



УДК 641.5:640.4:502.131.1

CULTURAL PRAGMATICS OF FOOD PAIRING: ADAPTING FLAVOR COMBINATIONS TO LOCAL TRADITIONS IN HORECA

КУЛЬТУРНА ПРАГМАТИКА FOOD PAIRING: АДАПТАЦІЯ СМАКОВИХ ПОЄДНАНЬ ДО ЛОКАЛЬНИХ ТРАДИЦІЙ У HORECA

Budnyk N.V./ Будник Н.В.*d.t.s., Head of the Department of Food Technologies /**к.т.н., завідувач кафедри харчових технологій*

ORCID: 0000-0003-2176-0650

Moroz S.E./ Мороз С.Е.*s.p.s., as.prof. / к.пед.н., доц.*

ORCID: 0000-0001-7180-3060

Kalashnyk O.V./ Калашник О.В.*s.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*

ORCID: 0000-0001-9281-2564

Levchenko Yu.V./ Левченко Ю.В.*s.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.*

ORCID: 0000-0001-7087-3681

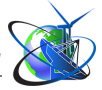
*Poltava State Agrarian University, Poltava, Skovorody 1/3, 36003**Полтавський державний аграрний університет, Полтава, Сковороди 1/3, 36003*

Анотація. У статті досліджується культурна прагматика *food pairing* як інноваційний підхід у технології продовольчих продуктів та сфері HoReCa. Показано, що гармонійні смакові поєднання формуються не лише завдяки сенсорній або хімічній сумісності інгредієнтів, а й через урахування локальних гастрономічних традицій, історичних кодів і соціокультурних норм. У технологічному аспекті *food pairing* розглядається як механізм оптимізації харчових процесів, що передбачає використання сучасних методів ферментації, молекулярної кулінарії, алгоритмів штучного інтелекту та біотехнологій для створення продуктів із високими органолептичними характеристиками, підвищеною біодоступністю корисних речовин та подовженим терміном зберігання. Доведено, що інтеграція культурно релевантних поєднань у технологію харчування сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів HoReCa, розвитку гастрономічного туризму та формуванню моделей сталого споживання. Окремо акцентовано педагогічний потенціал концепції *food pairing*, яка сприяє формуванню у студентів фахових компетентностей у сфері харчових технологій, креативності та культурної чутливості. Зроблено висновок, що культурна прагматика *food pairing* у технології продовольчих продуктів є стратегічним ресурсом, що поєднує інновації та локальні традиції, забезпечує якість і безпечність харчових продуктів та підтримує сталий розвиток гастрономічної індустрії.

Ключові слова *food pairing*, культура та етика харчування, гастрономічні традиції, локальні продукти, HoReCa, технологія продовольчих продуктів, гастрономічний туризм, сенсорні профілі, інновації у харчових технологіях, сталий розвиток.

Вступ.

У сучасних умовах глобалізації та стрімкого розвитку індустрії HoReCa харчові технології дедалі більше орієнтуються не лише на технічні параметри виробництва, а й на культурні, соціальні та емоційні аспекти споживання їжі.



Пандемічні, екологічні та економічні виклики стимулюють переосмислення традиційних гастрономічних моделей, що вимагає нових підходів до створення конкурентоспроможних продуктів і меню. Одним із таких інноваційних напрямів є food pairing – науково обґрунтоване поєднання смаків і ароматів, яке набуває вагомого значення як у сфері харчових технологій, так і в управлінні споживчим досвідом.

Культурна прагматика food pairing передбачає, що гармонійні смакові комбінації не зводяться лише до хімічної або сенсорної сумісності, а враховують локальні традиції, історичні коди, релігійні практики та соціальні норми. Такий підхід відкриває нові горизонти для адаптації технологій продовольчих продуктів, оскільки дозволяє поєднувати інновації з автентичністю, а також формувати сталі й культурно релевантні гастрономічні рішення.

