

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
ТА РЕАЛІЗАЦІЯ КОНЦЕПЦІЇ  
ZERO-WASTE У ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЯХ І СФЕРІ  
РЕСТОРАННОГО, ГОТЕЛЬНОГО  
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

**МАТЕРІАЛИ**

Міжнародної науково-практичної  
інтернет-конференції

*(4–5 грудня 2023 року, м. Полтава)*

**Полтава  
ПУЕТ  
2024**

## **ВИКОРИСТАННЯ КОМБУЧИ ПІДВИЩЕНОЇ КИСЛОТНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ**

*О. С. Дулька, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи*

*В. Л. Прибильський, д-р техн. наук, професор, професор кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства Національний університет харчових технологій*

У розвинених країнах забезпечення здорового харчування громадян є питанням національної політики. Серед харчових продуктів провідне місце займають напої, які завдяки зручній і природній формі споживання збагачують організм людини необхідними нутрієнтами. Смузі, які виготовляються зі свіжих, заморожених і сушених фруктів, овочів, ягід, спецій, висівок, зернових і молочних продуктів є перспективним напоєм, оскільки забезпечує організм біологічно активними речовинами. Ці напої готують переважно з огляду на смако-ароматичні властивості без врахування особливостей взаємодії інгредієнтів між собою [1].

У розробці нових харчових продуктів актуальним є пошук нетрадиційної, багатofункціональної сировини, яка дозволяє розширити асортимент та підвищити біологічну цінність готової продукції.

Для приготування смузі перспективною сировиною в закладах ресторанного господарства є комбуча з підвищеною кислотністю. Для досягнення збалансованих органолептичних показників може бути використаний гарбуз.

Комбуча – це пробіотичний безалкогольний функціональний ферментований напій, отриманий шляхом ферментації розчину чаю консорціумом мікроорганізмів, що належать до різних таксономічних груп. Цей консорціум містить переважно дріжджі та оцтовокислі бактерії [2]. На сьогодні комбуча користується значною популярністю у прихильників здорового харчування завдяки її позитивного впливу на організм людини [3]. Однак, тривале зберігання напою призводить до підвищення його кислотності (переважно оцтової кислоти) і унеможливує його споживання як напою.

Терапевтичний ефект оцтової кислоти характеризується її антимікробними, антиоксидантними, антиглікемічними, антиканцерогенними, антигіпертензивними та гіполіпідемічними властивостями.

Комбуча із підвищеною кислотністю є, також, джерелом органічних кислот, фенольних сполук і корисної мікрофлори, що робить її перспективною сировиною для виробництва смузі. Однак оцтова кислота, яка домінує у ферментованій комбучі у великих концентраціях може при вживанні як безалкогольного напою негативно впливати на організм людини.

Тому актуальним є розробка смузі, у яких комбуча із високою кислотністю використовувалась б лише як складова, що надає напою необхідної кислотності.

Розроблено смузі із використанням комбучі із високою кислотністю та гарбуза, що дозволило досягти гармонійних смакоароматичних показників готового напою та розширює асортимент функціональних напоїв.

### Список використаних джерел

1. Ферментовані напої в оздоровчому харчуванні / Вітряк О. П., Ткаченко Л. В., Прибильський В. Л., Дулька О. С. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. № 42 (1). С. 20-26.
2. Дулька О., Прибильський В. Комбуча – інноваційний функціональний напій в закладах індустрії гостинності. «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека»: мат. Міжнар. наук.-практ. конф., 17–18 листопада 2021 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2021. С. 78.
3. Дулька О. С., Прибильський В. Л., Шидловська О. Б. Розробка інноваційної технології ферментованого напою комбуча для крафтових підприємств закладів ресторанного господарства. Мат. XI Міжнар. наук.-техн. конф. «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції», 8 листопада 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 124–126.

### ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ZERO-WASTE В ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**А. С. Загоруйко**, спеціальність *Готельно-ресторанна справа, група ГРС-31Д*;

**О. А. Іваніщева**, старший викладач

*Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ*

Сьогодні однією з головних місій проектів із ресурсозбереження є реалізація принципів Zero Waste («концепція нульових відходів») через створення унікальних безвідходних технологій, які передбачають максимально повне використання в процесі