

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 ХХІ
столітті"

20–24 квітня 2026 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2026

12. Використання фруктових наповнювачів у виробництві камбучі

Ярослав Скопець, Тетяна Левківська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Камбуча – ферментований чайний напій, який останніми роками став популярним у сегменті функціональних продуктів завдяки пробіотичним властивостям і натуральному складу. Він покращує травлення, підтримує здорову мікрофлору кишечника, зміцнює імунітет, забезпечує детоксикацію печінки, підвищує рівень енергії та допомагає знизити рівень «поганого» холестерину.

Результати і обговорення. Традиційно камбучу виготовляли шляхом ферментації підсолодженого чаю симбіотичною культурою дріжджів і бактерій (SCOBY). Сучасні виробники активно розширюють асортимент, додаючи фруктові наповнювачі, які формують смакову різноманітність, підвищують харчову цінність і створюють унікальне позиціонування продукту на ринку. Фруктові компоненти вводять на етапі вторинної ферментації або після стабілізації напою у вигляді натурального пюре, сублімованих порошків або концентрованих соків. Важливим технологічним аспектом є контроль цукрів, оскільки вони впливають на активність вторинної ферментації та рівень газотворення.

Найпоширеніші складові: ягідні пюре та соки, цитрусові екстракти; яблучний або грушевий концентрат як натуральний підсолоджувач; тропічні фрукти для преміальних лінійок; рослинні добавки — імбир, м'ята, базилік, які підсилюють аромат і функціональні властивості.

Додавання фруктів змінює біохімічний склад камбучі, підвищуючи вміст органічних кислот, антиоксидантів і ароматичних сполук. У промисловому виробництві застосовують:

Сегмент камбучі активно розвивається і в Україні. Крафтові бренди пропонують напої з локальними фруктами — яблуком, малиною, обліпихою або вишнею. Українські виробники Spraga Kombucha, GastroKombucha, Yogoda Kombucha експериментують із ягідними наповнювачами та сезонними смаками. На міжнародному ринку відомі бренди GT's Living Foods, Remedy Drinks і Captain Kombucha, які використовують фруктові соки та органічні концентрати для створення функціональних лінійок (рис.).



Рисунок – Асортимент камбучі українських виробників.

Використання фруктових наповнювачів дозволяє поєднати традиційну ферментацію з сучасними гастрономічними трендами — clean label, органік і функціональне харчування.

Висновки. Таким чином камбуча з фруктовими добавками стає прикладом синергії між традиціями ферментації та інноваціями сучасної харчової індустрії.