Зростання інтересу до локальних і автентичних продуктів, що проявляється у світових рухах «farm-to-table» та «slow food», робить актуальним завдання інтеграції food pairing у технології харчування. Це не лише посилює культурну ідентичність і привабливість закладів HoReCa, а й створює умови для економічної ефективності та сталого розвитку. Водночас у педагогічному контексті дана концепція формує у студентів і молодих фахівців харчових технологій нові компетентності – від креативного мислення до культурної чутливості, що стають ключовими факторами професійної успішності у глобалізованому світі.

Основний текст.

Гастрономія поступово перетворюється на один із найдинамічніших секторів світового туризму, де інновації у харчових технологіях поєднуються з культурною спадщиною. Концепція food pairing, яка розглядає гармонійність смакових комбінацій крізь призму традицій, соціальних норм і сенсорики, формує унікальні туристичні продукти. Вона не лише підвищує конкурентоспроможність закладів HoReCa, а й створює нові можливості для економічного зростання регіонів..

За даними Всесвітньої організації туризму, обсяг світового ринку



гастрономічного туризму у 2021 році становив 2004,57 мільйона доларів, тоді як до кінця 2025 року він зросте до 3824,6 мільйона доларів. Прогнозується, що до 2033 року цей показник сягне 13 922,5 мільйона доларів, демонструючи середньорічний темп зростання (CAGR) 17,5% у 2025–2033 роках (рис.1).

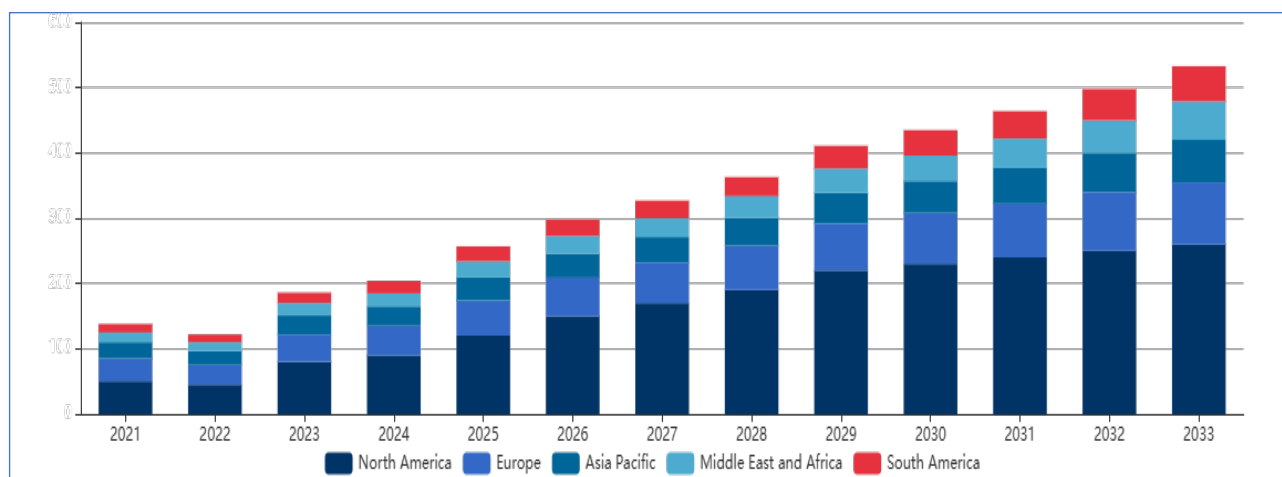


Рисунок 1. – Частка ринку гастрономічного туризму (%) за регіонами (2021–2033 рр.)

Джерело: [1]

На графіку простежується стає зростання гастрономічного туризму у всіх регіонах світу, при цьому найбільшу частку займає Північна Америка та Європа. Водночас нарощування позицій Азійсько-Тихоокеанського регіону свідчить про формування нових центрів гастрономічної інноваційності. Це створює широке поле для впровадження food pairing як технологічної стратегії, що поєднує локальні продукти з глобальними гастрономічними трендами.

