

5Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

**91th
International scientific conference
of young scientist and students**

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

April, 7–11 2025

Part 3

Kyiv, NUFT, 2025

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

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

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

7–11 квітня 2025 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2025

91st International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 7–11, 2025. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 91th 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

© NUFT, 2025

Матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 7–11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ, 2025. – Ч.3. – 509 с.

Видання містить матеріали 91-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

© НУХТ, 2025

17. Розширення асортименту супів для закладів ресторанного господарства з українською кухнею

Дарина Вареник, Людмила Мамченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сучасні підходи до організації харчування в закладах ресторанного господарства спрямовані на створення страв із високою біологічною цінністю, що відповідають запитам споживачів на функціональне та здорове харчування. Використання грибів в технології приготування супів має давні традиції в сучасній українській кухні.

Матеріали і методи. Здійснено аналітичний огляд сучасних джерел інформації щодо актуальних тенденцій використання грибів у ресторанному господарстві. Визначено найбільш перспективні напрямки їх застосування. Сировиною для створення крем-супів обрано гриби шампінйони та шіітаке, які є джерелом полісахаридів, білків і вітамінів; трюфельну олію, що забезпечує виражений аромат і антиоксидантні властивості. Оцінка якості готових страв проведена органолептичним методом.

Результати та обговорення. Нові гастрономічні тенденції сприяють активному впровадженню грибів у різні технології приготування страв в ЗРГ. Вони є важливими компонентами функціонального харчування завдяки високому вмісту антиоксидантів та бета-глюканів, що зміцнюють імунітет. У кулінарії популярні як традиційні культивовані види (шампінйони, гливи), так і більш екзотичні та дикорослі (шіітаке, енокі, білі гриби, лисички, трюфелі). Вони містять білки, вітаміни, мікро- та макроелементи, а також біологічно активні речовини, які позитивно впливають на організм людини. Під час розробки рецептур грибних крем-супів було проведено порівняльний аналіз хімічного складу різних видів грибів та ароматизованих грибних олій, серед яких найбільш затребуваною є трюфельна.

Для створення страв обрано шампінйони та гриби шіітаке, оскільки вони мають високу поживну цінність, багаті на білки, амінокислоти та біологічно активні речовини, що сприяють покращенню харчування. Досліджено перспективи використання трюфельної олії, яку отримують шляхом настоювання оливкової або інших рослинних олій на натуральних ароматизаторах трюфелів, що надає стравам аромат і підкреслює смакові характеристики. Вона переважає інші ароматизовані олії завдяки унікальному профілю летких сполук, що посилюють органолептичні показники супу. У процесі розробки рецептури грибного крем-супу було проведено органолептичну оцінку, мікроскопічне дослідження ступеня подрібнення інгредієнтів та вимірювання рівня рН зразків.

Аналіз показав, що розроблені зразки мають високі органолептичні властивості в порівнянні з контрольним зразком. Ступень подрібнення рослинної складової страви залежить від структурних особливостей вихідної сировини. А саме гриби шіітаке з більшим вмістом клітковини в порівнянні із шампінйонами формують волокнисту структуру, що робить зразок більш текстурним. Відмінності у структурі впливають на сприйняття смаку, що підтверджує важливість підбору інгредієнтів для досягнення бажаних органолептичних характеристик страви. Рівень рН в зразках з додавання трюфельної олії незначно вищий (5%) в порівнянні з контролем, що можливо обумовлено наявністю вільних карбоксильних груп жирних кислот.

Висновки. Розробка технології крем-супів з використанням грибів та продуктів на їх основі відкриває нові можливості для ЗРГ, що дозволяє не лише підвищити біологічну цінність страв, але й задовольнити потреби споживачів у смачній і корисній їжі, що відповідає сучасним тенденціям харчування.