



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XII Всеукраїнська науково-практична конференція

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



Київ НУХТ 2023



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

**ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА**  
**КОНФЕРЕНЦІЯ**



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

**16-17 травня 2023 р.**

---

**Київ НУХТ 2023**

## 31. ТОПІНАМБУР ЯК ДЖЕРЕЛО ПРЕБІОТИКІВ В ХАРЧОВОМУ РАЦІОНІ

Касьяненко А.А., здобувачка,

Силка І.М., к.т.н., доц.,

Матіяшук О.В., ст. викладач

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

**Вступ.** Однією із задач закладів ресторанного господарства є виробництво високоякісних та смачних страв. Нетрадиційна рослинна сировина містить велику кількість біологічно активних речовин, поліпшує технологічні, смакові та органолептичні показники готових виробів та страв. Її унікальний склад враховують при створенні функціональних, профілактично-лікувальних, дієтичних продуктів харчування.

**Актуальність теми.** Пребіотики – це неперетравлювані з'єднання клітковини. Вони стимулюють ріст та активність корисних бактерій в шлунково-кишковому тракті. Топінамбур містить до 70 % пребіотика інуліну. Окрім того він багатий пектином, органічними кислотами, незамінними амінокислотами і мікроелементами. Енергетична цінність топінамбуру складає 61 ккал/100 г продукту. Це визначає перспективність використання бульб топінамбуру, як сировини для виробництва фізіологічно цінної продукції.

**Матеріали та методи.** У роботі було використано результати досліджень, що представлені у літературних джерелах.

**Результати та обговорення.** Результати літературного пошуку доводять, що інулін стимулює розвиток корисної мікрофлори у товстому кишечнику. Таким чином незліченні корисні властивості топінамбуру роблять його перспективним для розробки нових страв зі збереженням поживної цінності даної сировини.

Топінамбур росте в землі, а його плоди схожі на грушу та нагадують корінь імбиру, але більші за розміром. За смаком бульби схожі на середину білокачанної капусти. Для додавання до харчового раціону сучасного споживача передбачено ряд технологічних режимів кулінарної готовності даної сировини (тушкування, смаження, варіння, запікання та маринування), що дозволять максимально зберегти нутрієнтний склад та її нативні властивості.

**Висновок.** Додавання топінамбуру до харчового раціону може допомогти зміцнити імунну систему, знизити рівень холестерину і навіть запобігти певним порушенням обміну речовин.

### Література

1. Касіяничук В.Д. Сухий продукт топінамбура ефективний напівфабрикат для виробництва продукції лікувально-профілактичного призначення. *Галицький лікарський вісник Івано-Франківського національного медичного університету*. 2013. 3. С. 103-104.

2. Власенко В.В., Криворук В.М. Вплив інуліну з топінамбуру на якість борошняних кулінарних виробів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гюжського. Серія : Харчові технології*. 2017. Т.19, №80. С. 135-139.