 17–20 %, а прогноз до 2030 року оцінює його обсяг у понад 15 млрд доларів США [1].

У країнах ЄС, США та Австралії комбуча вже стала частиною масової культури споживання. Її активно просувають як корисну альтернативу солодким газованим напоям, енергетикам і навіть пиву. Зростання популярності крафтових форматів сприяє появі дрібних локальних виробників, які роблять ставку на натуральність, локальні інгредієнти та унікальні рецептури.

В Україні ринок комбучі перебуває на етапі активного становлення. Серед ключових крафтових виробників – Bohd Kombucha, Культурна комбуча, Wild&Raw, Чайна ферма, Green Kombucha. Виробництво здебільшого крафтове, з обмеженими обсягами, але з орієнтацією на HoReCa-сегмент. Попит зростає у закладах, які пропагують здорове харчування, vegan-friendly меню та натуральні продукти.

Для закладів ресторанного та готельного бізнесу комбуча відкриває широкі можливості:

- розширення безалкогольного асортименту, оскільки комбуча може бути запропонований як альтернатива лимонадам, сокам, холодному чаю або пиву;
- формування іміджу закладу як інноваційного та екологічно відповідального, оскільки використання локальної комбучі відповідає сучасним принципам sustainable hospitality;
- використання у міксології, комбуча може бути основою для авторських коктейлів – завдяки легкій природній карбонізації та складному смаковому профілю [2];
- підвищення маржинальності, так як крафтові напої мають вищу цінову категорію, але сприймаються як продукт преміум-якості.

Важливим аспектом є можливість розробки фірмових рецептів на основі локальних чаїв, ягід чи трав (наприклад, комбуча з обліпихою, м'ятою, бузиною,

лавандою). Такі рішення підсилюють ідентичність бренду закладу та створюють додану цінність.

Комбуча є перспективним крафтовим ферментованим напоєм, який органічно вписується у сучасну концепцію здорового харчування та гастрономічної культури. Для закладів індустрії гостинності вона становить цінний ресурс диверсифікації напоїв, формування унікальної пропозиції та підвищення лояльності споживачів [3].

З урахуванням світових тенденцій і розвитку локального крафтового виробництва, український ринок комбучі має всі передумови для зростання. Подальші дослідження можуть бути спрямовані на оптимізацію технологічних параметрів ферментації, стандартизацію якості та створення концепцій гастрономічних поєднань комбучі з різними стравами, що розкриє її потенціал як елементу культури гостинності нового покоління.

Список використаних джерел:

1. Дулька О. Перспективи крафтового виробництва інноваційного ферментованого напою комбучі для закладів індустрії гостинності. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2025. 7(2). С. 232–244.

2. Дулька О., Прибильський В., Шидловська О. Використання комбучі у коктейлях для закладів ресторанного господарства. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : тези доповідей XII Всеукраїнської науково-практичної конференції, 16-17 травня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 67.*

3. Дулька О., Прибильський В., Шидловська О. Розробка інноваційної технології ферментованого напою комбуча для крафтових підприємств закладів ресторанного господарства. *Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : матеріали XI міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р. Київ : НУХТ, 2022. С. 124–126.*