Гастрономічний туризм сьогодні становить до 30% світового туристичного ринку. При цьому, на думку експертів, у сфері HoReCa саме впровадження food pairing як стратегії локальної адаптації може забезпечувати приріст прибутковості на рівні 15-20%. Поєднання традиційних інгредієнтів з інноваційними сенсорними практиками дозволяє не лише створювати нові кулінарні продукти, але й зміцнювати культурний брендинг закладів харчування (рис.2).

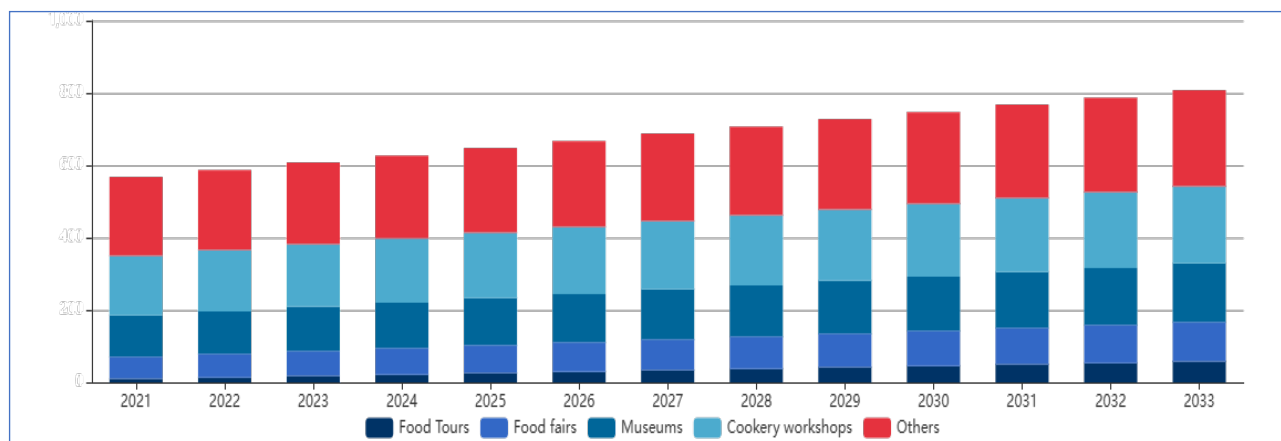


Рисунок 2. – Частка ринку гастрономічного туризму (%) за гастрономічними видами діяльності у 2021–2033 рр.

Джерело: [1]

Динаміка показує зростання попиту на різні формати кулінарних активностей: гастрономічні тури, фестивалі, музейні практики та кулінарні майстерні. Особливе значення мають інтерактивні формати (food tours, cookery workshops), у межах яких food pairing набуває прикладного характеру – від навчання технологіям поєднання продуктів до створення гастрономічних історій, що резонують із локальною культурою.

Крім того, прогнози розвитку світового ринку HoReCa вказують на потенційне зростання його обсягів до 313,87 млрд доларів США до 2030 року. Це підкреслює стратегічний економічний потенціал інтеграції food pairing із локальними продуктами, екологічними принципами та культурно орієнтованими підходами. Таким чином, культурна прагматика food pairing не лише збагачує гастрономічний досвід і зміцнює ідентичність, але й виступає драйвером сталого розвитку та інновацій у харчових технологіях і секторі HoReCa.

У цьому контексті важливо наголосити, що потенціал food pairing не вичерпується лише економічними чи технологічними вимірами. Його значення проявляється і в культурній площині, адже смакові поєднання завжди закорінені у традиціях, символіці та практиках певного суспільства. Саме культурна прагматика дозволяє зрозуміти, чому одні комбінації стають класикою в конкретному регіоні, а інші – викликають інтерес як інновації чи навіть



провокації. Перехід від економічних оцінок до аналізу культурних аспектів відкриває ширший простір для інтерпретацій food pairing як мови соціальної комунікації, інструменту ідентичності та діалогу між культурами.

