

Мороз Світлана Едуардівна

кандидат педагогічних наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій,
Полтавський державний аграрний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7180-3060>

Калашник Олена Володимирівна

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій,
Полтавський державний аграрний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9281-2564>

Кузнєцов Роман Володимирович

асистент кафедри харчових технологій,
Полтавський державний аграрний університет
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-8129-3857>

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗЛАКОВИХ БАТОНЧИКІВ У WELLNESS-ОРІЄНТОВАНОМУ СЕГМЕНТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Використання злакових батончиків у wellness-орієнтованому сегменті готельно-ресторанного бізнесу супроводжується методологічними суперечностями, пов'язаними з домінуванням формалізованих підходів до оцінювання їх якості. У практиці HoReCa добір таких продуктів здебільшого ґрунтується на узагальнених нутрієнтних показниках, зокрема системах типу Nutri-Score, які не враховують ступінь технологічної обробки, складність рецептури та рівень натуральності інгредієнтів. За цих умов продукти з формально прийнятними характеристиками можуть не відповідати очікуванням wellness-аудиторії щодо прозорості складу, натуральності та сервісної доцільності використання у програмах здорового, профілактичного або відновлювального харчування. Актуальність дослідження визначається зростанням попиту на продукти формату Healthy Snack у wellness-готелях, санаторно-курортних і реабілітаційних закладах, де харчові продукти розглядаються не лише як джерело нутрієнтів, а як елемент сервісної пропозиції та складова цілісного споживчого досвіду гостя. У цьому контексті злакові батончики набувають ролі маркера wellness-орієнтації закладу, що потребує узгодження харчової якості, натуральності рецептури, споживчого сприйняття та умов сервісного використання. Водночас аналіз наукових джерел свідчить про фрагментарність існуючих підходів до оцінювання злакових батончиків, коли нутрієнтні моделі, індекси натуральності та дослідження споживчого сприйняття розглядаються ізольовано, без урахування специфіки wellness- і санаторно-курортного середовища HoReCa. У дослідженні застосовано багатокритеріальний підхід до оцінювання злакових батончиків, що інтегрує нутрієнтну, технологічну та сервісну логіку добору інгредієнтів і розглядає системи нутрієнтного оцінювання та індекси натуральності не як інструменти маркування, а як аналітичну основу формування рецептур, адаптованих до умов внутрішнього виробництва HoReCa. Проведено структурування інгредієнтів за функціональними групами, проаналізовано роль зв'язувальних і підсолоджувальних компонентів у формуванні нутрієнтного профілю, текстури та споживчого сприйняття продукту, а також окреслено обмеження традиційних промислових зв'язувальних систем у wellness-сегменті. Отримані результати свідчать, що прийнятні показники Nutri-Score не гарантують відповідності продукту wellness-філософії за відсутності контролю натуральності рецептури та сервісної придатності. Запропонований інтегрований підхід дозволяє узгодити харчову якість і рівень натуральності злакових батончиків без надмірного ускладнення рецептури та технологічного процесу, забезпечуючи прогностованість характеристик продукту в умовах HoReCa. Практичне значення отриманих положень полягає у можливості їх використання як методологічної основи для формування асортименту Healthy Snack у wellness-орієнтованому сегменті готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням вимог до харчової, споживчої та сервісної цінності продукції, а також для подальших наукових досліджень і практичної апробації в різних форматах HoReCa.

Ключові слова: харчова цінність, рецептурна прозорість, багатокритеріальний підхід, сервісна логіка, санаторно-оздоровче харчування, інгредієнтний склад, споживче сприйняття.

Постановка проблеми та її актуальність. У сучасному готельно-ресторанному бізнесі злакові батончики дедалі активніше інтегруються до асортименту як елемент здорових перекусів, wellness-програм і додаткових

сервісів для гостей. Вони представлені в мінібарах, зонах self-service, пропозиціях сніданків, а також у SPA- і фітнес-готелях, санаторно-курортних та реабілітаційних закладах. У такому сервісному середовищі



батончик перестає бути нейтральним снеком і набуває функції маркера wellness-орієнтації закладу та складової цілісного споживчого досвіду гостя.

