

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)



Полтава
2024

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)

**Полтава
ПУЕТ
2024**

УДК 001:378.014.61"20"(082)
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО

Редакційна колегія:

Н. С. Педченко, д-р екон. наук, професор, перший проректор Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ);

О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, канд. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 801 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-468-0

Збірник містить тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти.

УДК 001:378.014.61"20"(082)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

ISBN 978-966-184-468-0

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2024

ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ СОУСІВ: АНТИОКСИДАНТНА ДІЯ ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ ТА НАСТОЮ КОРДИЦЕПСУ

*О. П. Лисюк, здобувачка спеціальності Харчові технології,
група АЮ-1-2М;*

*М. С. Омельченко, магістр з харчових технологій
Національний університет харчових технологій;*

Д. О. Бахлуков, директор ТОВ «ЕСМАШ-3»;

*О. В. Кузьмін, д-р техн. наук, професор кафедри технології
ресторанної і аюрведичної продукції, професор – науковий
керівник*

Національний університет харчових технологій;

*І. М. Дударєв, д-р техн. наук, професор, в. о. завідувача
кафедри харчових технологій та хімії – науковий керівник
Луцький національний технічний університет*

Вступ. Зростаючий попит на здоровий спосіб життя, збалансоване харчування, а також покращення якості та безпечності харчових продуктів, ставлять перед ресторанним бізнесом нові

завдання [1–4]. В умовах постійної конкуренції у закладах ресторанного господарства зростає попит на страви, які поєднують у собі як корисні властивості, так і вишуканий смак. Серед таких страв особливе місце займають дресінги [1] та соуси [2]. Тому додавання натуральних інгредієнтів, таких як пюре гарбуза та настій кордицепсу, є актуальним і сприятиме появі альтернативи традиційним соусам.

Метою дослідження є оцінка впливу пюре гарбуза та настою кордицепсу на якість соусів, зокрема на їх органолептичні показники та антиоксидантну активність.

Матеріали та методи. У дослідженні використовували пюре гарбуза мускатного (*Cucurbita moschata Duch. ex Poir.*) сорту «Доля» [5] та настій гриба кордицепсу (*Cordyceps Militaris*). Органолептичні показники соусу оцінювали сенсорно. Антиоксидантну здатність визначали методом редоксметрії у водно-спиртовому настої (ВСН) за об'ємної частки спирту етилового ректифікованого 40 %.

Результати та обговорення. Додавання пюре гарбуза та настою кордицепсу поліпшують органолептичні показники соусу, надаючи вишуканий смак та аромат. Колір – жовто-оранжевий із золотистим відтінком, що додало соусу привабливості та яскравості. Пюре гарбуза надає солодкувато-горіхового аромату, з медово-грибними нотками кордицепсу. Смак – гармонійний, солодкувато-гарбузовий, горіхово-динний, з землясто-грибними нотками кордицепсу. Текстура – густа, завдяки додаванню пюре гарбуза, кремова – завдяки настою кордицепсу.

ВСН гарбуза виявляють антиоксидантну здатність [6, 7], що призводить до покращення корисних властивостей холодних солодких страв та тривалості їх збереження. Значення антиоксидантної здатності (енергії відновлення) ВСН пюре гарбуза склало (RE_{plant}) 63,26 мВ по відношенню до розчинника, що характеризує антиоксидантні властивості рослинної сировини. Значення енергії відновлення ВСН гриба кордицепсу по відношенню до розчинника склало (RE_{plant}) 104,12 мВ, що характеризує збільшення антиоксидантної здатності по відношенню до ВСН пюре гарбуза.

Вплив пюре гарбуза та настою кордицепсу на якість соусів має важливе значення для ресторанних технологій, сприяючи розвитку нових трендів та задоволенню зростаючого попиту споживачів.

Висновки. Ефективність впливу пюре гарбуза та настою кордицепсу на якість соусів та антиоксидантну активність може мати корисний ефект на здоров'я людини, оскільки антиоксиданти допомагають боротися з вільними радикалами та запобігають появі окислювальних процесів у продукті.

Список використаних інформаційних джерел

1. Dudarev I., Kuzmin O. Influence of plant-based ingredients on the sensory and physicochemical indicators of salad dressings. *Scientific Works of NUFT*. 2023. 29(2). P. 124–138.
2. Using oat milk to reduce the caloric value of a functional mayonnaise sauce / I. Dudarev et al. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 2024. 23(1). P. 29–38.
3. Evaluation of food quality and safety parameters and food safety knowledge and practices of food handlers at fast foods restaurants at universities in Jordan during COVID-19 / M. Abughoush et al. *Heliyon*. 2023. 9(8). e18936.
4. Моніторинг безпечності чизкейків на основі принципів HACCP / Селезньова Д. В. та ін. *Наукові праці НУХТ*. 2023. 29(3). С. 93–109.
5. Хареба В. В., Хареба О. В., Піддубний В. А., Кокойко В. В. *Гарбуз: біологія, технологія вирощування та переробки* : монографія. Київ : Аграрна наука, 2022. 208 с.
6. Визначення антиоксидантної здатності неїстівної частки гарбуза у технології холодної солодкої страви / Кузьмін О. та ін. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека* : матер. міжнар. наук.-практ. конф., 16 листопада 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 111–113.
7. Оцінка перспективності використання неїстівної частки гарбуза у технології холодної солодкої страви / Омельченко М. та ін. *Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи* : зб. наук. матер. III Міжнар. наук.-практ. конф., 26–27 жовтня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 141–143.