

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ХІМІЇ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ
ВСЕ УКРАЇНСЬКОЇ
науково-практичної інтернет-конференції
здобувачів вищої освіти і молодих учених**

**«Інноваційні та ресурсозберігаючі
технології харчових і переробних
виробництв та ресторанного
господарства»**

24 квітня 2024 року

ЛУЦЬК – 2024

УДК 635.89:664.68

ВПЛИВ ГРИБІВ РЕЙШІ НА ЯКІСТЬ ЧИЗКЕЙКУ

Олександра Колягіна¹, Дмитро Бахлуков²

Науковий керівник – д.т.н., професор О.В. Кузьмін¹

¹Національний університет харчових технологій, м. Київ

²ТОВ «ЕСМАШ-3», м. Київ

Вступ. Заклади ресторанного господарства знаходяться у постійному пошуку нових можливостей для розвитку ресторанного бізнесу. Тенденції науково-технічного характеру та усвідомлення споживачів щодо покращення функціональних властивостей страв визначають появу нових кулінарних концепцій. Це вимагає урізноманітнення меню класичних страв і постійного пошуку інноваційних інгредієнтів [1, 2], які дозволяють покращити якість та безпечність страв [3], підвищити їх харчову та біологічну цінність, поліпшити органолептичні показники.

Актуальність дослідження полягає у тому, що чизкейк є популярною ресторанною стравою, завдяки відмінним смаковим властивостям і ніжній текстурі [1-3]. Постійний попит на цей десерт стимулює пошук нових можливостей для покращення якості та розширення смако-ароматичних властивостей. У цьому контексті дослідження впливу інноваційних інгредієнтів, зокрема грибів Рейші (*Ganoderma lucidum*) [4], на характеристики чизкейку є актуальним і перспективним напрямком, особливо для збагачення десертів корисними речовинами.

Мета дослідження – оцінити вплив грибів Рейші та їх екстракту на якість чизкейку, визначити органолептичні показники.

Матеріали та методи: для визначення органолептичних показників використовували експертний метод. За базову рецептуру брали класичну рецептуру чизкейку, інноваційна рецептура – з додаванням екстракту грибів Рейші у поєднанні з грушею у сирній основі чизкейку.

Виклад основного матеріалу. На основі проведеної оцінки органолептичних показників чизкейку класичного та чизкейку із додаванням екстракту грибів Рейші у поєднанні з грушею (таблиця 1), можна зробити наступні висновки. За зовнішнім виглядом чизкейки мають ідентичний вигляд (4,85 бали), що свідчить про однакову привабливість десертів. За кольором класичний чизкейк отримав вищу оцінку у 4,75 бали порівняно з 4,70 балами чизкейку інноваційного. Чизкейк за інноваційною рецептурою показав значно кращу консистенцію, оцінену у 4,85 бали, порівняно з 4,70 балами класичного чизкейку. За запахом десерти отримали максимальний бал – 4,90 бали, при цьому класичний чизкейк мав виражений сирно-бісквітний аромат з нотками ванілі та лимона; чизкейк інноваційний мав приємний, легкий аромат грибів Рейші, який доповнювався ароматом солодкої груші. Класичний чизкейк отримав насичений, кремово-сирний смак та ніжний смак бісквіту з нотками ванілі та лимону (4,70 бали), чизкейк інноваційний мав більш складний та глибший смак, з легкою гіркуватістю та нотками деревини завдяки екстракту грибів Рейші, що поєднується із солодкістю та ароматом груші

(4,85 бали). Тому додавання у сирну основу екстракту грибів у поєднанні з грушею збалансовує смак чизкейку та маскує гіркуваті нотки грибів Рейші.

Таблиця 1 – Органолептичні показники десертів

Показники	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Запах	Смак	Загальний результат
Чизкейк класичний	4,85	4,75	4,70	4,90	4,70	4,78
Чизкейк інноваційний	4,85	4,70	4,85	4,90	4,85	4,83

Загальний результат показує, що інноваційний чизкейк з екстрактом грибів Рейші у поєднанні з грушею здобув вищий бал у порівнянні з класичним чизкейком, оцінений у 4,83 бали порівняно з 4,78 балами класичного варіанту, що відрізняє його більш складні та глибші смако-ароматичні характеристики.

Гриби Рейші підвищують якість чизкейків, розширюють їх смако-ароматичну палітру та збагачують корисними речовинами, такими як поліфеноли, полісахариди, амінокислоти, вітаміни, терпеноїди, стерини [5].

Висновки. Перспективи використання грибів Рейші відповідають тенденціям розвитку функціональних продуктів харчування, особливо у технології чизкейків, спрямованих на збагачення їх складу корисними речовинами. Використання екстрактів грибів Рейші у чизкейках може стати не лише новим трендом у гастрономічній індустрії, але й додати значну вартість страві та збагатити її корисними властивостями.

Список використаних джерел

1. Селезньова Д., Неміріч О., Кузьмін О. Дослідження сучасних технологій та інновацій виробництва чизкейків. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. К.: НУХТ, 2023. Ч.3. С. 330.

2. Теоретичні та практичні підходи в інноваційній технології чизкейку для здорового харчування / Селезньова Д., Неміріч О., Кузьмін О., Ястреба С. *Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи* : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 26-27 жовтня 2023 р. К.: НУХТ, 2023. С. 51-53.

3. Моніторинг безпечності чизкейків на основі принципів НАССР / Селезньова Д.В. та ін. *Наукові праці НУХТ*. 2023. 29(3). С. 93-109.

4. Boh B., Berovic M., Zhang J., Zhi-Bin L. Ganoderma lucidum and its pharmaceutically active compounds. *Biotechnology Annual Review*. 2007. 13. pp. 265-301.

5. Potentialities of Ganoderma lucidum extracts as functional ingredients in food formulation / Swallah M.S. et al. *Food Research International*. 2023. 172. 113161.