Водночас поширення злакових батончиків у сегменті HoReCa здебільшого ґрунтується на їх маркетинговому позиціонуванні як «здорової» альтернативи традиційним солодощам, тоді як науково обґрунтовані критерії відповідності таких продуктів вимогам wellness- і санаторно-курортного середовища залишаються недостатньо визначеними. Практика добору батончиків часто обмежується формальними показниками поживної цінності без урахування ступеня технологічної обробки, складності рецептури та рівня натуральності інгредієнтів, які є принципово важливими для споживчого сприйняття у wellness- сегменті.

У більшості випадків оцінювання харчової якості злакових батончиків здійснюється із урахуванням системи Nutri-Score, що дозволяє порівнювати продукти за балансом позитивних і негативних нутрієнтів. Проте використання цього інструменту поза контекстом виробничих і сервісних умов HoReCa є методологічно обмеженим, оскільки Nutri-Score не відображає кількість інгредієнтів, ступінь їх переробки та використання харчових добавок, які значною мірою формують уявлення про натуральність і прийнятність продукту для wellness-аудиторії.

У результаті в практиці готельно-ресторанного бізнесу формується ситуація, за якої злакові батончики з формально прийнятними показниками Nutri-Score можуть одночасно характеризуватися низьким рівнем натуральності та надмірно ускладненою рецептурою. Такий розрив між формальною нутрієнтною оцінкою та фактичним споживчим сприйняттям продукту знижує довіру до концепції здорових перекусів і ставить під сумнів доцільність використання промислових батончиків у програмах відновлювального або профілактичного харчування.

Окремої уваги потребує використання злакових батончиків у санаторно-курортному та реабілітаційному середовищі, де wellness-концепція поєднується з медичною логікою харчування. На відміну від комерційних wellness-готелів, у таких закладах продукти здорового перекусу оцінюються не лише з позицій користі, а й з огляду на можливі обмеження та протипоказання для окремих груп споживачів. Зокрема, застосування натуральних підсолоджувальних компонентів, таких як мед, фруктові пасти або концентровані соки, попри їх позитивне споживче сприйняття, може бути небажаним у програмах харчування для осіб із порушеннями вуглеводного обміну або підвищеною чутливістю до швидких цукрів. Таким чином, у wellness- і санаторно-курортному сегменті натуральність рецептури не завжди є синонімом універсальної придатності продукту та потребує диференційованого підходу до добору інгредієнтів. За цих умов актуалізується необхідність переосмислення підходів до оцінювання й добору злакових батончиків для сегмента HoReCa на основі інтеграції показників харчової

якості, натуральності рецептури та сервісної відповідності wellness- і санаторно-курортному середовищу. Відсутність цілісної методології у цій сфері обмежує можливості формування послідовних Healthy Snack-концепцій і зумовлює потребу в подальших наукових дослідженнях, орієнтованих на поєднання нутрієнтної, технологічної та сервісної логіки.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Наукові дослідження, присвячені злаковим батончикам, формуються переважно в межах трьох взаємопов'язаних напрямів: оцінювання харчової якості снєків, розвитку функціонального харчування та аналізу споживчого сприйняття продуктів категорії “better-for-you”. У працях F. Boukid, M. Klerks, N. Pellegrini, V. Fogliano, L. Sanchez-Siles, S. Roman, E. Vittadini [1], а також у критичних оглядах M. Saraiva et al [2], злакові батончики розглядаються як динамічна продуктова група, що трансформується у напрямі підвищення вмісту харчових волокон, зменшення частки доданих цукрів та використання альтернативних інгредієнтів рослинного походження. Водночас у цих роботах акцент робиться переважно на нутрієнтному профілі та ринкових трендах, без урахування специфіки сервісного контексту споживання.

Окремий блок досліджень присвячено оцінюванню поживної цінності снєків із застосуванням системи Nutri-Score. Зокрема, у роботі S. Peters та H. Verhagen [3] цей інструмент використовується для порівняння продуктів за балансом позитивних і негативних нутрієнтів. Разом із тим застосування Nutri-Score як універсального індикатора «здоровості» продукту є методологічно обмеженим, оскільки система не враховує ступінь технологічної обробки, складність рецептури та наявність харчових добавок. Для багатокомпонентних снєків, до яких належать злакові батончики, ці чинники є принципово важливими з позицій якості та споживчого сприйняття, особливо у wellness-орієнтованому середовищі.

