



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**XIII Всеукраїнська науково-практична конференція  
з міжнародною участю**

**Присвячена 140-річчю НУХТ**

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»**

**Київ НУХТ 2024**



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ  
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

*Присвячена 140-річчю НУХТ*

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

21 травня 2024 р.

---

Київ НУХТ 2024

**Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с.**

Видання містить матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ. Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

**Materials of the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT, May 21, 2024. – Kyiv: NUFT, 2024 – 267 p.**

The publication contains materials from the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT. It is intended for professionals and researchers involved in the mentioned issues in the hotel and restaurant business.

### **Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**Олександр ШЕВЧЕНКО** ректор Національного університету харчових технологій

*Заступники голови:*

**Сергій ТОКАРЧУК** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

**Віта ЦИРУЛЬНІКОВА** декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

*Члени оргкомітету:*

**Олександра НЄМІРІЧ** зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

**Лариса ШАРАН** зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

**Ірина МЕЛЬНИК** зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

**Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ** в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

*Секретар:*

**Олег КУЗЬМІН** професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

НУХТ, 2024

## 8. ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ СОУСІВ: АНТИОКСИДАНТНА ДІЯ ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ ТА НАСТОЮ ГЕРИЦІУМУ

Кузьмін О.В., д.т.н. проф.,  
Омельченко М.С., асистент,

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

Хареба В.В., д.с.-г.н., проф., академік,

Хареба О.В., д.с.-г.н., проф.,

*Національна академія аграрних наук України  
(НААН), м. Київ*

Бахлуков Д.О., директор,

*ТОВ «ЕСМАШ-3», м. Київ*

**Вступ.** Сучасний ресторанний бізнес характеризується тенденцією до покращення якості та безпечності харчових продуктів у межах постійно зростаючого попиту на здорове харчування [1-4]. Перед закладами ресторанного господарства постають нові виклики, що пов'язано із забезпеченням попиту на страви, які володіють корисними властивостями.

**Актуальність теми.** Окремою групою таких страв є заправки, соуси та дресінги [1, 2]. Додавання до традиційних рецептур інгредієнтів, що володіють функціональними властивостями, таких як пюре гарбуза [5] та настій геріціуму [6] є актуальним і сприятиме розвитку інноваційних технологій. При цьому гарбуз містить антиоксиданти, які допомагають захищати клітини організму від шкідливого впливу вільних радикалів; геріціум також містить антиоксиданти та володіє імуномодулюючими властивостями.

**Метою дослідження** є оцінка впливу пюре гарбуза та настою геріціуму на якість соусів, зокрема на органолептичні показники та антиоксидантні властивості.

**Матеріали та методи.** У дослідженні використовували пюре гарбуза великоплідного (*Cucurbita maxima Duch.*) сорту «Славута» [5] та настій гриба геріціуму (*Hericium erinaceus*) [6]. Органолептичні показники соусу оцінювали сенсорно. Антиоксидантну здатність визначали методом редоксметрії у водно-спиртовому настої (ВСН) за об'ємної частки спирту етилового 40 % [7].

**Результати та обговорення.** Додавання пюре гарбуза та настою геріціуму поліпшують органолептичні показники соусу, надаючи вишуканий багатогранний смак та аромат. Колір – помаранчево-золотистий з жовтуватим відтінком, що надає соусу яскравості та привабливості. Пюре гарбуза надає солодкувато-трав'янистого аромату, геріціум – грибного, медово-маслянистого, з нотками халви. Смак – гармонійний, солодкувато-гарбузовий, трав'янистий, глибокий, з маслянисто-медовими, грибними нотками геріціуму. Текстура – густа, завдяки додаванню пюре гарбуза, легка – завдяки настою геріціуму.

Висока антиоксидантна здатність ВСН гарбуза [8, 9] сорту «Славута» та гриба геріціуму, сприяє покращенню корисних властивостей соусів і подовженню тривалості їх зберігання. Значення антиоксидантної здатності

ВСН пюре гарбуза склало ( $RE_{plant}$ ) 100,30 мВ по відношенню до розчинника, що характеризує антиоксидантні властивості рослинної сировини. Значення енергії відновлення ВСН гриба геріціуму по відношенню до розчинника склало ( $RE_{plant}$ ) 135,18 мВ, що характеризує збільшення антиоксидантної здатності по відношенню до ВСН пюре гарбуза.

**Висновки.** Встановлено, що використання гарбузового пюре та настою геріціуму у рецептурах соусів позитивно впливає на органолептичні показники та збільшує антиоксидантну активність соусів. Зазначені результати свідчать про перспективність використання гарбузового пюре та настою геріціуму у розробці нових рецептур соусів у ресторанних технологіях. Такий підхід може знайти широке застосування у галузі громадського харчування та сприяти розвитку інноваційних продуктів, у відповідності до сучасних тенденцій харчової промисловості.

### Література

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). pp. 124-138.

2. Using oat milk to reduce the caloric value of a functional mayonnaise sauce / Dudarev I. et al. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 2024. 23(1). pp. 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 / Abughoush M. et al. *Heliyon*. 2023. 9(8). e18936.

4. Моніторинг безпечності чизкейків на основі принципів НАССР / 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. Structures, biological activities, and industrial applications of the polysaccharides from *Hericium erinaceus* (Lion's Mane) mushroom: A review / He X. et al. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2017. 97. pp. 228-237.

7. Antioxidant properties of water-alcohol infusions of tea-herbal compositions based on yerba mate / Shevchenko O. et al. *Ukrainian Food Journal*. 2022. 11(3). pp. 403-415.

8. 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* : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 16 листопада 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 111-113.

9. 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* : збірник наукових матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 26-27 жовтня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 141-143.