Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

92-а Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті"

20–24 квітня 2026 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2026

25. Напої підвищеної поживної цінності для закладів ресторанного господарства

Мірослава Войко, Ольга Пушка
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сучасне суспільство дедалі активніше орієнтується на здоровий спосіб життя, що зумовлює стрімке зростання попиту на напої підвищеної поживної цінності, які виступають не лише засобом втамування спраги, а й виконують важливі оздоровчі функції.

Матеріали і методи. Дослідження базується на аналізі наукових матеріалів щодо класифікації та асортименту напоїв із заданою характеристикою.

Результати. Напої, орієнтовані на забезпечення специфічних фізіологічних потреб, що виходять за межі базового харчування можна класифікувати за кількома критеріями:

1. За фізіологічним впливом на організм:

✓ Тонізуючі або енергетичні - спрямовані на стимуляцію центральної нервової системи, підвищення працездатності та концентрації уваги (напої з екстрактами гуарани, женьшеню, імбиру);

✓ Заспокійливі - орієнтовані на зняття стресу та нормалізації фаз сну, (напої на основі лаванди, меліси, валеріани та ін.);

✓ Детоксикаційні - сприяють виведенню токсинів та продуктів метаболізму, (напої з активованим вугіллям, хлорофілом, овочевими порошками);

✓ Імуномодулюючі - збагачені вітамінами та адаптогенами для підвищення резистентності організму.

2. За складом та основою:

➢ Аква-функціональні: вода, збагачена мінералами, киснем або електролітами;

➢ Рослинно-молочні: напої на основі соєвого, мигдалевого, вівсяного або кокосового молока, що не містять лактози та холестерину;

➢ На овочево-фруктовій основі: смузі, пюреподібні напої та свіжовижаті соки з додаванням функціональних інгредієнтів.

3. За технологією приготування:

▪ Готові до вживання: напої, що пройшли обробку;

▪ Концентровані та сублімовані: порошкоподібні суміші з висушених овочів та фруктів, які відновлюються безпосередньо перед споживанням.

Характеристика таких напоїв базується на їхній здатності забезпечувати організм не лише енергією, а й специфічними біоактивними сполуками. Ключовим критерієм їх якості є високий ступінь засвоюваності активних компонентів організмом. У науково-практичній діяльності при закладах ресторанного господарства важливо досягти компромісу між очікуваним ефектом та високими смаковими якостями, які дозволять забезпечити попит гостей.

Висновки.

Таким чином, напої підвищеної поживної цінності є складними багатокомпонентними системами, де кожен інгредієнт виконує як технологічну, так і біологічну функцію.

Література:

1. Паска, М., & Млинко, О. (2023). Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство, (52).

2. Сімахіна, Г. О. Методологія наукових досліджень у галузі технологій оздоровчих продуктів / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко, С. В. Камінська // Progressive re-search in the modern world : proceedings of the 5th International scientific and practical conference. – Boston : BoScience Pub-lisher, 2023. – Pp. 218-226.