Значну увагу в науковій літературі приділено складу та поживній цінності злакових батончиків. Так, у роботах S. Aleksejeva, I. Siksna, S. Rinkule [4], а також F. Curtain і S. Grafenauer [5] показано, що нутрієнтний профіль батончиків значною мірою визначається не зерною основою, а типом зв'язувальних і підсолоджувальних компонентів. Водночас навіть у цих дослідженнях натуральність рецептури аналізується фрагментарно, через окремі інгредієнти або технологічні рішення, а не як системна характеристика продукту, пов'язана з умовами його використання.

Проблематика споживчого сприйняття злакових батончиків розкривається у працях I. Bower і R. Whitten [6], де аналізуються сенсорні характеристики та вплив маркування на вибір споживача. Дослідження M. Klerks, S. Román, R. Verkerk і L. Sanchez-Siles [7] свідчать, що злакові батончики не завжди є суттєво «здоровішими» або «натуральнішими» за інші категорії снєків, що підтверджує наявність ефекту health halo, описаного M. Kosicka-Gębska et al. [8]. При

цьому зазначені дослідження зосереджені переважно на роздрібному ринку, тоді як специфіка споживання у wellness-, санаторно-курортному та реабілітаційному середовищі практично не враховується.

Альтернативний підхід до оцінювання якості сніків представлений у роботах, присвячених індексам натуральності. Зокрема, F. Michel запропонував Food Naturalness Index, який враховує кількість інгредієнтів, ступінь їх технологічної обробки та використання харчових добавок [9]. Проте у науковій літературі цей інструмент застосовується переважно для загальної характеристики продуктів споживчого ринку і рідко поєднується з нутрієнтними моделями оцінювання або аналізом сервісної доцільності продуктів у сфері HoReCa.

Таким чином, аналіз наукових публікацій свідчить про фрагментарність підходів до дослідження злакових батончиків. Дослідження харчової якості, натуральності рецептури та споживчого сприйняття лише частково перетинаються між собою, тоді як сервісний контекст споживання і специфіка wellness- та санаторно-курортного середовища залишаються недостатньо врахованими. Це зумовлює потребу у формуванні інтегрованого методологічного підходу до оцінювання злакових батончиків у сфері HoReCa.

Мета статті полягає в обґрунтуванні інтегрованих критеріїв оцінювання злакових батончиків, релевантних для wellness-орієнтованого сегмента готельно-ресторанного бізнесу, на основі поєднання показників харчової якості, натуральності рецептури та сервісної доцільності використання. Досягнення мети передбачає застосування багатокритеріального підходу, що інтегрує нутрієнтну, технологічну та сервісну логіку добору інгредієнтів і розглядає системи нутрієнтного оцінювання та індекси натуральності не як інструменти маркування, а як аналітичну основу формування рецептур, адаптованих до умов внутрішнього виробництва HoReCa.

Виклад основного матеріалу дослідження. У межах даного дослідження злакові батончики розглядаються не як універсальна продуктова категорія, а як елемент сервісної пропозиції, адаптований до специфіки споживання у сфері HoReCa. Такий підхід зумовлює необхідність переходу від традиційних моделей оцінювання харчової якості до методології, що одночасно враховує нутрієнтний профіль продукту, рівень натуральності рецептури та відповідність вимогам wellness- і санаторно-курортного середовища. Саме з цієї позиції у дослідженні поєднано підходи Nutri-Score та Food Naturalness Index не як інструменти маркування, а як аналітичні критерії добору інгредієнтів і формування рецептур, адаптованих до умов HoReCa [3].

