

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**II МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa  
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

*23-24 травня 2024р.*

**КИЇВ НУХТ 2024**

**Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації:** Програма та матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. –248с.

ISBN 978-966-612-321-6

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництва і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол № 8 від «25» квітня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-321-6

© НУХТ, 2024

**Таблиця 1. Технологічні умови теплового оброблення за варіантами сумішей**

Зразок	1 контрольний	2 біла паніровка	3 з куркумою	4. з паприкою
Тривалість запікання, хв				
- в фритюрі, хв, +175-180 С <sup>0</sup>	6,40	6,30	4,0	4,0
- в печах хв. хв, +175-180 С <sup>0</sup>	35	35	20	20

При приготуванні продукту в печах час для н/ф 1 та 2 час запікання більший на 15 хв. При цьому золотистий колір продукт набирає повільно, в зразках 3 та 4 час приготування зменшився колір продукту був сформований натуральними барвником та температурою в процесі приготування.

**Висновки:** В результаті проведених досліджень використання комплексних суміше для виготовлення н/ф панірованих можна виділити такі переваги: збільшення виходу готового продукту; зменшення кількості технологічних операцій; зменшення витрат допоміжних матеріалів; зменшення витрат енергії на приготування продукції;

#### **Література**

1. «Смажені страви в паніровці» , Майкл О. Нгаді, Манджіт С. Чіннан Publisher CRC Press
2. «Досягнення технологій м'ясопереробки: сучасні підходи до задоволення споживчого попиту» Данейса Лахіс Калшне, Марінес Паула Корсо, Крістіан Канан Видавець Bentham Science Publishers 2020 рік
3. «Процес і рецепти печива, печива та крекерів» Глін Беррі Сайкс, Іен Девідсон видавництво Publisher Academic Press 2020р

**УДК 663.6**

## **27. ВИКОРИСТАННЯ КОМБУЧІ ТА КУЛЬТУРИ SCOBY В ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ**

**Ольга ДУЛЬКА**, к.т.н., **Віталій ПРИБИЛЬСЬКИЙ**, д.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

**Вступ.** У сучасному раціоні людини використовується широке розмаїття різних продуктів, багато з яких відносяться до лікувально-профілактичних чи оздоровчих. Останніми роками популярними є Food for Specified Health Use – функціональні продукти

(ФП), які іноді називають суперфудами (superfoods). Ці продукти мають не тільки специфічні поживні властивості, а й цілеспрямовану дію, зокрема функціональну, стимулювання працездатності, позитивний вплив на системи організму визначеного профілактичного, лікувального та оздоровчого напрямку [1].

Ефективність позитивного впливу рослин та продуктів на їх основі відомий людству і успішно використовується як у народній, так і в традиційній медицині. Однак лише в п'ятидесятих роках минулого століття, коли були розроблені кисломолочні продукти для корекції мікрофлори кишечника, термін ФП, в сучасному розумінні і з новою якістю, почав входити як у медичну практику, так і харчову промисловість.

Вітчизняна харчова промисловість виробляє ФП переважно у вигляді пастилок, цукерок, льодяників, які є привабливими на вигляд і зручними для вживання дорослими та дітьми, особливо дошкільного віку. Однак серед таких продуктів немає ФП на основі цінного натурального ферментованого напою комбучі.

Комбуча є пробіотичним безалкогольним функціональним ферментованим напоєм, отриманим шляхом ферментації цукрового розчину з водним екстрактом чаю асоціацією мікроорганізмів *Medusomyces gisevii* (SCOBY) [2].

Останнім часом спостерігається значне зростання промислового виробництва та ринку споживання цього пробіотичного напою, що дозволяє покращити спосіб життя та здоров'я людини [3]. У зв'язку зі збільшенням обсягів виробництва комбучі відповідно збільшуються кількість відходів, зокрема утвореної культурою целюлози. Тому пошук її використання є актуальною проблемою. Крім цього при зберіганні непастерезованого напою відбувається підвищення його кислотності (головним чином оцтової кислоти) до неприйнятних значень для споживання як безалкогольного напою. Тому необхідно визначити шляхи використання комбучі із понадномованою кислотністю.

Оцтова кислота у вигляді харчового оцту широко використовується та має позитивний вплив на організм людини. Відомо, що оцет має лікувальну дію при грибкових, вушних інфекціях, ангіні, захворюваннях серця. Доведено, що при його вживанні знижується вміст цукру в крові, покращується співвідношення інсуліну до глюкагону, що сприяє засвоєнню жиру, покращується метаболізм зі збільшенням рівня ферменту протеїнкінази, яка прискорює засвоєння жирів і цукрів. Однак оцет може бути причиною захворювань ротової порожнини, шлунку та печінки. Тому актуальним є розробка нових ФП, в яких оцтова кислота міститься у низьких концентраціях, що забезпечує її корисний вплив на організм людини і нівелює шкідливу дію.

Таким чином, використання комбучі з підвищеною кислотністю та целюлозної плівки SCOBY можуть використовуватися у технологіях різних харчових продуктів для розширення

асортименту та надання готовій продукції оригінальних властивостей.

**Висновки.** На основі проведених досліджень розроблено рецептури та технологічні карти харчових продуктів, зокрема желеїні цукерки із використанням комбучі з високою кислотністю та плівки культури SCOBY. Для надання необхідної солодкості використовували глюкозно-фруктозний сироп, а пластичних властивостей – гелеутворюючі речовини (желатин, камеді, мальтодекстрин, пектин, агар-агар). Використовували, також, пюре із рослин місцевої сировини, що дозволяє викробляти крафтові функціональні продукти.

### **Література**

1. O. Dulka, V. Prybylskyi, O. Fedosov, S. Olijnyk, A. Kuts, L. Sharan, I. Koretska, I. Tiurikova Innovative technology of water preparation for the production of fermented beverage kombucha. Journal of Chemistry and Technologies Vol. 31 No. 1 (2023). С. 82-91.

2. Ферментовані напої в оздоровчому харчуванні / Вітряк О.П., Ткаченко Л.В., Прибильський В.Л., Дулька О.С. Обладнання та технології харчових виробництв № 42 (1), 2021. с. 20-26.

3. Дулька О., Прибильський В. Комбуча – інноваційний функціональний напій в закладах індустрії гостинності. «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека»: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 17-18 листопада 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 с.78

**УДК 637.52'62.**

## **28. СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОЛЕНО-КОПЧЕНОГО СВИНЯЧОГО ОКІСТЯ «ШОВДАРЬ»**

**Уляна ДРАЧУК**, к.т.н., **Богдан ГАЛУХ**, к.т.н., **Ірина СІМОНОВА**, к.т.н.,

**Ганна БОДНАР**, здобувач вищої освіти.

*Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій  
імені С.З.Гжицького (ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького), м. Львів, Україна*

**Вступ.** Розробка нових вітчизняних технологій м'ясних продуктів є однією із актуальних проблем нашого часу. Завдяки розвитку харчової промисловості з'являється безліч нових способів копчення, соління, сушіння, зберігання, та заморожування продуктів. Незважаючи на те, що деякі з них полегшують процес виготовлення продуктів, разом з тим, вони є не менш енерговитратними та дорогими, порівняно із традиційними. Тому, для покращення стану м'ясопереробної галузі потрібне глибоке переосмислення як традиційних