Розглядаючи культурну прагматику food pairing, ми розуміємо її як практичний підхід до використання смакових поєднань у контексті соціокультурних норм, де вибір пар не є випадковим, а залежить від історичних, релігійних та соціальних факторів регіону. Культурний контекст суттєво впливає на вибір пар, перетворюючи їжу на мову комунікації. Контент-аналіз сучасних наукових і практичних джерел показує, що проблематика food pairing перебуває у фокусі міждисциплінарних досліджень – від кулінарної хімії та сенсорики до культурології, гастрономічного туризму й технології продовольчих продуктів.

У технологічному вимірі поєднання інгредієнтів досліджується крізь призму харчової хімії, біотехнології та інноваційних методів обробки сировини, що дає змогу створювати нові продукти з покращеними органолептичними властивостями, підвищеною біодоступністю корисних речовин і продовженим терміном зберігання. Зростаюча кількість публікацій у фахових журналах та монографіях засвідчує непересічний інтерес науковців і практиків до потенціалу смакових поєднань як інструменту не лише підвищення якості харчового досвіду, але й формування культурної ідентичності та конкурентних переваг у сфері HoReCa. Такий масив літератури дає змогу розглядати food pairing як явище з потужним соціокультурним, технологічним і економічним виміром, що створює основу для подальшого аналізу його проявів у конкретних регіональних практиках.

Наприклад, у середземноморських регіонах, таких як Італія чи Іспанія, переважають поєднання на основі подібності смакових сполук – оливкова олія з томатами та базиліком, як у класичному капрезе, де ароматичні молекули створюють гармонію, що асоціюється з сонячним кліматом і сімейними традиціями. Навпаки, в азіатських кухнях, як у Китаї чи Індії, прагматичний підхід до food pairing часто базується на контрастах: солодке з гострим, як у сичуанській кухні, де ма-ла смак (пекучий і онімілий) поєднується з винами для

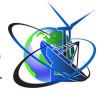


створення сенсорної гармонії, як описано в роботі Li et al [2]. Це не просто хімічна взаємодія, а культурна адаптація: в Індії, де вегетаріанство домінує через релігійні переконання, pairing з місцевими спеціями, як карі з йогуртом, підкреслює баланс аюрведичних принципів, тоді як у західних культурах подібні пари можуть сприйматися як екзотичні чи навіть дисгармонійні.

Дослідження Makinei et al. (2021), присвячене асамській кухні Північно-Східної Індії демонструє, як мережа смаків адаптується до локальних традицій: ферментовані трави з рисом створюють пари, що відображають етнічну ідентичність, і їх сприйняття в інших регіонах, наприклад у Європі, може бути викликом через відмінності в сенсорних уподобаннях [3]. Neves et al. (2025) показують, як у Латинській Америці, особливо у Бразилії, традиційне поєднання кави з місцевими фруктами формує не лише смаковий досвід, а й культурний ритуал, який відображає повсякденне життя та соціальні звички [4]. Такі локальні практики демонструють, що смак – це не просто сенсорне сприйняття, а культура, яка передає історію та традиції.

У скандинавських країнах, за спостереженнями Scander et al. (2018), вечірні поєднання страв і напоїв ґрунтуються на простоті та сезонності, а культурний контекст підкреслює цінність мінімалізму. Подані у дослідженні харчові комбінації відображають переважно повсякденні практики, які не завжди вирізняються складністю та здебільшого зумовлені доступністю продуктів, а не пошуком оптимальних смакових гармоній. Водночас, на думку дослідників, зроблені висновки можуть бути корисними для кулінарних фахівців, адже пропонують розуміння поширених щоденних виборів і можуть слугувати орієнтиром у формуванні рекомендацій щодо поєднання їжі та напоїв, що, своєю чергою, здатне підвищити якість ресторанного досвіду [5].

