

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

Ольга Вдовічена

студентка

спеціальності 181 «Харчові технології»

Науковий керівник: Каріна Паламарек

канд. техн. наук, доцент

завідувачка кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ

ВИКОРИСТАННЯ АКВАФАБИ ПРИ РОЗРОБЦІ ОРГАНІЧНИХ ЗЕФІРІВ

Для вітчизняної економіки важливим аспектом є розвиток органічного виробництва, що забезпечує населення безпечною, екологічно чистою та високоякісною сільськогосподарською продукцією. До повномасштабного вторгнення Україна не відставала від глобальної органік-тенденції. Але з 24 лютого 2022 року через війну органічний ринок України скоротився майже на 35%. Але попри всі складнощі галузь відновлюється та розвивається [1].

Кондитерські вироби, зокрема пастильні, мають широке загальновідоме призначення. Їх популярність пояснюється пінодраглеподібною структурою та наявністю фруктово-ягідної сировини, багатой на пектин, який допомагає виводити радіонукліди з організму. Низькі температурні режими виробництва забезпечують максимальне збереження корисних речовин у виробах.

Як піноутворювач переважно використовують сухий або нативний яечний білок, біологічна цінність якого характеризується наявністю незамінних амінокислот, що не синтезуються в організмі людини. Незважаючи на значні переваги яєць, вони також мають низку недоліків [2].

Відомо, що алергія на яечні білки широко визнана і знаходиться на другому місці серед усіх харчових алергій, перше місце посідають молочні продукти [3]. Також слід особливу увагу приділити такій групі споживачів, як вегетаріанці та вегани. Ця модель споживчої поведінки значно збільшує попит на продукти, виготовлені з використанням

альтернатив до тваринної сировини. Крім того, існують особи, які через релігійні переконання відмовляються вживати продукти тваринного походження.

Зростаючий інтерес харчової промисловості до використання альтернатив курячим яйцям обумовлений багатьма факторами, включаючи споживчий попит, зменшення кількості алергенів, покращення безпечності харчових продуктів, більш здорове харчування, простішу обробку та зберігання, покращену функціональність, нижчу ціну та покращення екології [4].

Популярні джерела рослинного білка включають горіхи і насіння, бобові, соєві продукти, зернові культури та білки з водоростей. Однак, застосування білкових продуктів, отриманих із зерна пшениці та деяких інших злакових культур, обмежується наявністю глютену, зокрема гліадину, що може викликати харчову алергію у певних людей.

Зернобобові не містять глютену і холестерину, мають низький глікемічний індекс, в них мало Na, але вони багаті на Fe і є лідерами за вмістом фолатів. Ці особливості складу зернобобових роблять їх цінною сировиною для проектування функціональних, дієтичних і спеціальних продуктів харчування. [5].

Зернобобові давно відомі своїми функціональними властивостями і широко використовуються в багатьох харчових продуктах для заміни тваринного білка. Вода, отримана після обробки нуту або інших бобових на пару, під час консервування або варіння, називається аквафабою. Використання аквафаби швидко поширилося з 2014 р., коли було виявлено, що вона є відмінним емульгатором і піноутворювачем [6]. Тому, на нашу думку, дослідження перспективи використання аквафаби, отриманої на основі органічного нуту, у виробництві збивних кондитерських виробів органічного походження є актуальним завданням.

Для виготовлення аквафаби як сировину було обрано зерна нуту органічного. У результаті аналізу літературних джерел встановлено, що для збільшення піноутворюючої здатності та підвищення стійкості піни доцільно вносити до аквафаби на етапі збивання такі додаткові компоненти, як кислоти, цукри, камеді [7]. Як джерело цукрів було обрано цукор білий кристалічний та патоку крохмальну, кислоти – лимонна кислота та як загущувач – камедь гуара.

На підставі проведених досліджень було розроблено рецептуру для органічного зефіру під назвою «Ягідно-грушева гармонія», виготовленого виключно з рослинних складових, з високими споживчими характеристиками, привабливим кольором і приємним кисло-солодким смаком.

Підібране оптимальне співвідношення складових для виготовлення органічного зефіру лише з рослинних компонентів забезпечує його властивості, що не поступаються традиційним зразкам пастильних кондитерських виробів. Це вказує на можливість розширення асортименту органічних солодоців, які зможуть задовольняти потреби різних соціальних груп населення країни.

Ключові слова: інновації, аквафарби, органічні зефіри.

Список використаних джерел

1. Тренд на органічне в Україні: як розвивається та що пропонує ринок [Електронний ресурс]. – URL: <http://surl.li/szlmn>
2. Смаглюк А. А., Надточій А. О. Аналіз ринку кондитерських виробів України та перспективи його розвитку / Смаглюк А. А., Надточій А. О. // Інтернаука. Серія: Економічні науки. – 2020. – С. 55–73.
3. Зайков С. В. Алергія та супутня патологія: мультидисциплінарність проблеми / Зайков С. В. // Allergopractice. – 2023. – № 1.
4. Future Market Insights. 2016. Egg replacement ingredient market: Global Industry Analysis and Opportunity Assessment 2016—2026 [Electronic resource]. – URL: <http://surl.li/szlmc>
5. Їсти чи не їсти: що станеться з вашим організмом, якщо припинити вживати глютен [Електронний ресурс]. – URL: <http://surl.li/szllly>
6. Raikos V. Aquafaba from commercially canned chickpeas as potential egg replacer for the development of vegan mayonnaise: recipe optimisation and storage stability / V. Raikos, H. Hayes, Ni He // International Journal of Food Science & Technology. – 2020. – Vol. 55, is. 5. – P. 1935–1942.
7. Про затвердження Переліку речовин (інгредієнтів, компонентів), що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва та які дозволені до використання у гранично допустимих кількостях [Електронний ресурс]. – URL: <http://surl.li/szlni>.