

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
ТА РЕАЛІЗАЦІЯ КОНЦЕПЦІЇ
ZERO-WASTE У ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЯХ І СФЕРІ
РЕСТОРАННОГО, ГОТЕЛЬНОГО
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(4–5 грудня 2023 року, м. Полтава)

**Полтава
ПУЕТ
2024**

УДК
I-00

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі заборонено

Редакційна колегія:

I-00 **Інноваційні** технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (4–5 грудня 2023 року, м. Полтава). – Полтава : ПУЕТ, 2023. – 303 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-

Анотація.

УДК

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2024

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1

Впровадження концепції Zero-waste в інноваційних технологіях харчових продуктів

А. Б. Бородай, А. В. Бугрик

Удосконалення технології кондитерських виробів із покращеним нутрієнтним складом за рахунок використання рослинної сировини 13

А. Б. Бородай, В. В. Литвиненко, В. М. Рубель

Оптимізація нутрієнтного складу січених м'ясних напівфабрикатів за рахунок використання вторинної рослинної сировини..... 16

А. Б. Бородай, О. В. Прокопчук

Використання відходів харчової промисловості у технології хлібобулочних виробів 19

Н. В. Будник, А. П. Кайнаш

Використання бобових та субкритичних екстрактів ферментованого часника в технології м'ясних хлібів 21

Viktoras LIORANČAS, Chi Ching Lee

The impact of mobile applications on reducing food waste 23

А. М. Гередчук, Д. З. Барта

Використання вторинної сировини олійного виробництва в технології фруктово-грильяхних цукерок 26

А. М. Гередчук, В. А. Панасевич

Розширення асортименту паштетів за рахунок використання вторинної сировини 27

М. О. Гладких

Реалізація концепції zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного бізнесу в контексті підготовки фахівців з харчових технологій 29

Yu. Honchar, Dmytro Motorny

The technology of craft sauces based on secondary dairy raw materials as a way of sustainable whey management..... 32

- weight sensor and voice interface, ACM Int. Conf. Proceeding Ser. <https://doi.org/10.1145/3229710.3229727>.
5. Elimelech E., Ert E., Ayalon O. (2019). Bridging the gap between self-assessments and measured household food waste: A hybrid valuation approach, Waste Management. 95 259–270.
 6. United Nations Environment Programme. (2021). Food Waste Index Report 2021.
 7. 12.3.1 Global food losses | SDG Indicators Data Portal | Food and Agriculture Organization of the United Nations (fao.org).

ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ОЛІЙНОГО ВИРОБНИЦТВА В ТЕХНОЛОГІЇ ФРУКТОВО-ГРИЛЬЯЖНИХ ЦУКЕРОК

А. М. Герעדчук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства;

Д. З. Барта, освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія», група ХТІ б-11
Полтавський університет економіки і торгівлі

За обсягами виробування олійно-жирових культур, Україна посідає лідируючі позиції у світі. Експерти відзначають великі перспективи розвитку оліє-жирової галузі, оскільки сьогодні спостерігається зростання попиту споживачів на рослинні види олій, особливо органічні та лікувально-дієтичні. Так, збільшується кількість крафтових (ремісничих) виробників, які виробляють широкий асортимент сиродавлених олій. Використання технології холодного віджиму та виключення контакту олії з металевими частинами обладнанням, дозволяє отримати «живий» продукт, що приносить людському організму максимальну користь [1].

Проте зростання кількості крафтових виробництв олій зумовлює збільшення кількості відходів, зокрема макухи, в якій міститься значна кількість білків, клітковини, вітамінів і мікроелементів, а також залишки олій. Тому актуальними є дослідження, спрямовані на ефективне управління відходами крафтового олійного виробництва, зокрема в напрямку розробки рецептур харчових продуктів на основі макухи.

Нами розроблено рецептури фруктово-грильяхних цукерок, до складу яких включено відходи від крафтового виробництва олій: знежирене насіння гарбуза, кунжуту та льону, сухофрукти (родзинки, чорнослив, журавлина), а також цукор, вода питна,

сік лимону. Цукерки відрізнялися відмінними органолептичними властивостями, високим вмістом білків (11,75 %), харчових волокон (7,25 %), та зменшеною кількістю ліпідів (на 8,35 %) в порівнянні з контролем, який виготовляли з натуральної сировини (не знежирене насіння гарбуза, кунжуту, льону). Цукерки мали стабільні фізико-хімічні та мікробіологічні показники в термінах зберігання (3 місяці при $t = 6^{\circ}\text{C}$).

Отже, розроблені фруктово-грильняжні цукерки можна рекомендувати для виготовлення в закладах ресторанного господарства та крафтових кондитерських, оскільки вони характеризуються високою поживною цінністю. За рахунок використання низьковартісного знежиреного насіння (макухи), що є вторинною сировиною від крафтового виробництва олій, собівартість цукерок є зменшеною.

Список використаних джерел

1. Котляр Є., Левчук І., Чабанова О., Ясько В., Гладкіх Р. Якісні характеристики олій з ядер кісточок різних сортів абрикосів одеського регіону для розроблення крафтової технології. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*. 2023. № 2(16). С. 54–62. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.02.08>.

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПАШТЕТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ

А. М. Геречук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства;

В. А. Панасевич, освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві», група ТРГ м-21
Полтавський університет економіки і торгівлі

У даний час велика увага приділяється проблемі збільшення виробництва продуктів харчування, що є джерелами повноцінного білка. Все більшого поширення набувають технології переробки м'яса нутрій, яке у Європі зараховують до дієтичних і делікатесних сортів. Нутрії стійкі до багатьох захворювань, тому не потребують щеплень як, скажімо, кролі, а їх м'ясо вважається більш екологічно чистим.

М'ясо нутрій тонковолокнисте, ніжне, характеризується високою здатністю утримувати вологу та має високий вміст білків (близько 21 %). Жир нутрій легко перетравлюється та містить до 11 % поліненасичених жирних кислот, з яких до 10 %