



POLTAVA UNIVERSITY OF  
ECONOMICS AND TRADE

# НАУКА І МОЛОДЬ У XXI СТОРІЧЧІ

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

VI Міжнародної молодіжної науково-практичної  
інтернет-конференції

(м. Полтава, 15 грудня 2020 року)



насінні, можуть полегшити біль при стенокардії, і тому їх слід застосовувати у випадках схильності до серцево-судинних захворювань [1].

Жирний компонент гарбузового насіння – високоякісні рослинні олії, які в основному складаються з насичених і ненасичених жирних кислот – низькомолекулярних сполук. У результаті гарбузове насіння виводить з організму зайвий холестерин, покращує живлення серцевого м'яза, регулює ріст клітин, захищає їх від шкідливого впливу, регенерує й омолоджує; забезпечує організм енергією й уповільнює процеси старіння.

Аналізуючи вищесказане, можна побачити, що додавання в рецептуру десертів подрібненого насіння гарбуза дозволить розробити нові технології для підвищення харчової цінності солодких страв, знижувати виробничі витрати і підвищувати їх конкурентоспроможність; розширити вітчизняну сировинну базу й асортимент готової продукції.

### Список використаних джерел

1. Щербакова И. И. Обоснование использования нетрадиционного сырья в производстве мучных кондитерских изделий / И. И. Щербакова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Сер.: Пищевые и биотехнологии: сетевое издание ЮурГУ. – Челябинск, 2014. – № 2.
2. Орлов И. О. Совершенствование рецептуры соуса функционального назначения / И. О. Орлов, Е. С. Землякова // VI Международный Балтийский морской форум // Пищевая и морская биотехнология (3–6 сент. 2018 г.): материалы VII Междунар. научно-практ. конф. – Калининград : Изд-во БГАРФ, 2018. – Ч. 4. – С. 104–111.

### ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СМУЗІ

**О. І. Кучірко**, студент групи ТРГм-21, спеціальність Харчові технології

**Т. Ю. Суткович**, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

*Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Результати останніх досліджень нутриціології дали можливість виявити кореляційну залежність між вмістом у продуктах

окремих нутрієнтів та станом здоров'я населення. І це дозволило сформувати новий погляд на їжу як на засіб профілактики та допоміжний засіб при лікуванні багатьох захворювань [1–3].

Успіхи сучасної нутриціології незаперечно довели, що їжа контролює різні функції в організмі людини і, як наслідок, впливає на нормалізацію стану здоров'я та знижує ризик виникнення ряду хвороб. На основі цього висновку провідні вчені світу сформулювали концепцію оздоровчого, функціонального харчування [4, 5].

При загальному скороченні темпу росту попиту на традиційні напої сьогодні одночасно зростає попит на напої спеціального призначення із певними функціональними властивостями.

Для України ринок напоїв для спортсменів є ще абсолютно новим, проте дуже перспективним.

Призначення таких напоїв – ефективне поповнення запасів втраченої організмом рідини, забезпечення організму «швидкою енергією» у вигляді вуглеводів, а також мікро- і мікроелементами та іншими необхідними для ефективної діяльності речовинами, як під час фізичної активності, так і після неї, а також для нарощування м'язової маси.

Процедура проектування рецептури смузі полягає у виборі харчової основи та ефективних джерел функціональних інгредієнтів для її збагачення на основі аналізу їх нутрієнтного складу, а також у підборі таких масових часток кожного з них, які забезпечують необхідний кількісний і якісний склад рецептурної композиції.

Метою роботи є дослідження можливості розширення асортименту смузі з використанням нетрадиційної сировини.

**Основні завдання роботи.** Для досягнення поставленої мети необхідно було вирішити такі завдання:

- провести літературний пошук з обраної теми;
- обґрунтувати вибір обраної для досліджень сировини;
- дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники розроблених напоїв.

Цукрово-кислотний індекс – основний показник смакових якостей, яким ми керувалися при підбиранні рецептури.

Підготовлені подрібнені плодово-ягідні компоненти змішували в різних співвідношеннях. За допомогою органолептичного оцінювання визначили раціональне співвідношення компонентів.

Для підвищення енергетичної цінності в напій додавали фруктозу та шоколад та кисломолочний сир.

Аналітичний огляд літературних джерел показав, що найкращою сировиною для розроблення нових рецептур енергетичних смузі є банан, чорниця та обліпіха.

Підтверджено, що обрана для досліджень основна сировина містить значну кількість аскорбінової кислоти,  $\beta$ -каротину, пектинових речовин і органічних кислот.

У процесі проведення експериментальних досліджень встановлено, що оптимальне співвідношення компонентів енергетичного смузі відображено в табл. 1.

**Таблиця 1 – Рецептuru енергетичного смузі «Чорничка»**

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт	100	100
Чорниця	20	15
Сир	40	40
Банан	30	30
Шоколад	15	15
Вихід		200

Отриманий смузі мав приємний смак, ніжну консистенцію, а його калорійність становила 242,3 ккал /100 г.

### Список використаних джерел

1. Українець А. І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна. – Київ : НУХТ, 2009. – 310 с.
2. Мостова Л. М. Технологія харчування продуктів функціонального призначення / Л. М. Мостова, Н. Ю. Олійник, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева. – Харків : ТОВ «Цифрова друкарня № 1», 2013. – 451 с.
3. Кочеткова А. А. Функциональные пищевые продукты: некоторые технологические подробности в общем вопросе / А. А. Кочеткова, В. И. Тужилкин / Пищевая промышленность. – 2003. – № 5. – С. 8–10.
4. Капрелянц Л. В. Функциональные продукты питания: современное состояние и перспективы развития / Л. В. Капрелянц // Продукты и ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 22–24.
5. Кочеткова А. А. Функциональні харчові продукти: деякі технологічні подробиці в загальному питанні / А. А. Кочеткова, В. І. Тужилкін // Харчова промисловість. – 2003. – № 5. – С. 8–10.