



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



**X ВСЕУКРАЇНСЬКА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

**23 листопада 2021 р.**

---

**Київ НУХТ 2021**

**Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – 269 с.**

Видання містить матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

### **Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**ШЕВЧЕНКО** ректор Національного університету харчових технологій  
**Олександр**

*Заступники голови:*

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

**ЦИРУЛЬНІКОВА** в.о. декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій  
**Віта**

*Члени оргкомітету:*

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

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

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

**ГАЛИНСЬКА** в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій  
**Олена**

*Секретарі:*

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

**КОРЕЦЬКА** доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій  
**Ірина**

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ*

Протокол № \_\_\_\_ від « » листопада 2021 р.

НУХТ, 2021

## 16. ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ЗАВАРНОГО ТІСТА

**Свідло К.В.**, д.т.н., проф.,  
*Харківський торговельно-економічний інститут  
Української інженерно-педагогічної академії,  
м. Харків*  
**Мамченко Л.Є.**, к.т.н.,  
*Національний університет харчових технологій,  
(НУХТ), м. Київ*

У світовому масштабі йде постійна робота по створенню нових видів продуктів оздоровчого призначення. Оздоровче харчування сприяє поліпшенню здоров'я людини і профілактиці захворювань, забезпечує нормальний розвиток і життєдіяльність організму, зростання, функціонування внутрішніх органів і систем. Існуюча концепція оздоровчого харчування передбачає щоденне надходження в організм людини усіх поживних речовин згідно добової потреби та відповідність харчового раціону енерговитратам організму людини [1].

Ефективним і доступним способом поліпшення забезпеченості населення в нутрієнтно адекватних харчових продуктах є впровадження сировинних джерел та дієтичних добавок, які містять харчові волокна, вітаміни і мінеральні речовини. З точки зору дієтології та нутриціології, їжа є складним хімічним комплексом речовин, який містить основні і допоміжні компоненти, здатні сприяти відновленню роботи пошкоджених органів і систем й профілактиці патології. Досвід, накопичений фахівцями в галузі харчової технології, дієтології та нутриціології дозволяє зробити висновок, що оздоровчі продукти повинні найближчим часом зайняти гідне місце в структурі харчування населення України [2].

Метою дослідження є наукове обґрунтування борошняної кондитерської продукції оздоровчого призначення, вивчення доцільності застосування та впливу концентрату сироваткового булку, отриманого шляхом ультрафільтрації (КСБ-УФ), клітковини зародків пшениці і насіння гарбуза, пюре гарбуза і олії волоського горіха на формування цільових властивостей продукції.

Борошняні кондитерські вироби з заварного тіста характеризуються популярністю у всіх верств населення та мають достатній асортимент, а також невелику вартість. Використання сировинних джерел рослинного походження дозволяє вплинути на обмін речовин, прискорити процес просування їжі, активізувати і стабілізувати роботи шлунку і кишечника, виводити шлаки і токсини, знижувати вміст цукру і холестерину в крові, що значно попереджує розвиток атеросклерозу та знижує ризик серцево-судинних захворювань [3].

Рецептурний склад виробів піддається регулюванню, що дозволяє створювати продукти, які відповідають традиційним вимогам до споживчих властивостей і сучасним уявленням оздоровчого харчування.

Під час експериментальних досліджень з'ясовано, що дисперсність та вологість порошку КСБ-УФ суттєво впливає на якість заварних напівфабрикатів: за найкраще

використовувати КСБ-УФ з вмістом сухих речовин 55% і 70% у кількості 2,5; 3,0; 3,5; 4,0; 4,5; 5,0 % від маси борошна.

Така сировина як клітковина зародків пшениці або насіння гарбуза і олія волоського горіха є сировиною, що адекватна потребам і особливостям організму людини та виробляється вітчизняними виробниками.

Для виготовлення заварних напівфабрикатів їх додавали при заварюванні з борошном. Готові вироби оцінювались за органолептичними показниками. У результаті попередніх експериментальних досліджень встановлено, що додавання КСБ-УФ з вмістом сухих речовин 55% і 70% (2,5–5,0% від маси борошна), клітковини зародків пшениці або насіння гарбуза (10,5–15,0% від маси борошна) і олії волоського горіха (20,0–22,5% від маси борошна) при приготуванні заварного тіста незначно впливає на органолептичні показники якості заварного напівфабрикату. І водночас суттєво покращує структурно-механічні характеристики заварного тіста, його амінокислотний, вітамінний та мінеральний склад.

Введення КСБ-УФ, клітковини зародків пшениці або насіння гарбуза і олії волоського горіха в рецептуру виробів з заварного тіста з частковою заміною борошна збагачує вироби незамінними амінокислотами, харчовими волокнами, ПНЖК, вітамінами, макро- і мікроелементами, додає нових властивостей, розширює асортимент кондитерських виробів оздоровчого призначення.

У вищеперерахованих сировинних добавках крім вищеперерахованих інгредієнтів у високих концентраціях представлені органічний селен і каротиноїди, які мають антиоксидантні та радіопротекторні властивості. Олія волоського горіха також цінна завдяки наявності в ній ненасичених жирних кислот  $\omega$ -3,  $\omega$ -6 та  $\omega$ -9, мінеральних речовин (магнію, міді, калію, кальцію, заліза, фосфору, йоду і цинку), водо-і жиророзчинних вітамінів, що поліпшують роботу мозку та сприяють зняттю втоми, нервозності й підвищенню імунітету. Клітковина насіння гарбуза містить вітаміни групи В, аскорбінову кислоту, ненасичені жирні кислоти, каротиноїди, флавоноїди, макроелементи (калій, органічний цинк, кальцій, фосфор, залізо) та має протизапальну, антигельмінтну дію. А клітковина зародків пшениці вноситься в оздоровчий раціон з метою уповільнення процесів старіння, при поліостеоартрозах, артритих та артрозах, зменшує ризик виникнення раку кишківнику, серцево-судинної патології та цукрового діабету [4].

### Література

1. Сімахіна Г. Інновації в харчових продуктах / Г. Сімахіна, Н. Науменко // Новітні технології оздоровчих продуктів. Товари і ринки. –2015. –С. 189–201.
2. Українець А. І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна. – К. : НУХТ, 2009. – 172 с.
3. New technologies of food production: raw materials, additives, quality: monograph / ed. K.V. Svidlo, V.V. Evlash. – Lambert Academic Publishing, 2018. – 462 s.
4. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2 ч. Ч.1 / О.І. Черевко, М. І. Пересічний, С.М. Пересічна [та ін.] ; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. – 4-те вид., переробл. та допов. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 962 с.