

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

---

**89**

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

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

**April, 3-7 2023**

**Part 3**

---

**Kyiv, NUFT, 2023**

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**89**

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

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

**3-7 квітня 2023 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2023**

**89 International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April, 3-7, 2023. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 89 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.

© NUFT, 2023

---

**Матеріали** 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – Ч.3. – 517 с.

Видання містить матеріали 89 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 енерго-та 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.

© НУХТ, 2023

### 30. Обґрунтування вибору сорту гарбуза для удосконалення технології суфле з м'яса птиці

Катерина Яремчук, Людмила Мамченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Гарбуз є традиційним компонентом української кухні. Високі смакові якості доповнюють його важливість як джерела пектину, каротину та комплексу мікроелементів. Використання рослинної сировини в технології суфле із м'яса птиці дозволяє отримати продукт сталої структури зі збалансованим складом біологічно активних речовин.

**Матеріали і методи.** Здійснено аналіз літературних джерел щодо перспектив використання гарбуза з метою підвищення харчової цінності страви.

**Результати.** Для дослідження було обрано три сорти гарбуза – мускатний, великоплідний і твердокорий та було встановлено хімічний склад кожного з них, зокрема вміст пектину та каротину [1].

Результати аналізу хімічного складу гарбузів різних видів наведено у таблиці.

**Таблиця – Хімічний склад гарбузів різних сортів [1]**

| Характеристика       | Великоплідний гарбуз(на 100 г продукту)                    | Мускатний гарбуз(на 100 г продукту)                         | Твердокорий гарбуз (на 100 г продукту)                     |
|----------------------|--|---|--|
| Енергетична цінність | 26 ккал  | 20 ккал   | 26 ккал  |
| Вода                 | 91,6 г   | 90,2 г  | 88,7 г   |
| Білки                | 1 г  | 1 г   | 1 г  |
| Жири                 | 0,1 г  | 0,1 г   | 0,1 г  |
| Вуглеводи            | 6,5 г  | 6,5 г   | 6,5 г  |
| Клітковина           | 0,5 г  | 0,5 г   | 0,5 г  |
| Вітаміни (%RDA*)     | A (170), C (18), K (1), B2 (5), B3 (4), B6 (3), фолати (4) | A (122), C (18), K (15), B2 (5), B3 (4), B6 (3), фолати (4) | A (165), C (18), K (5), B2 (5), B3 (4), B6 (3), фолати (4) |
| Мінерали (%RDA)      | калій (7), магній (4), залізо (4), мідь (5)                | калій (12), магній (6), залізо (4), мідь (5)                | калій (6), магній (7), залізо (5), мідь (7)                |
| Каротин              | 1600 мкг   | 1700 мкг  | 1500 мкг   |
| Пектин               | 0,5 г  | 0,3 г   | 0,2 г  |

\*Рекомендована дієтична норма: середній добовий рівень споживання, достатній для задоволення потреб у поживних речовинах в країнах Європейського Союзу та США.

За результатами порівняльного аналізу встановлено, що великоплідний гарбуз містить більше пектину, що сприяє кращому з'єднанню інгредієнтів та забезпечує високу стійкість консистенції суфле. При цьому зазначений сорт посідає проміжну позицію за вмістом каротину. Мускатний гарбуз має найвищий вміст каротину, та достатню кількість пектину. Твердокорий гарбуз за комплексом характеристик є найменш перспективним для використання в технології суфле.

Автори усвідомлюють, що характеристики наведених сортів значною мірою залежать від умов вирощування гарбузів.

**Висновок.** Для використання в технології суфле з м'яса птиці найбільш прийнятними за сукупністю характеристик є великоплідний та мускатний гарбузи.

#### Література.

1. Остапчук О.М., Шумейко М.П. Хімічний склад та біологічна цінність плодів гарбуза залежно від виду. // Наукові праці Ужгородського університету. Серія Хімія. – 2016. – Вип. 38. – С. 147–152.