

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

---

**86**

**International scientific conference  
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements  
to the 21st century nutrition  
problem solution"**

**April 2–3, 2020**

**Part 3**

---

**Kyiv, NUFT, 2020**

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**86**

**Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**2–3 квітня 2020 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2020**

**86 International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 2–3, 2020. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 86 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 9, 17.03.2020*

© NUFT, 2020

---

**Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.3. – 591 с.**

Видання містить матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергота ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

*Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 17 березня 2020 р.*

© НУХТ, 2020

## Scientific Committee

### **Chairman:**

Anatolii Ukrainets, dr., prof., Ukraine

### **Vice-Chairman:**

Oleksandr Shevchenko, dr., prof., Ukraine

Sergii Tokarchuk, dr., assoc. prof.,  
Ukraine

Aleksei Yermakov, dr., assoc. prof.,  
Belarus

Ana Leahu, dr., prof., Romania

Anatolii Ladaniuk, dr., prof., Ukraine

Anatolii Zaiinchkovskiy, dr., prof.,  
Ukraine

Anatolii Saiganov, dr., prof., Belarus

Cristina Popovici, dr., assoc. prof.,  
Moldova

Dumitru Mnerie, dr, prof., Romania

Galyna Polishchuk, dr, assoc. prof.,  
Ukraine

Galyna Simakhina, dr., prof., Ukraine

Georgiana Codina, dr., prof., Romania

Igor Elperin, dr., prof., Ukraine

Igor Kirik, dr., assoc. prof., Belarus

Jasmina Lukinac, dr., assoc. prof., Croatia

Mircea Oroian, dr., prof., Romania

Nadiia Levytska, dr., prof., Ukraine

Nusrat Kurbanov, dr., assoc. prof.,  
Azerbaijan

Oksana Medvedieva, Ukraine

Oleksandr Seriogin, dr., prof., Ukraine

Oleksandr Gavva, dr., prof., Ukraine

Ruslan Adil Akai Tegin, dr., Kyrgyzstan

Serhii Baliuta, dr., prof., Ukraine

Serhii Vasylenko, dr., prof., Ukraine

Sonia Amariei, dr., prof., Romania

Stanka Damianova, dr., assoc. prof.,  
Bulgaria

Stefan Stefanov, dr., prof., Bulgaria

Svitlana Bondarenko, dr., prof., Ukraine

Tamar Turmanidze, dr., assoc. prof.,  
Georgia

Tetiana Pyrog, dr., prof., Ukraine

Tomasz Bernat, dr., prof, Poland

Valerii Myronchuk, dr., prof., Ukraine

Vladimir Pozdniakov, dr., assoc. prof.,  
Belarus

Victor Dotsenko, dr., prof., Ukraine

Vladimir Litvyak, dr., Belarus

Volodymyr Kovbasa, dr., prof., Ukraine

Volodymyr Zavialov, dr., prof., Ukraine

Henk Donners, Netherlands

Huub Lelieveld, Netherlands

Yevgen Shtefan, dr., prof., Ukraine

Zhanna Koshak, dr., assoc. prof., Belarus

### **Organizational committee**

Oleksandr Shevchenko, dr., prof., Ukraine

Natalia Akutina, Ukraine

Oleksii Gubenia, dr., assoc. prof., Ukraine

Anna Gryschenko, dr., assoc. prof., Ukraine

Oleg Galenko, dr., assoc. prof., Ukraine

Mykhailo Arych, dr., assoc. prof., Ukraine

Oleh Bortnichuk, Ukraine

Oleksandr Liulka, dr., assoc. prof., Ukraine

Roman Gryschenko, Ukraine

## 16. Обґрунтування вихідних даних для розробки рецептурної композиції льодяникової карамелі з комбінацією прянощів

**Наталія Тишкевич, Наталія Ющенко, Ульяна Кузьмик**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Карамель – одна з найулюбленіших солодощів, що пам'ятається з дитинства кожному з нас яскравим смаком та привабливим виглядом. Залежно від рецептури та способу формування карамель може бути суцільною (льодяниковою) та з начинкою; залежно від сировини, використаної при виробництві начинки, може бути фруктово-ягідна, лікерна, медова; помадна; молочна; марципанова або типу марципанової; масляно-цукрова; збивна; кремowo-збивна; горіхова; шоколадна; желейна тощо. Відмінною особливістю складу усіх карамелей є високий вміст легкозасвоюваних вуглеводів, що обмежує їх використання у аюрведичному харчуванні.

**Матеріали і методи.** Теоретичні методи дослідження аюрведичних властивостей плодово-ягідної, овочевої сировини та прянощів для обґрунтування рецептур аюрведичних льодяникових виробів.

**Результати.** Оскільки основними споживачами льодяникових виробів передусім є діти, особливої уваги потрібно приділити вибору сировинних компонентів для максимальної компенсації негативного впливу солодощів на дитячий організм. За аюрведичною наукою солодкий смак є важким, холодним, солодким та спричиняє передусім дисбаланс Капха доші. Хоча для конституції Вата та Пітта солодкий смак показаний, внаслідок підвищеного вмісту рафінованого цукру, карамель не є бажаним доповненням раціону. Тому доцільним у складі карамелі використовувати натуральні плодово-ягідні або овочеві соки із додаванням прянощів.

Згідно аюрведичної науки прянощі володіють переважно зігріваючими властивостями, що позитивно відобразиться на якостях солодощів і, хоча окремі з них – м'ята, меліса, пелюстки троянди, фенхель чи коріандр виявляють охолоджуючий вплив, з огляду на їх сухість, будуть корисними у складі карамелі.

Окремі прянощі містять у своєму складі забарвлюючі речовини – шафран, куркума, паприка, м'ята тощо, що здатні надавати стійкого кольору виробам з їх використанням, а також ефірні олії, які надають природнього аромату. Розробка композицій прянощів дозволить урізноманітнити та гармонізувати смакові та ароматичні властивості карамельних виробів. Крім того, прянощі є потужним джерелом сполук, що володіють вираженою антиоксидантною та антимікробною дією.

Таким чином, обґрунтування вибору смакових та ароматичних інгредієнтів для льодяникової карамелі дозволить рекомендувати ці продукти для вживання людьми із різними конституційними типами, при небезпеці порушення рівноваги дош за впливу негативних факторів зовнішнього середовища чи особистої дисципліни.

**Висновки.** Розробка нових видів карамелі на основі принципів аюрведичної науки із використанням плодово-ягідних або овочевих соків та композицій прянощів дозволить дозволити цілеспрямовано формувати її органолептичні властивості та частково компенсувати негативний вплив надмірної солодкості на баланс дош.

### **Література**

Лад У., Лад В. Аюрведическая кулинария / У. Лад, В. Лад . – М. : Саттва. – 2000. – 318 с.