

5Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University of Food Technologies**

---

**91<sup>th</sup>  
International scientific conference  
of young scientist and students**

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

**April, 7–11 2025**

**Part 3**

---

**Kyiv, NUFT, 2025**

## 16. Інноваційні грибні паштети основи сухих композитних сумішей

Антон Терещенко, Олександра Неміріч

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Наразі зберігається проблема дисбалансу харчування, що пов'язана із недостатнім споживанням повноцінного білка та біологічно активних речовин. Розв'язання цієї проблеми можливе завдяки використанню грибною сировини, багатой на поживні компоненти, у технологіях виготовлення паштетів для спеціального призначення. Грибний паштет, виготовлений із порошкоподібних інгредієнтів, є багатообіцяючим продуктом для задоволення потреб окремих споживачів, таких як військові, туристи, учасники експедицій, альпіністи та працівники віддалених районів. Для військовослужбовців у польових умовах особливо важливо мати продукти, що характеризуються тривалим терміном зберігання, компактністю, легкістю транспортування та високою поживною цінністю. Лікувальні та профілактичні властивості грибів зумовлені їхнім унікальним хімічним складом. Вони містять значну кількість високоякісного білка (до 25%), незамінних амінокислот, низькомолекулярних фенольних сполук (до 2%), полісахаридів (до 25%), вітамінів, ненасичених ароматичних речовин та інших біологічно активних сполук. За дослідженнями японських учених, одними з найбільш перспективних грибів для виробництва біологічно активних добавок є печериці *Agaricus bisporus* (J.E. Lange) Pilát та *Agaricus Blazei* Murill. Вони культивуються в багатьох країнах, причому двоспорова печериця становить близько 80% від загального промислового виробництва грибів [1].

**Матеріали і методи.** Проведені аналітично-пошукові дослідження щодо використання грибною сировини та розробки рецептур грибних паштетів на основі порошкоподібних інгредієнтів. Вивчався хімічний склад і харчова цінність порошоків печериць, моркви, цибулі та вершків, їх взаємодія та вплив на смакові якості готового продукту.

**Результати.** На основі проведених досліджень підтверджено доцільність створення продуктів, що відповідають вимогам тривалого зберігання та зручного транспортування. Порошок печериць містить високий вміст білка та амінокислот, необхідних для підтримки енергетичного балансу організму. Морквяний порошок збагачений бета-каротином, цибулевий порошок – природними антиоксидантами, а порошок вершків забезпечує необхідні жири для повноцінного харчування. Переваги використання печериць (*Agaricus bisporus*) полягають у їх високій поживній цінності та наявності біологічно активних речовин. Загальний вміст білка в плодах цих грибів може досягати 20-25%, що робить їх чудовим джерелом протеїнів для спеціальних харчових продуктів.

**Висновки.** Грибні паштети на основі сухих композитних сумішей мають значний потенціал у розробці функціональних продуктів для різних категорій споживачів. Вони відповідають вимогам щодо тривалого зберігання, зручності транспортування та високої поживної цінності, що робить їх ідеальними для військових, туристів, учасників експедицій і працівників у віддалених регіонах.

### Література.

1. Павлюк, Р. Ю., et al. Технологія криогенного подрібнення грибів печериці *Agaricus bisporus* та отримання дрібнодисперсних порошоків // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі* 1 (1) (2013): 70-79.