

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

**90th
International scientific conference
of young scientist and students**

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

April, 11–12 2024

Part 3

Kyiv, NUFT, 2024

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**90-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

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

11–12 квітня 2024 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2024

90th International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 11–12, 2024. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90th 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.

ISBN 978-966-612-317-9

© NUFT, 2024

Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.3. – 516 с.

Видання містить матеріали 90-ї 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.

ISBN 978-966-612-317-9

© НУХТ, 2024

39. Сучасні напрями технологій солодких соусів

Анастасія Усенко, Людмила Мамченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Розповсюдженість цукрового діабету актуалізує проблематику удосконалення дієти як відповідних хворих, так і застосування профілактичних заходів. Одним з ефективних шляхів є заміна сировини із значним вмістом цукру на альтернативні підсолоджувачі, наприклад стевію або широкий спектр фруктово-ягідної сировини.

Матеріали і методи. Проведено комплексний аналіз літературних джерел щодо складу сухого екстракту стевії та плодово-ягідної сировини, зокрема яблука, гарбуза, вишні та апельсину.

Результати. Зважаючи на широке використання у ресторанному господарстві солодких соусів, одним із перспективних напрямків є адаптація їх технологій до сучасних вимог до здорового харчування. У рамках дослідження розроблені нові технології соусів із заміною цукру на порошкоподібну стевію, а також плодово-ягідну сировину.

Враховано, що вживання стевії не впливає на рівень глюкози в крові, що конче важливо для людей з цукровим діабетом або проблемами з надмірною вагою [1]. Крім того, стевія відома своїми антибактеріальними властивостями [2], а тому сприяє тривалому зберіганню продуктів та зменшенню потреби у консервантах. При діабеті 2 типу стевія діє як стимулятор підшлункової залози. Крім того, застосування стевії впродовж тривалого терміну може зміцнювати імунітет та серцево-судинну систему, що робить її цінною для хворих на цукровий діабет 1 типу [2].

Гарбуз, яблуко, вишня та апельсин – це натуральна фруктово-ягідна сировина, яка містить комплекс вітамінів, мінералів, антиоксидантів та інших корисних речовин, необхідні для підтримання здоров'я організму. Також вона мають приємний смак і аромат, що робить їх чудовою складовою для соусів та десертів. Значна питома вага у зазначеній сировині харчових волокон сприяє нормалізації функціонування шлунково-кишкового тракту та зниженню рівня холестерину.

Висновки. За результатами дослідження досягнуте оптимальне співвідношення у солодких соусах інгредієнтів, яке дозволило досягти балансу смаку, аромату, індивідуальності та консистенції кожного з них. Соус «Румба» має тонкий запах кориці, свіжого яблука, збалансований кисло-солодкий смак, консистенція: без грудочок, колір яскраво червоний через вміст вишні. Соус «Самба» завдяки пектину, що міститься у гарбузі, має більш в'язку консистенцію, колір бордовий. Соус «Танго» за смаком схожий на глінтвейн через вміст апельсину та гвоздики, колір червоний. Гармонійна взаємодія компонентів у розроблених технологіях соусів забезпечує вираженість кожного з них, уникнення взаємного перекирвання показників та задоволення потреби споживачів, які хворі на цукровий діабет.

Література

1. Непочатих Т. А., Гребенюкова Ю. О. Новий спосіб виробництва лікеру з додаванням стевії / Вісник НТУ "ХПІ". Сер. : Нові рішення в сучасних технологіях = Bulletin of the National Technical University "KhPI". Ser. : New solutions in modern technology : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2018. – № 45 (1321). – С. 186-191.
2. Лікувальні властивості трави стевія/Блог «Стевіасан» URL: <https://steviasun.com.ua/blog/lechebnye-svoystva-travy-steviya/> (дата звернення: 1.03.24).