За твердженнями Doğan та Değerli (2023), food pairing як науково обґрунтований підхід до поєднання продуктів спрямовує шеф-кухарів на створення універсальних і креативних страв, дозволяючи систематично визначати інгредієнти, які завдяки хімічній взаємодії розкривають нові смакові горизонти. На думку науковців, основна мета цього підходу полягає у



формуванні інноваційних меню, пошуку найвдаліших комбінацій продуктів та напоїв і поясненні хімічних контрастів, що лежать в основі їхньої гармонії. Водночас, такий метод сприяє розвитку креативної, гнучкої кухні, яка поєднує автентичні локальні рецепти з сучасними гастрономічними трендами, створюючи нові смаки, що відповідають різноманітним уподобанням споживачів і забезпечують гармонійну інтеграцію локальної та міжнародної гастрономії. Окремо необхідно зауважити, що на переконання фахівців з Туреччини, тестування смакових гіпотез за допомогою комп'ютерної гастрономії дозволяє уникати культурних упереджень і водночас підвищувати локальну привабливість закладів [6].

У контексті культурної прагматики *food pairing* постає, як ефективний інструмент, що виходить за межі суто кулінарного застосування, перетворюючись на засіб формування культурних і сенсорних наративів. Смакові поєднання функціонують не лише як гастрономічні рішення, а й як способи комунікації, здатні відображати культурну ідентичність і формувати емоційний зв'язок між гостем і брендом у закладах HoReCa. Такі посили, створені через гармонію смаків, мають потенціал викликати емоції, зміцнювати лояльність клієнтів і підкреслювати автентичність закладу. Чітке розуміння цього аспекту демонструє дослідження Castro-Palafox et al. (2024), яке показує, що інтеграція поєднання вина з традиційними соусами в мексиканській гастрономії не лише формує сенсорну гармонію, але й актуалізує колоніальну спадщину, викликаючи почуття ностальгії та культурної гордості. У такому контексті *food pairing* може розглядатися як інструмент культурної репрезентації, здатний посилювати емоційну прив'язаність гостей до бренду та стимулювати повторні відвідування закладів HoReCa [7].

Фахівці коледжу туризму та готельного менеджменту університету Санто-Томас, досліджуючи цю проблематику, показують, як філіппінська страва сісіг, у якій поєднання свинини з цитрусовими відображає кулінарну спадщину Пампанги, стає носієм культурної ідентичності. У сфері HoReCa така інтерпретація функціонує як брендна історія, де гість відчуває свою причетність



до локальної спільноти, що поглиблює емоційний зв'язок і стимулює повторні візити [8]. Своєю чергою Leihu (2025) на прикладі Чилі демонструє, як переосмислення винних моделей у регіоні Лос-Лагос здатне відтворювати історію культур корінних народів: pairing вина з місцевими морепродуктами символізує гармонію з природою та посилює відчуття автентичності у споживачів [9].

Водночас для повного розуміння гастрономічного досвіду необхідно враховувати і технологічний вимір продовольчих продуктів. Саме харчові технології забезпечують сталість, безпеку та сенсорну якість гастрономічних поєднань, підтримуючи їх культурну цінність. Використання сучасних методів ферментації, молекулярної кулінарії та контрольованого зберігання інгредієнтів дозволяє створювати нові сенсорні профілі без втрати автентичності. Технологічні підходи до витримки вина чи обробки морепродуктів не лише зберігають харчову цінність, а й підсилюють культурне значення pairing, роблячи гастрономічний досвід більш цілісним. Таким чином, технологія продовольчих продуктів виступає не лише як інструмент індустрії, але й як медіатор між культурною спадщиною та інноваційними практиками у сфері NoReCa.

