

**Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій**



**ЗБІРНИК
наукових матеріалів
III Міжнародної науково-практичної
конференції**

**ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ВІД ДИТИНСТВА ДО
ДОВГОЛІТТЯ: КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД, СТАН
ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

26—27 жовтня 2023 року, м. Київ, НУХТ

2023

Збірник наукових матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи». Київ : НУХТ, 2023, 168 с.

До збірника увійшли матеріали і тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи» (26—27 жовтня 2023 р.). Тексти публікуються в авторській редакції. За науковий зміст і якість поданих матеріалів відповідають автори, а також (для студентів і аспірантів) наукові керівники.

Кожна доповідь, представлена на конференції, окреслила певні наукові нюанси, нове бачення тих проблем, які стоять перед медичною та харчовою галузями України і які потребують термінового вирішення. Матеріали відзначаються актуальністю, розумінням першочергових завдань, зокрема у поліпшенні харчування військово-службовців, наукові і теоретичні дані вирізняються сучасним методологічним рівнем проведених досліджень, виявленням нових медико-біологічних ефектів біокомпонентів харчових продуктів і їх використанням у розробленні оздоровчого харчування.

Матеріали будуть актуальними для широкого кола фахівців: медиків, нутриціологів, технологів, біохіміків, виробничих структур тощо.

Київ, НУХТ, 2023

**Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій
Науково-технічне товариство харчової промисловості України
Національна академія медичних наук України
Національний університет охорони здоров'я України ім. П. Л. Шупика
ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва НАМНУ»
Інститут продовольчих ресурсів НААН України
Всеукраїнська ГО «Українська діабетологічна асоціація»
Швейцарсько-українська програма «Розвиток торгівлі з вищою
доданою вартістю в органічному та молочному секторах України»
ESTDEV-Estonian Centre for International Development
Національна асоціація «УКРКОНСЕРВМОЛОКО»
Громадська спілка «Академія харчування пацієнтів»
Департаменту охорони здоров'я КМДА
Департамент освіти і науки КМДА
ТОВ «ФІРМА «Фавор»**

**III Міжнародна науково-практична
конференція**

**ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ВІД ДИТИНСТВА ДО
ДОВГОЛІТТЯ: КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД, СТАН
ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

26—27 жовтня 2023 року

Київ, НУХТ

УДК 641.53.094

ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ ПІДХОДИ В ІННОВАЦІЙНІЙ ТЕХНОЛОГІЇ ЧИЗКЕЙКУ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Дар'я Селезньова, Олександра Неміріч, Олег Кузьмін, Сергій Ястреба
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна
Полтавська філія НУХТ, Полтава, Україна

Населення всього світу все частіше піддається впливу зовнішніх факторів. За рахунок змін екології та загального технологічного і технічного розвитку в населення провокуються хвороби, що стають хронічними і можуть передаватись від покоління до покоління. Також гострою проблемою населення все більше стають алергії, зокрема на харчові продукти. На європейському ринку продукти для спеціальних груп населення вже продаються на рівні традиційних груп продуктів у магазинах, закладах ресторанного господарства тощо. Такими продуктами є безглютенова, безлактозна продукція, продукція для спеціальних груп населення, таких як діабетики тощо. Доволі великий відсоток людей наразі має індивідуальну непереносимість лактози або молочного білка, хворіє на целиакію, притримується певних дієт.

На ринку ресторанного господарства поширення набувають кав'ярні, кондитерські або ж їх поєднання. Загалом популярність таких закладів викликана збільшеним попитом на кондитерську продукцію.

Високий рівень попиту кав'ярень зумовлений популяризацією кави та кавових напоїв, а саме її якісного споживання, розвитку імпорту кавових зерен, розвитку власних виробничих цехів, де проводиться унікальні, авторські методи обсмажування. Попит кондитерських зумовлений бажанням отримати естетичний і викупний за смаком витвір кондитерського мистецтва навіть під час перерви на каву, не говорячи про бажання отримати неперевершений торт чи тістечко на святковому столі. Популяризація кондитерських виробів зростає з кожним роком. Святкові події не проходять без солодких страв і виробів.

У вказаних типах закладів є перелік вже традиційних страв і виробів, в якому безперечно місце відведено чизкейку. В меню різних закладів модно зустріти різноманітні види чизкейку, що супроводжується різницею технологій, рецептурних складових, функціональних властивостей тощо.