Методологічною основою дослідження є багатокритеріальний підхід до добору інгредієнтів злакових батончиків у сфері HoReCa, що інтегрує нутрієнтну, технологічну та сервісну логіку [1, 2]. На відміну від масового харчового виробництва, де рецептурні рішення визначаються передусім собівартістю, стабільністю

та тривалим терміном зберігання, у готельно-ресторанному бізнесі пріоритетними є прозорість складу, адаптованість до внутрішнього виробництва та відповідність очікуванням wellness-аудиторії. У межах такого підходу кожен інгредієнт оцінюється не лише з позицій його впливу на поживний профіль продукту, а й з урахуванням рівня натуральності, технологічної доцільності та ролі у формуванні споживчого досвіду гостя [6]. Це дозволяє розглядати рецептуру злакового батончика як цілісну систему взаємопов'язаних елементів, у якій харчова якість, натуральність і сервісна відповідність не протиставляються, а формують єдину концептуальну рамку.

Поєднання нутрієнтних моделей оцінювання та індексів натуральності у практиці HoReCa не дає автоматичної відповіді щодо сервісної придатності продукту у wellness- і санаторно-курортному середовищі [9]. Для подолання цього розриву доцільно розглядати злаковий батончик одночасно в трьох взаємопов'язаних площинах: формальної нутрієнтної оцінки, рецептурної прозорості та відповідності вимогам сервісного використання. Логіку такого інтегрованого підходу подано на рис. 1.

Представлена на рис. 1 схема відображає авторську концептуалізацію інтегрованого підходу до оцінювання злакових батончиків, відповідно до якої жоден із критеріїв не є самодостатнім в умовах wellness-HoReCa та має розглядатися у взаємозв'язку з іншими складовими. У зв'язку з цим подальший аналіз зосереджено на структуризації інгредієнтів як інструменті практичної реалізації багатокритеріального підходу.

Реалізація цього підходу у сфері HoReCa передбачає групування інгредієнтів злакових батончиків за функціональним призначенням, що дає змогу розглядати рецептуру як цілісну систему елементів із чітко визначеними ролями [5]. Така структуризація зменшує інтуїтивність добору сировини у wellness-орієнтованому сегменті та дозволяє диференціювати інгредієнти за рівнем їх харчової, технологічної та сервісної доцільності (табл. 1).

Запропоноване групування демонструє, що жодна функціональна група інгредієнтів не є універсально прийнятною для wellness- і санаторно-курортного середовища без урахування сервісного контексту та дієтичних обмежень. Дані таблиці 1 свідчать, що для сегмента HoReCa принциповим є поєднання харчової доцільності інгредієнтів із їх технологічною керованістю та сервісною відповідністю. Скорочення кількості функціональних груп і використання універсальних компонентів дозволяє уникнути надмірного ускладнення рецептури, що є критично важливим для умов внутрішнього виробництва в готельно-ресторанному бізнесі. При цьому «читабельність» складу розглядається не як другорядний фактор, а як елемент формування довіри з боку wellness-аудиторії [7].

Аналіз функціональних груп інгредієнтів показує, що вирішальну роль у формуванні текстури, стабільності та споживчого сприйняття злакових батончиків



Рисунок 1 – Логіка інтегрованого оцінювання злакових батончиків за нутрієнтними, рецептурними та сервісними критеріями у wellness-HoReCa

Джерело: авторська розробка

Таблиця 1 – Функціональні групи інгредієнтів злакових батончиків у HoReCa з урахуванням критичних обмежень

Функціональна група	Приклади інгредієнтів	Методологічна роль у рецептурі	Критичні зауваги для wellness- і санаторного харчування
Базова злакова основа	Вівсяні пластівці, цільнозернове борошно, плющена гречка	Формування енергетичної основи та текстури; джерело повільних вуглеводів	Обмеження для безглютенових і низьковуглеводних програм
Джерела харчових волокон	Вівсяні висівки, яблучна клітковина	Підвищення ситості, покращення нутрієнтного профілю	Надлишок може погіршувати сенсорне сприйняття
Функціональні добавки	Насіння льону, чіа, гарбузове насіння	Формування wellness-образу продукту, збагачення мікронутрієнтами	Алергенний потенціал, обмеження для окремих груп споживачів
Зв'язувальні компоненти	Фруктові пюре, пасти з фініків	Поєднання структурної та харчової функції	Варіабельність властивостей, складність відтворюваності
Підсолоджувальні компоненти	Мед, концентрат яблучного соку	Формування смаку без синтетичних добавок	Небажані для програм із контролем глікемічного навантаження

Джерело: авторська розробка

відіграють зв'язувальні та підсолоджувальні компоненти [4, 5]. Для виявлення методологічної невідповідності між логікою масового виробництва та вимогами wellness-орієнтованого HoReCa доцільно зіставити традиційні зв'язувальні системи з позицій їх сумісності з натуральністю та сервісною доцільністю (табл.2).