Дослідження Spence (2022) у галузі гастрофізики розкриває, як інноваційні смакові поєднання створюють сенсорні комбінації, що зміцнюють емоційний зв'язок із брендом, позиціонуючи його як лідера гастрономічних іновацій [10]. Youssef et al. (2022) показали, що поєднання овочів із напоями формує унікальні сенсорні історії, які підвищують інтерес до рослинної їжі [11]. Заслуговує уваги розвідка Arellano-Covarrubias et al. (2022), яка демонструє, що аналіз контенту соціальних мереж Twitter та Instagram, є ефективним інструментом для вивчення харчової поведінки споживачів і пошуку оптимальних поєднань страв і напоїв. Науковці встановили, що візуальний контент на цих платформах, зокрема щодо поєднання пива з їжею, має значний потенціал для гастрономічних досліджень, відкриваючи нові можливості для розуміння смакових уподобань і культурних моделей споживання [12].



На сьогоднішній день у науковій літературі сформовано значну кількість підходів до визначення сутності food pairing. В українському контексті ця практика набуває особливого значення, оскільки національна гастрономія характеризується багатством локальних продуктів та історичних традицій, що можуть бути адаптовані до сучасних потреб індустрії HoReCa. Так, результати кейс-досліджень засвідчують, що у ресторанах Західної України поширеним є поєднання борщу з місцевими винами, зокрема закарпатським «Троянда Карпат», що інтерпретується як відображення регіональної кулінарної спадщини Карпат. Подібні гастрономічні комбінації підкреслюють гармонію між смаковими характеристиками традиційних страв і локальних напоїв та водночас виконують функцію культурної репрезентації. У центральних регіонах України простежуються інші підходи, зокрема інтеграція страв на основі гречки чи квасолі з крафтовими напоями (медовухою, настоянками), що демонструє прагнення до збереження автентичності та підтримки локальних виробників. Згідно з узагальненим аналізом гастрономічних трендів [13], інтеграція food pairing у практику українських закладів посилює емоційний зв'язок із брендом та сприяє популяризації національної кухні на міжнародному рівні, залучаючи туристів. У сучасних ресторанах, таких як «Канапа» та «100 років тому вперед» (Київ), поєднання традиційних страв, наприклад вареників із вишнями, із локальними ягідними настоянками створює сучасні інтерпретації кулінарної спадщини, відтворюючи культурні символи щедрості та сезонності.

Сучасні дослідження демонструють, що прагматичний підхід до поєднання продуктів та напоїв може стати потужним інструментом у розвитку сталого та локально орієнтованого HoReCa. Зокрема, Vacha et al. (2025) на прикладі алжирської кухні показали, як алгоритми глибокого навчання здатні оптимізувати смакові пари, адаптуючи їх до локальних традицій та зменшуючи харчові відходи, і довели, що інтеграція цифрових технологій та алгоритмічних моделей у практику food pairing підвищує ефективність і точність створення смакових комбінацій, одночасно забезпечуючи баланс між екологічною відповідальністю, інноваціями та збереженням автентичності локальних



кулінарних традицій [14].

Прагматичний аналіз food pairing також включає рамки, запропоновані Cuevas et al. (2017), які дозволяють досліджувати драйвери вибору продуктів і напоїв у споживачів [15]. Таку точку зору поділяють багато вчених, які вважають, що використання локальних інгредієнтів у поєднаннях сприяє сталості, зменшуючи вуглецевий слід та підтримуючи екологічно відповідальне споживання. У контексті соціокультурної стійкості дослідження Noguer-Juncà et al. (2021) на прикладі Каталонії демонструє, що переоцінка локальних продуктів, таких як трумфа, у поєднаннях із винами сприяє збереженню біорізноманіття та формуванню культурно значущих гастрономічних практик [16]. Разом з тим, Dartora et al. (2023) підкреслюють роль локальних чаїв у комбучі, які формують смакові пари із сенсорними профілями, що підтримують екологічні практики та сприяють сталому споживанню [17].

Дослідження Escolar et al. (2025) показує, що застосування топологічного аналізу рецептів дозволяє формувати екологічно орієнтовані моделі поєднання продуктів, які враховують як смакові, так і сталостійкі характеристики. Автори підкреслюють, що такий підхід відкриває можливості для розробки інноваційних і відповідальних гастрономічних концепцій, які інтегрують локальні ресурси, технології штучного інтелекту та принципи сталого розвитку, забезпечуючи більш усвідомлений і комплексний досвід споживачів [18].

