

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Дар'я Корнієнко

аспірантка спеціальності «Харчові технології»

Науковий керівник: **Марина Самілик**

д-р техн. наук, доцент

завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів

Сумський національний аграрний університет

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗБАГАЧЕНОГО ЦУКРУ ПОХІДНИМИ ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН

Цукор має досить великий вплив на здоров'я людини, як позитивний так і негативний. Для підвищення біологічної цінності доцільно вводити у склад цукру речовини, що зможуть надати йому додаткових функціональних властивостей. Дикорослі ягоди можуть посісти особливе місце в раціоні харчування людей різних вікових груп та категорій, оскільки мають гарні органолептичні показники та біологічну цінність, та являються натуральними вітаміноносіями. Для збагачення цукру доцільно використовувати натуральні добавки, виготовлені на основі рослинної дикорослої сировини.

Дикорослі ягоди, такі як горобина, бузина чорна, калина звичайна та інші, відомі своїм високим вмістом вітамінів С, Е та β -каротину, а також різноманітних фенольних сполук, включаючи антоціани, катехіни, флавоноли та інші. Вони також багаті на дубильні, пектинові та мінеральні речовини. Завдяки цьому унікальному хімічному складу дикорослі ягоди мають різноманітні лікувально-профілактичні властивості [2].

Метою даного дослідження є розробити спосіб безвідходної переробки плодів бузини, калини та горобини, який включає такі етапи: миття, сортування, заморожування, дефростацію, осмотичну дегідратацію плодів, розділення частково зневоднених плодів та осмотичного розчину, сушіння плодів та подрібнення. Ці процеси виконуються за допомогою стандартного технологічного обладнання, що використовується для переробки ягід [1].

Під час осмотичної дегідратації у осмотичний розчин переходить частина біологічно активних компонентів (смако- та

ароматоутворюючих речовин, барвних речовин та ін.). Про це свідчать його сенсорні характеристики (рис. 1).



Рис. 1. Збагачені цукри.

На наступному етапі дослідження було визначено вміст флавоноїдів та фруктози у збагаченому цукрі. Результати представлено у таблиці 1.

Таблиця 1. Вміст фруктози та флавоноїдів у цукрі збагаченому похідними переробки бузини, калини та горобини

Показник	Калиновий	Бузиновий	Горобиновий	Обліпиховий
Фруктоза, % до м. СР	0,05±0,02	0,27 ±0,02	0,23±0,02	0,04±0,02
Флавоноїди, %	0,036 ±0,02	0,28±0,02	0,136 ±0,02	0,072±0,02

Включення фруктових цукрів у склад збагаченого цукру значно підвищує його корисність для організму. Фруктоза, яка є найсолодшим видом цукру, характеризується повільнішим всмоктуванням у кров, проте швидким перетворенням на глікоген. Більшість фруктози

поглинається інтактно, а решта може конвертуватися в глюкозу або лактат. Ця особливість робить фруктозу відмінним вибором для людей із цукровим діабетом, оскільки вона перетворюється на глікоген майже без інсуліну. Таким чином, фруктоза стає цінним додатком до раціону як для профілактики, так і для дієтичного харчування та лікування.

Кверцитин (флавоноїд), який потрапляє до складу цукру із похідним продуктом бузини, вважається природним пігментом. Крім того, він допомагає роботі серцево-судинної системи, знижує ризик виникнення онкології. Прийом продуктів з кверцетином може принести значну користь організму, зокрема підвищити імунний захист, пригнічити алергічну реакцію, підтримати організм під час фізичних навантажень [3].

Результати показали, що навіть така незначна кількість (10%) доданого до цукру осмотичного розчину сприяє його збагаченню фруктозою та флавоноїдами.

Встановлено, що у збагаченому цукрі, крім сахарози, містяться глюкоза та фруктоза, які виконують ряд функціональних властивостей в організмі людини.

Ключові слова: показник якості, цукор, дикорослі рослини.

Список використаних джерел:

1. Influence of adding wild berry powders on the quality of pasta products / Samilyk M., Demidova E., Bolgova N., Kapitonenko A., Cherniavska T. // EUREKA: Life Sciences. – 2022. – № 2. – P. 28–35. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002410>.
2. Storage stability of anthocyanins in freeze-dried elderberry pulp using low proportions of encapsulating agents / Baeza R., Sanchez V., Salierno G., Molinari F., Lopez, P., Chirife J. // Food Science Technology. – 2020. – Vol. 27. – P. 135–144. <https://doi.org/10.1177/1082013220937867>
3. Anthocyanin Profile of Elderberry Juice: A Natural-Based Bioactive Colouring Ingredient with Potential Food Application / Silva R., Barreira M., Heleno A., Barros L., Calhella C., Ferreira R. // Molecules. – 2020. – Vol. 24(13). – P. 2359. <https://doi.org/10.3390/molecules24132359>.