Наведене порівняння підтверджує, що більшість традиційних зв'язувальних систем є функціонально ефективними для промислового виробництва, але методологічно несумісними з wellness-орієнтованими форматами HoReCa. Використання таких зв'язувальних

інгредієнтів у продуктах для HoReCa призводить до погіршення показників натуральності та знижує довіру з боку споживачів, для яких склад продукту є важливим маркером якості.

Водночас орієнтація на натуральність і мінімальну технологічну обробку інгредієнтів у злакових батончиках для HoReCa актуалізує проблему відтворюваності рецептурних рішень. На відміну від промислового виробництва, де стабільність параметрів забезпечується стандартизованою сировиною і контрольованими технологічними режимами, внутрішнє виробництво в готельно-ресторанному бізнесі характеризується

Таблиця 2 – Традиційні зв’язувальні системи у виробництві батончиків та їх обмеження для HoReCa

Група зв’язувальних інгредієнтів	Типові приклади	Основна технологічна функція	Ключові обмеження	Рівень сумісності з wellness-HoReCa
Цукри та сиропи	Кукурудзяний, рисовий сироп, сахароза	Формування структури, утримання вологи	Високе глікемічне навантаження, погіршення Nutri-Score	Низький
Полісахариди	Крохмаль, модифікований крохмаль	Загущення, стабілізація	Зниження сприйняття натуральності	Низький
Жири	Вершкове масло, кокосова олія	Пом’якшення текстури	Висока енергетична цінність, окиснювальна нестабільність	Обмежений
Емульгатори	Лецитин, гідроколоїди	Поєднання фаз	Небажаність у wellness-продуктах	Обмежений
Гелеутворювачі	Пектин, желатин, гліцерин	Формування стабільної структури	Скорочення терміну зберігання, сенсорні ризики	Умовний

Джерело: авторська розробка

варіабельністю властивостей інгредієнтів, людського фактору та умов приготування.

За цих умов навіть незначні коливання вологості фруктових паст, ступеня подрібнення злакової основи або температурних режимів можуть призводити до суттєвих змін текстури, крихкості та сенсорного сприйняття батончиків [2, 6]. Це зумовлює необхідність розгляду натуральності не лише як ціннісної характеристики, а як параметра з допустимими межами варіації, перевищення яких знижує технологічну керованість продукту та його придатність для використання у HoReCa.

У зв’язку з виявленими обмеженнями традиційних зв’язувальних компонентів актуалізується пошук альтернативних рішень, здатних поєднати технологічну функцію зі збереженням високого рівня натуральності. З метою обґрунтування альтернативних рішень у wellness-сегменті HoReCa доцільно порівняти зв’язувальні системи за багатокритеріальною логікою, що інтегрує нутрієнтні, технологічні та споживчі параметри (табл. 3).

Порівняльний аналіз засвідчує, що саме комбіновані зв’язувальні системи забезпечують оптимальний баланс між технологічною керованістю, нутрієнтною прийнятністю та сприйняттям натуральності, що є критично важливим для внутрішнього виробництва HoReCa. Узагальнення наведених методологічних положень і результатів аналізу інгредієнтів свідчить, що розроблення злакових батончиків для готельно-ресторанного бізнесу потребує відходу від логіки масового харчового виробництва та переходу до сервісно орієнтованих рецептурних рішень. Запропонований багатокритеріальний підхід дозволяє інтегрувати

оцінювання харчової якості, рівня натуральності та сервісної доцільності в єдину концептуальну рамку, релевантну умовам HoReCa.