У педагогічному контексті інтеграція елементів культурної прагматики у навчання студентів харчових технологій сприяє гармонійному поєднанню теоретичних знань з практичними навичками розробки стійких та локально орієнтованих меню. Наприклад, дослідження Sacchi et al. (2019) демонструють, що використання штучного інтелекту для створення персоналізованих смакових комбінацій, таких як морозиво з додаванням оливкової олії, не лише сприяє збереженню кулінарних традицій, а й підтримує принципи здорового харчування [19]. Такий інтегрований підхід формує професійні компетентності, стимулює розвиток інноваційних практик у харчовій індустрії та сприяє усвідомленому підходу до гастрономічного дизайну з акцентом на сталість.



Культурна прагматика food pairing слугує своєрідним мостом між традиціями та інноваціями, забезпечуючи інтеграцію локальних кулінарних практик у сферу HoReCa. Такий підхід збагачує гастрономічний досвід і підтримує глобальну стійкість через гармонію смаків, етику споживання та повагу до культурного розмаїття. Отже, food pairing стає стратегічним інструментом розвитку ресторанного бізнесу, органічно поєднуючи креативність із соціальною та екологічною відповідальністю й формуючи нову мову кулінарної комунікації.

Висновки.

У процесі дослідження було розглянуто культурну прагматику food pairing як інтегративний підхід, що поєднує технологічні інновації з локальними гастрономічними традиціями та соціокультурними нормами у сфері HoReCa. Особлива увага приділялась ролі харчових технологій у забезпеченні стабільності, безпеки та сенсорної якості смакових поєднань.

Були отримані такі результати: встановлено, що систематичне поєднання інгредієнтів із використанням сучасних технологій (ферментація, молекулярна гастрономія, контрольоване зберігання, алгоритми штучного інтелекту) дозволяє створювати продукти з оптимальними органолептичними властивостями, підвищеною біодоступністю корисних речовин та тривалим терміном зберігання; показано, що food pairing виступає не лише як інструмент смакової гармонії, а й як технологічний механізм адаптації локальних продуктів до сучасних вимог ринку, сприяючи конкурентоспроможності та сталому розвитку HoReCa; підтверджено, що впровадження культурної прагматики food pairing у практику створення меню формує умови для підвищення ефективності технологічних процесів, інноваційності продуктів та їхньої культурної релевантності; доведено, що освітнє використання food pairing для студентів харчових технологій сприяє формуванню компетентностей з розробки інноваційних та локально адаптованих продуктів, поєднуючи науковий, технологічний і культурний підходи.

Таким чином, культурна прагматика food pairing у межах технології



продовольчих продуктів постає як стратегічний ресурс, що забезпечує ефективну інтеграцію інновацій і локальних традицій, підтримує сталий розвиток та створює основу для підвищення якості та привабливості гастрономічних продуктів і закладів HoReCa.

Література:

1. Gastronomy Tourism Market Report 2025 (Global Edition). URL: <https://www.cognitivemarketresearch.com/gastronomy-tourism-market-report> (
2. Li S., Guo Z., Yi L. The role of má-là flavor in contributing desirable oral perceptions during wine drinking: The seeking of sensory harmony between grape wines and sichuan cuisines in a physiochemical perspective // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2025. – № 40. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2025.100894..
3. Makinei L. V., Rizwana S., Hazarika M. K. Application of flavor network principle of food pairing to Assamese cuisine from North East India // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2021. – № 26. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100425.
4. Neves A. L. S., Cruz K. L. de S., Behrens J. H. Beyond the cup: Unpacking how Brazilians pair coffee with food // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2025. – № 40. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2025.100852.
5. Scander H., Monteagudo C., Yngve A. Food and beverage dinner combinations, patterns among Swedish adults // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2018. – № 14. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2018.100157.
6. Doğan M., Değerli A. H. Computational gastronomy: A study to test the food pairing hypothesis in Turkish cuisine // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2023. – № 33. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100773.
7. Castro-Palafox J., Macías-Gallardo F., Ozuna C. The culture of wine in Mexican gastronomy: Historical background, current context, and perspectives for the future // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2024. – № 35. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2024.100907.
8. Cadiogan D. J., Dy S. C. H., Mercado J. M. T. Manyisig: The culinary heritage



significance of Sisig in Angeles City, Pampanga, Philippines // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2021. – № 24. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100469.

