

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE



NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD
TECHNOLOGIES

XIV INTERNATIONAL SCIENTIFIC
AND PRACTICAL CONFERENCE

**INNOVATIVE
TECHNOLOGIES IN
THE HOTEL,
RESTAURANT AND
TOURISM
BUSINESS**



May 22, 2025

Kyiv NUFT 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ХІV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

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

22 травня 2025 р.

Київ НУХТ 2025

XIV International Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business", May, 22, 2025. Book of abstract. NUFT, Kyiv, 2025. – 303 p.

The publication contains materials of **XIV International** Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business".

The publication is intended for scientists and researchers who are engaged in definite problems in the Hotel, Restaurant and Tourism Business.

ISBN 978-966-612-380-3

© NUFT, 2025

Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 22 травня 2025 р. – К.: НУХТ, 2025 р. – 303 с.

Видання містить матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі».

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

ISBN 978-966-612-380-3

© NUFT, 2025

ВИКОРИСТАННЯ БЕЗЛАКТОЗНИХ ВЕРШКІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ (ПАНА-КОТА)

Діренко І.О., здобувач

Мамченко Л.Є., к.т.н.

Польовик В.В., к.т.н.

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

Сучасна харчова індустрія активно реагує на зміну споживчих потреб серед яких особливу увагу приділяють продуктам, що відповідають принципам здорового харчування, дієтичним обмеженням та альтернативному способу життя. Одним із таких трендів є використання безлактозних інгредієнтів, зокрема рослинного походження, у приготуванні традиційних страв. Актуальність дослідження зумовлена зростанням кількості людей із лактазною недостатністю, яка, за даними FAO, спостерігається у понад 65% дорослого населення світу [1]. Рослинні альтернативи, зокрема на основі кокосу, мигдалю, сої чи вівса, довели свою ефективність у кулінарному застосуванні, зокрема завдяки своїм технологічним властивостям, високій біологічній цінності та приємним смаковим характеристикам [2]. Використання гарбузового пюре дозволило не тільки підвищити вміст харчових волокон рослинного походження, і й збагатити страви каротином та мікроелементами. [3]

У роботі застосовуються теоретичні та аналітичні методи, які спрямовані на забезпечення розробки безлактозної продукції з підвищеною біологічною цінністю та органолептичний метод оцінки якості солодких страв.

В якості контрольного зразка була обрана базова страва «Пана-кота» за класичною рецептурою та розроблені три варіанти удосконалених страв: «Безлактозна пана-кота з гарбузовим пюре», «Кокосова пана-кота з гарбузовим пюре» та «Мигдалева пана-кота з гарбузовим пюре».

Було проаналізовано та обґрунтовано використання вершків ультрапастеризованих 10% безлактозних з коров'ячого молока, рослинних вершків із кокосу та мигдалю.

Аналіз поживної цінності з розрахунку на 100 г досліджуваних зразків показує наступні зміни відносно базового рецепту пана-коти, що представлено в табл. 1.

Усі досліджувані інноваційні зразки пана-коти з гарбузовим пюре характеризуються зниженням загальної калорійності порівняно з базовим рецептом, що є позитивним чинником з точки зору дієтичного харчування.

Профілограма органолептичної оцінки досліджуваних зразків представлена на рис. 1.

За результатами органолептичних досліджень, було встановлено, що запропоновані інноваційні зразки пана-коти з використанням гарбузового пюре та альтернативних вершків (безлактозні, кокосові, мигдалеві) мають різний рівень споживчої привабливості порівняно з традиційною (контрольною) пана-котою, однак найбільш перспективним виступає зразок «Безлактозна пана-кота