Протягом теоретично-аналітичних досліджень теми чизкейків і проведення власного наукового дослідження було виявлено, що український ринок не є багатим на повноцінну продукцію без глютену, без лактози і низку спеціальних груп харчових продуктів. Тож у ході науково-дослідної роботи було обґрунтовано та розроблено декілька варіантів чизкейків, що не містять в своєму складі глютен, лактозу, молочний білок, цукор, а також збагачений різними біологічно активними речовинами за рахунок додавання рослинної сировини до рецептурного складу.

Було розроблено технологію безглютенового і безлактозного чизкейку із соєвого сиру та гарбуза, а також із соєвого сиру та батату. Як базову рецептуру взято контроль — традиційний чизкейк з кисломолочного сиру з додаванням цедри апельсина холодного способу приготування з основою пісочного напівфабрикату.

Для порівняння якості розроблених страв виконано сенсорний аналіз якості. Для отримання даних оцінювання було зібрано дегустаційну команду із семи фахівців, що виставляли оцінки за 5-бальною шкалою оцінювання. Показниками оцінювання стали зовнішній вигляд виробу, вигляд на розрізі, колір, консистенція, запах і смак. Для всіх показників обрано такі коефіцієнти вагомості показників: зовнішній вигляд — 0,20; вигляд у розрізі — 0,10; колір — 0,15; консистенція — 0,15; запах — 0,20 смак — 0,20.

Для обрахунку комплексної оцінки якості кожного з видів визначено оцінку з урахуванням коефіцієнта вагомості (значущості) кожного з показників. Для цього коефіцієнт показника перемножувався на дегустаційну оцінку відповідного з показників. Остаточна комплексна оцінка вирахована як сума розрахованих оцінок (таблиця).

Органолептична оцінка чизкейків

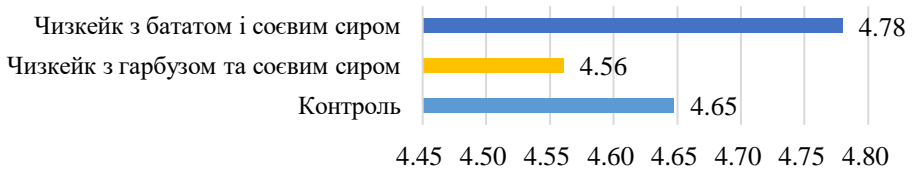
Показники	Контроль	Чизкейк з гарбузом і соєвим сиром	Чизкейк з бататом і соєвим сиром
Зовнішній вигляд	4,73	4,74	4,84
Вигляд у розрізі	4,70	4,70	4,83
Колір	4,57	4,73	4,90
Консистенція	4,61	4,74	4,80
Запах	4,59	4,53	4,74
Смак	4,69	4,09	4,89

Для наочності було складено порівняльну гістограму комплексної оцінки якості чизкейків за сенсорним аналізом (рисунок).

З рисунка видно, що комплексна оцінка якості чизкейку із соєвого сиру та гарбуза нижча за таку ж оцінку контрольно зразка, адже загальними зауваженнями до цього виду чизкейку було те, що солодкість набагато нижча і виріб був би актуальним у застосуванні як холодна закуска. З того ж рисунка видно, що

якість чизкейку з бататом не набагато відрізняється від якості контрольного зразка, але все ж вища. Загальними коментарями до даного порівняння були думки щодо достатнього рівня солодкості в чизкейку, його насичений і однорідний колір.

Загальна комплексна оцінка якості обраних видів чизкейків, бали



Порівняльна гістограма комплексної оцінки якості чизкейків за сенсорним аналізом

За даними результатами сенсорного аналізу з'ясовано, що якість інноваційних чизкейків наближена до контрольного зразка. Чизкейк безглютеновий із соєвого сиру та батату має вищі за рівнем оцінювання показники якості, ніж контрольний зразок, тому саме його взято для подальших досліджень якості.

Незважаючи на невисокий рівень різниці органолептичної якості чизкейку із соєвого сиру та батату від чизкейку контрольного зразка, слід зазначити, що інноваційний вид чизкейку є функціональним за чотирма аспектами: рекомендований для вживання людям, хворим на діабет, є безглютеновим (групи населення, хворі на целиакію), безлактозним (для групи людей з індивідуальною непереносимістю лактози), а також для груп населення, що притримуються певних видів дієт і типу харчування (вегетаріанці, люди, що не споживають цукор, та ін.).