Отримані результати підтверджують, що прийнятні показники Nutri-Score не гарантують відповідності продукту wellness-філософії за відсутності контролю натуральності рецептури та умов його сервісного використання. Натомість селективний добір інгредієнтів і застосування альтернативних зв’язувальних систем забезпечують формування рецептурно прозорого складу з прогнозованими технологічними та споживчими характеристиками. У межах такого підходу злаковий батончик перестає бути стандартизованим снеком і набуває функції сервісно інтегрованого елемента здорового перекусу, узгодженого з концепцією wellness- і санаторно-курортних закладів. Це створює методологічні передумови для впровадження злакових батончиків у структуру послуг HoReCa як інструменту диференціації та підвищення довіри гостей.

Водночас запропонований багатокритеріальний підхід не може розглядатися як універсальний для всіх форматів використання злакових батончиків у сфері HoReCa. Його застосування є найбільш доцільним у закладах із власним виробництвом або обмеженими серіями продукції, де можливий контроль інгредієнтного складу та технологічних параметрів. У випадках масового кейтерингу або централізованого виробництва для мережеских закладів переваги натуральності та рецептурної прозорості можуть вступати в суперечність із вимогами до стабільності, логістики та термінів зберігання. За таких умов багатокритеріальний підхід потребує адаптації або часткового спрощення, що окреслює межі його практичної застосовності.

Таблиця 3 – Порівняльна оцінка зв’язувальних систем для злакових батончиків

Тип зв’язування	Технологічна стабільність	Вплив на Nutri-Score	Вплив на сприйняття натуральності	Загальна придатність для HoReCa
Цукрові сиропи	Висока	Негативний	Негативний	Низька
Фруктові пасти	Середня	Помірно позитивний	Позитивний	Висока
Комбіновані системи	Керована	Нейтральний	Помірно позитивний	Оптимальна

Джерело: авторська розробка

У практичному вимірі запропоновані критерії оцінювання можуть бути використані як основа для прийняття управлінських рішень щодо формування асортименту Healthy Snack у HoReCa. Інтеграція нутрієнтних, технологічних і сервісних показників дозволяє перейти від інтуїтивного або суто маркетингово орієнтованого добору продуктів до структурованого процесу оцінювання, що враховує специфіку конкретного закладу, цільову аудиторію та формат обслуговування.

Таким чином, багатокритеріальний підхід може розглядатися не лише як аналітична модель, а як методологічна рамка для формування внутрішніх стандартів HoReCa, спрямованих на забезпечення узгодженості між концепцією wellness, харчовою якістю продукції та сервісною пропозицією закладу.

Висновки. У результаті проведеного дослідження встановлено, що використання злакових батончиків у готельно-ресторанному бізнесі, зокрема у wellness-готелях і санаторно-курортних закладах, потребує переосмислення традиційних підходів до оцінювання їх харчової цінності. Виявлено, що домінування узагальнених нутрієнтних показників у практиці добору продуктів не забезпечує їх відповідності очікуванням wellness-аудиторії та не враховує специфіку сервісного середовища HoReCa, що підтверджує висновки щодо фрагментарності існуючих підходів, окреслені в аналізі наукових джерел.

Встановлено, що системи Nutri-Score і Food Naturalness Index відображають різні, методологічно невзаємозамінні аспекти якості злакових батончиків. Використання Nutri-Score як самодостатнього індикатора створює ризик формального трактування продукту як «здорового» без урахування складності рецептури,

ступеня технологічної обробки та рівня натуральності. Водночас оцінювання натуральності рецептури є критично важливим для формування споживчої довіри у wellness- і санаторно-курортному сегменті, що узгоджується з висновками попередніх досліджень щодо обмеженості нутрієнтних моделей оцінювання.

Обґрунтовано, що запропонований у статті підхід до добору інгредієнтів злакових батончиків, заснований на інтеграції нутрієнтних, технологічних і сервісних критеріїв, дозволяє подолати виявлений у літературі розрив між оцінюванням харчової якості та реальними умовами використання продуктів у сфері HoReCa. Такий підхід забезпечує формування рецептур, адаптованих до внутрішнього виробництва, із прогнозованими характеристиками без надмірного ускладнення технологічного процесу та зі збереженням належного рівня натуральності.

Практичне значення отриманих результатів полягає у можливості використання сформульованих методологічних принципів як основи для розроблення та коригування концепцій Healthy Snack у готельно-ресторанних і санаторно-курортних закладах. У цьому контексті злакові батончики доцільно розглядати не як стандартну позицію асортименту, а як сервісно інтегрований продукт, узгоджений із програмами відновлення, профілактики та підтримки здоров'я гостей.

