

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. –225с.

ISBN 978-966-612-381-0

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництв і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 10 від «29» травня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-381-0

© НУХТ, 2025

перспективним напрямком є пошук нових видів несолодженої рослинної сировини і режимів їх переробки.

Література.

1. Домарецький, В.А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: підруч. / В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, М.Г. Михайлов. — Вінниця: «Нова книга», 2005. — 408 с.

2. Bulii Yu., Mukoid R., Parkhomenko A., Kuts A. (2024), Technology of lager and dark beers with chicory roots, *Ukrainian Food Journal*, 13(1), pp. 91–109.

UDC 637.5

47. EXPANSION OF THE RANGE OF MEAT PRODUCTS FOR SPECIAL NUTRITION

Oksana MOSKALYUK, phd, **Oleksandra HASHCHUK**, phd, **Ilya KOLOMIETS**, stud.

National University of Food Technologies (NUFT), Kyiv, Ukraine

Healthy nutrition is one of the most important components of a healthy lifestyle, which, in turn, is the key to longevity, beauty and success in general. With food, the human body receives energy, micro and microelements, vitamins necessary for the body. An important current trend in the organization of healthy nutrition is the use of various natural components in the composition of food products in order to increase their nutritional value. An interesting alternative is the use of plant raw materials, which contain aromatic, tannins, essential oils, flavonoids, etc. Wild fruits and berries are a rich source of vitamins, mineral compounds, organic acids, macronutrients, etc. Their value as medicinal and food raw materials is determined by the complex of biologically active substances, in particular their qualitative and quantitative composition, synergism of action and a high degree of assimilation by a living organism. The inclusion of phytoextracts in food products helps to extend the shelf life of meat products, expand the range with new organoleptic qualities.

Ginger, like other medicinal plants, contains a very complex mixture of components, including beta-carotene, capsaicin, caffeic acid, curcumin. In addition, ginger contains many amino acids, as well as vitamins C, B₁, B₂, A. It belongs to plants that stimulate metabolic processes, prevents platelet aggregation, thereby reducing the risk of heart attack. It can also be used for inflammatory processes, for the prevention and treatment of migraines. The spicy, tart aroma of ginger is due to the presence of essential oil in it (1,2 – 3 %), and its burning taste depends on the presence of phenolic compounds such as gingerol. Since it contains a large number of biologically active substances, ginger has high antioxidant activity. Dogwood fruits are rich in ascorbic acid (in 100 g – 88,6 % of the daily norm), contain quite a lot of folic acid (respectively – 12,5 %); macro- and microelements: boron – 85,1 %, manganese – 27,7 %, iron – 27,3 %, molybdenum – 21,4 %, potassium – 14,5 %, silicon – 13,3 %,

cobalt – 10,0 %. Dogwood is distinguished by a relatively high content of phytosterols – 18,7%, mono- and disaccharides – 18,0 %, among which glucose dominates (in 100 g – 14,4 % of the daily norm), as well as pectin – 13 %; a small amount of starch (in 100 g – 0,1 g), do not contain sucrose. Dogwood substances can cause an antioxidant effect (flavonoids). Fresh dogwood berries are a source of antioxidants and can be used as a food additive.

The chemical composition of viburnum is very rich in nutrients. The bark of the plant contains essential oil, phytosterols, flavonoids (viburnin), as well as palmitic, formic, valeric, acetic, linoleic, oleic, isovaleric, cerotic, caproic and caprylic acids. Viburnum fruits contain sugar, flavonoids (kaempferol, quercetin, peonoside, astragaline), dyes, pectin and tannins, biflavonoid amentoflavone, β -carotene, vitamin C, a number of organic acids and trace elements. The flowers of the plant also contain organic acids, flavonoids, essential oil and vitamin C. The composition of viburnum berries includes carbohydrates (6 - 8 g), tannins (up to 3%), organic acids, pectins, essential oils, phytosterols, tannins, vitamin A (2,5 mg), vitamin E (2 mg), vitamin C (up to 82 mg), vitamin P (300 mg).

Substances of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides*) determine the antioxidant effect of products (flavonoids). Due to tannins, sea buckthorn has astringent properties, which, like dogwood. The berry contains up to 3,5 % sugars, 2,6 % organic acids, 83,6-86,4 % fatty oil, 8,6-272,5 mg % ascorbic acid (vitamin C), 0,9-10,9 mg % carotene, 0,016-0,035 mg % vitamin B₁, 0,1016-0,035 mg % thiamine (vitamin B₁) and 0,038-0,056 mg % riboflavin (vitamin B₂).

Conclusion. Therefore, given the high content of antioxidants and tannins in the raw materials described above (dogwood, ginger, viburnum, sea buckthorn), it is advisable to study them with the possibility of using them in the technology of meat products, which allows you to expand the range, enrich the daily diet with useful nutrients that meet the physiological needs of the body and contribute to maintaining health, working capacity and active creative longevity of a person.

Literature.

1. Lipinsky K., Haschuk O., Moskalyuk O.. Technology of meat pastes with health-promoting properties/III All-Ukrainian scientific and practical conference of young scientists, postgraduates and students "Innovations, hospitality, tourism: science, education, practice". May 18, 2023. Lviv State University of Physical Culture named after Ivan Bobersky. - P.298-300.

2. Ulyanych O. I. Green and spicy vegetable crops.– Kyiv.: Diya, 2004. –P.167.

3. Simakhina G.O., Halapsina S.V. Biocomplex of wild raw materials as a component of functional products for special contingents. / Food Industry. 2016. No. 19. – P. 25–30.

Haschuk O.I., Moskalyuk O.E., Simonova I. I. Expansion of the range of special-purpose sausage products./ Scientific Bulletin of the S.Z. Gzhytskyi Lviv National University of Meat and Meat Products. Series: Food Technologies, 2020, vol. 22, no. 93 – P. 72-76.