9. Leihy P. Two complete 180s: A 360-degree rethink of the Chilean wine model for pairing with the southerly Los Lagos Region's cuisines and cultures // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2025. – № 41. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2025.101295.

10. Spence C. Gastrophysics: Getting creative with pairing flavours // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2022. – № 27. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2022.100323.

11. Youssef J., Mora M., Spence C. Sensory exploration of vegetables combined with a cookery class increases willingness to choose/eat plant-based food and drink // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2022. – № 28. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2022.100506.

12. Arellano-Covarrubias A., Escalona-Buendía H. B., Varela P. Pairing beer and food in social media: Is it an image worth more than a thousand words? // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2022. – № 27. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2022.100518.

13. Головні гастрономічні тренди 2025 року: від здорового харчування до IIII. URL: <https://klopotenko.com/golovni-gastronomichni-trendy-2025-roku-vid-zdorovogo-harchuvannya-do-shi/> (дата звернення 17.08.2025).

14. Bacha S., Allili M. S., Chahboub R. Investigating food pairing hypothesis based on deep learning: Case of Algerian cuisine // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2025. – № 39. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2025.100231.

15. Cuevas R. P., de Guia A., Demont M. Developing a framework of gastronomic systems research to unravel drivers of food choice // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2017. – № 9. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2017.100410.

16. Noguer-Juncà E., Crespi-Vallbona M., Fusté-Forné F. Sociocultural and gastronomic revaluation of local products: trumfa in the Vall de Camprodon (Catalonia, Spain) // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2021. – № 26. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100244.



17. Dartora B., Crepalde L. T., Sant'Anna V. Kombuchas from black tea, green tea, and yerba-mate decocts: Perceived sensory map, emotions, and physicochemical parameters // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2023. – № 33. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100312.

18. Escolar E. G., Shimada Y., Yuasa M. A topological analysis of the space of recipes // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2025. – № 39. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2025.100221.

19. Sacchi R., Caporaso N., Genovese A. Sensory profile, biophenolic and volatile compounds of an artisanal ice cream ('gelato') functionalised using extra virgin olive oil // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2019. – № 18. – DOI: 10.1016/j.ijgfs.2019.100198.

Abstract. *The article explores the phenomenon of food pairing as a cultural and technological practice in the field of food production and hospitality. The study emphasizes the interconnection between sensory combinations of ingredients, cultural narratives, and the formation of ethical and sustainable food consumption patterns.*

The main problems addressed include the lack of systematic integration of cultural pragmatics and ethical aspects of nutrition into modern food technologies and HoReCa education. The purpose of the study is to substantiate the role of food pairing in shaping innovative approaches to the development of gastronomic traditions and in supporting professional training in the hospitality sector.

The research results demonstrate that food pairing not only contributes to the diversification of food technologies and the modernization of culinary heritage but also promotes sustainability, the use of local products, and the strengthening of cultural identity. It is shown that the introduction of cultural pragmatics of food pairing into education and food production practices enhances professional competencies of future specialists.

In conclusion, the article argues that food pairing should be considered as a strategic tool in food technology, hospitality, and gastronomic tourism. Its application allows bridging cultural heritage with innovation, fostering ethical food culture, and advancing sustainable development in the food industry.

Keywords: *food pairing, food culture and ethics, gastronomic traditions, local products, HoReCa, food technology, gastronomic tourism, sensory profiles, innovations in food technologies, sustainable development.*