Подальші дослідження доцільно спрямувати на експериментальну апробацію запропонованих підходів у реальних умовах HoReCa з урахуванням сенсорного сприйняття, технологічної відтворюваності та економічної доцільності їх упровадження в різних форматах wellness- і санаторно-курортних закладів, що дозволить уточнити межі практичної застосовності запропонованої методології.

Список використаних джерел:

1. Boukid F., Klerks M., Pellegrini N., Fogliano V., Sanchez-Siles L., Roman S., Vittadini E. Current and emerging trends in cereal snack bars: implications for new product development. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2022. Vol. 73, no. 5. pp. 610–629. DOI: <https://doi.org/10.1080/09637486.2022.2042211>
2. Saraiva M., Garrido M. V., Viegas C., Prada M. Nutritional Profile and Consumers' Perceptions of Cereal Bars. *Journal of Food Products Marketing*. 2024. no. 30 (3). pp. 89–103. DOI: <https://doi.org/10.1080/10454446.2024.2340446>.
3. Peters S., Verhagen H. An Evaluation of the Nutri-Score System along the Reasoning for Scientific Substantiation of Health Claims in the EU—A Narrative Review. *Foods*. 2022. Vol. 11. no. 16. pp. 24–26. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11162426>
4. Aleksejeva S., Siksnā I., Rinkule S. Composition of Cereal Bars. *Journal of Health Science*. 2017. Vol. 5. no. 3. pp. 139–145. DOI: <https://doi.org/10.17265/2328-7136/2017.03.004>
5. Curtain F., Grafenauer S. Comprehensive Nutrition Review of Grain-Based Muesli Bars in Australia: An Audit of Supermarket Products. *Foods*. 2019. Vol. 8 no 9. pp. 370. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods8090370>
6. Bower J.A., Whitten, R. Sensory characteristics and consumer liking for cereal bar snack foods. *Journal of Sensory Studies*, 2000. Vol. 15. no 3. pp. 327–345. DOI: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1745-459X.2000.tb00274.x>
7. Klerks M., Román S., Verkerk R., Sanchez-Siles L. Are cereal bars significantly healthier and more natural than chocolate bars? A preliminary assessment in the German market. *Journal of Functional Foods*. 2022. Vol. 89. pp. 104940. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2022.104940>
8. Kosicka-Gębska M., et al. Consumer Perception of Innovative Fruit and Cereal Bars – Current and Future Perspectives. *Nutrients*. 2024. Vol. 16. no 11. pp. 1606. DOI: <https://doi.org/10.3390/nu16111606>
9. Sánchez-Siles L.M., Michel F., Román S., Bernal M.J., Philipsen B., Haro J.F., Bodenstab S., Siegrist M. The Food Naturalness Index (FNI): An integrative tool to measure the degree of food naturalness. *Trends in Food Science & Technology*. 2019. Vol. 91. pp. 681–690. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.07.015>

References:

