



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**XIII Всеукраїнська науково-практична конференція**  
**з міжнародною участю**

**Присвячена 140-річчю НУХТ**

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ**  
**В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ**  
**ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»**

**Київ НУХТ 2024**



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ  
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

*Присвячена 140-річчю НУХТ*

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

21 травня 2024 р.

---

**Київ НУХТ 2024**

**Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с.**

Видання містить матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ. Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

**Materials of the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT, May 21, 2024. – Kyiv: NUFT, 2024 – 267 p.**

The publication contains materials from the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT. It is intended for professionals and researchers involved in the mentioned issues in the hotel and restaurant business.

### **Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**Олександр ШЕВЧЕНКО** ректор Національного університету харчових технологій

*Заступники голови:*

**Сергій ТОКАРЧУК** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

**Віта ЦИРУЛЬНІКОВА** декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

*Члени оргкомітету:*

**Олександра НЄМІРІЧ** зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

**Лариса ШАРАН** зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

**Ірина МЕЛЬНИК** зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

**Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ** в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

*Секретар:*

**Олег КУЗЬМІН** професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

НУХТ, 2024

### 13. РОЗРОБЛЕННЯ ФЕРМЕНТОВАНОГО НАПОЮ КОМБУЧА НА ОСНОВІ КОРДИЦЕПСУ

Гусєв Д.А., здобувач,  
Кузьмін О.В., д.т.н., проф.,  
Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ

Бахлукова К.В., к.т.н.,  
Інститут продовольчих ресурсів НААН України  
(ІПР НААН), м. Київ

Постоянкін І.С.,  
Ресторан «Кетч», м. Київ

**Вступ.** Комбуча – це ферментований напій, який за останні роки набув популярності завдяки своїм корисним властивостям і простоті виготовлення. Незважаючи на те, що цей напій був відомий дуже давно, лише останнім часом він отримав широке визнання та став предметом наукових досліджень, спрямованих на розкриття його корисних властивостей.

**Актуальність теми.** У сучасному світі споживачі все більше звертають увагу на продукти, які не лише задовольняють смакові потреби, але й мають корисний вплив на здоров'я. Комбуча із додаванням рослинної сировини може стати цінним напоєм [1], що сприятиме підтримці здоров'я та покращенню якості життя.

**Результати.** У результаті дослідження порівняно комбучу на основі зеленого чаю (класична рецептура) та комбучу на основі гриба кордицепсу (*Cordyceps Militaris*). Кордицепс має широкий спектр лікувальних властивостей та є цінним джерелом біологічно активних сполук, володіє тонізуючим ефектом. Окрім корисних властивостей кордицепс має особливі смако-ароматичні характеристики – приємний грибний смак із копченими нотками; колір – насичений, помаранчевий.

У ході дослідження визначено величину антиоксидантної здатності комбучі із додаванням інноваційної сировини – кордицепсу у процесі ферментації порівняно із контролем. Використання кордицепсу скоротило час ферментації, а також підвищило антиоксидантну здатність комбучі за рахунок збільшення окисно-відновного потенціалу напою по відношенню до контролю.

**Висновок.** Дослідження підтвердили доцільність використання кордицепсу як рослинної сировини для приготування комбучі. Це дозволяє не лише покращити органолептичні показники, але й збільшити антиоксидантну дію, що сприятиме підвищенню якості напою.

#### Література

1. Гусєв Д.А., Кузьмін О.В., Грушевська І.О. Антиоксидантна здатність комбучі // *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі* : матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Київ, 16-17 травня 2023 р.). Київ: НУХТ, 2023. С. 38.