1. Boukid, F., Klerks, M., Pellegrini, N., Fogliano, V., Sánchez-Siles, L., Román, S., & Vittadini, E. (2022). Current and emerging trends in cereal snack bars: Implications for new product development. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, no. 73 (5), pp. 610–629. DOI: <https://doi.org/10.1080/09637486.2022.2042211>
2. Saraiva, M., Garrido, M. V., Viegas, C., & Prada, M. (2024). Nutritional Profile and Consumers' Perceptions of Cereal Bars. *Journal of Food Products Marketing*, no. 30 (3), pp. 89–103. DOI: <https://doi.org/10.1080/10454446.2024.2340446>.
3. Peters, S., & Verhagen, H. (2022). An evaluation of the Nutri-Score system along the reasoning for scientific substantiation of health claims in the EU: A narrative review. *Foods*, no. 11 (16), pp. 24–26. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11162426>
4. Aleksejeva, S., Sikсна, I., & Rinkule, S. (2017). Composition of cereal bars. *Journal of Health Science*, no. 5. pp. 139-145. DOI: <https://doi.org/10.17265/2328-7136/2017.03.004>
5. Curtain, F., & Grafenauer, S. (2019). Comprehensive nutrition review of grain-based muesli bars in Australia: An audit of supermarket products. *Foods*, no. 8 (9), pp. 370. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods8090370>
6. Bower, I. A., & Whitten, R. (2000). Sensory characteristics and consumer liking for cereal bar snack foods. *Journal of Sensory Studies*, no. 15 (3), pp.327–345. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2000.tb00274.x>
7. Klerks, M., Román, S., Verkerk, R., & Sánchez-Siles, L. (2022). Are cereal bars significantly healthier and more natural than chocolate bars? A preliminary assessment in the German market. *Journal of Functional Foods*, no. 89. pp.104940. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2022.104940>
8. Karp, S. (2024). Consumer perception of innovative fruit and cereal bars: Current and future perspectives. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, no. 21 (6), pp. 694. DOI: <https://doi.org/10.3390/ijerph21060694>
9. Sánchez-Siles, L. M., Michel, F., Román, S., Bernal, M. J., Philipsen, B., Haro, J. F., Bodenstab, S., & Siegrist, M. (2019). The Food Naturalness Index (FNI): An integrative tool to measure the degree of food naturalness. *Trends in Food Science & Technology*, no. 91, pp. 681–690. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.07.015>

Svitlana Moroz, Olena Kalashnyk, Roman Kuznetsov

Poltava State Agrarian University

EVALUATION CRITERIA FOR CEREAL BARS IN WELLNESS-ORIENTED HOSPITALITY BUSINESSES

The use of cereal bars in the wellness-oriented segment of the hotel and restaurant business is accompanied by methodological contradictions caused by the dominance of formalized approaches to quality assessment. In HoReCa practice, the selection of such products is largely based on generalized nutritional indicators, in particular systems such as Nutri-Score, which do not account for the degree of technological processing, recipe complexity, or the level of ingredient naturalness. Under these conditions, products with formally acceptable characteristics may fail to meet the expectations of wellness-oriented consumers regarding ingredient transparency, naturalness, and service-related appropriateness for use in healthy, preventive, or restorative nutrition programs. The relevance of the study is determined by the growing demand for Healthy Snack products in wellness hotels, sanatorium-resort, and rehabilitation facilities, where food products are considered not only as sources of nutrients but also as elements of the service offering and integral components of the overall guest experience. In this context, cereal bars assume the role of markers of a facility's wellness orientation, which requires alignment between nutritional quality, recipe naturalness, consumer perception, and conditions of service use. At the same time, an analysis of scientific sources indicates the fragmented nature of existing approaches to the evaluation of cereal bars, in which nutritional models, naturalness indices, and studies of consumer perception are considered in isolation, without taking into account the specific characteristics of the wellness and sanatorium-resort HoReCa environment. The study applies a multicriteria approach to the evaluation of cereal bars, integrating nutritional, technological, and service logics of ingredient selection. Nutritional scoring systems and naturalness indices are treated not as labeling tools but as analytical foundations for developing formulations adapted to the conditions of in-house HoReCa production. The ingredients were structured into functional groups; the roles of binding and sweetening components in shaping the nutritional profile, texture, and consumer perception of the product were analyzed; and the limitations of traditional industrial binding systems in the wellness segment were identified. The results indicate that acceptable Nutri-Score ratings do not guarantee compliance with wellness philosophy in the absence of control over recipe naturalness and service suitability. The proposed integrated approach makes it possible to harmonize nutritional quality and the level of naturalness of cereal bars without excessive complication of formulations or technological processes, while ensuring predictable product characteristics under HoReCa conditions. The practical significance of the findings lies in their potential use as a methodological basis for shaping Healthy Snack assortments in the wellness-oriented hotel and restaurant business, taking into account requirements for nutritional, consumer, and service value, as well as for further scientific research and practical implementation across various HoReCa formats.

Keywords: nutritional value, recipe transparency, multicriteria approach, service logic, sanatorium and wellness nutrition, ingredient composition, consumer perception.

Дата надходження статті: 07.01.2026

Дата прийняття статті: 10.02.2026

Дата публікації статті: 18.03.2026