

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
УПРАВЛІННЯ МОЛОДІ ТА СПОРТУ  
ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЗАХІДНОЇ ПАРАНИ (БРАЗИЛІЯ)  
ЛИТОВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОРТУ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР ФІЗИЧНОГО ЗДОРОВ'Я  
НАСЕЛЕННЯ «СПОРТ ДЛЯ ВСІХ»

## ПРОБЛЕМИ АКТИВІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НАСЕЛЕННЯ



Матеріали XIV Міжнародної  
науково-практичної конференції  
(10–11 травня 2024 року)

За загальною редакцією Любові ЧЕХОВСЬКОЇ

Львів  
ЛДУФК ім. Івана Боберського  
2024

### Список використаних джерел

1. World Sports Tourism Congress. URL: [https://worldsportstourismcongress.org/wp-content/uploads/2022/06/WSTC2021\\_Summary-of-the-proceedings-case-studies-and-the-key-lessons-3.pdf](https://worldsportstourismcongress.org/wp-content/uploads/2022/06/WSTC2021_Summary-of-the-proceedings-case-studies-and-the-key-lessons-3.pdf)
2. UN Tourism. URL: <https://www.unwto.org/sport-tourism>.
3. World Tourism Organization. Sport Tourism and the Sustainable Development Goals (SDGs). Madrid, 2019. <https://doi.org/10.18111/9789284419661>.
4. Методологія туризмознавства: географічні аспекти : [монографія] / за заг. ред. І. М. Дудника. Київ, 2023. 374 с.

**УДК 664.871:640.43**

## ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Остап Найда, Ольга Тесля, Марія Паска**

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

**Актуальність.** Система поглядів на здорове харчування, а також сучасні вимоги науки про харчування створюють потребу впровадження нових технологічних рішень щодо вдосконалення складу, властивостей, технологій харчових продуктів, які повинні задовольняти потреби організму людини в основних харчових нутрієнтах і енергії, а також сприяти профілактиці аліментарно залежних захворювань, зберігаючи здоров'я і довголіття. Водночас їжа повинна бути різноманітною, смачною, безпечною й відповідати національним звичкам і традиціям. Створення оздоровчих харчових продуктів, розроблення їх складу й технології перебувають нині в центрі уваги українських і закордонних учених [1, 2].

У зв'язку із сучасними тенденціями формування здорового раціону харчування, створення продуктів нового покоління оздоровчого призначення й популярністю майонезів, багато українських і закордонних учених присвятили свої дослідження саме створенню емульсійних соусів із оздоровчою спрямованістю [3]. Незважаючи на зростання асортименту соусів за останні кілька років, проблема створення українських низькокалорійних соусів, які відповідають всім вимогам до продукції цього виду, і далі залишається актуальною [4,5].

**Мета дослідження** – оптимізація рецептури низькокалорійного соусу оздоровчого призначення на основі складників, що збагачують готовий продукт на біологічно активні речовини.

**Об'єктом дослідження** є рецептура низькокалорійного соусу оздоровчого призначення. Предмет дослідження – властивості технологічних інгредієнтів у складі низькокалорійного соусу.

Для досягнення мети було виконано таке завдання: вилучення, повна або часткова заміна традиційних технологічних інгредієнтів альтернативною сировиною.

**Результати дослідження.** Установлено, що склад ліпідів досліджуваного обніжжя представлено високою концентрацією високомолекулярних жирних кислот, рівень яких залежить від виду рослин. Найбільшу кількість жирних кислот (г/кг повітряно-сухої речовини) містить обніжжя соняшнику (83,16 г/кг) та кульбаби (66,48 г/кг), найменшу – вільхи (14,56 г/кг) і полину (10,32 г/кг). Таким чином, маючи інформацію про високу біологічну цінність бджолиного обніжжя, можемо варіювати тим, чим саме потрібно збагатити низькокалорійні соуси й, відповідно, використовувати обніжжя з тієї чи іншої рослини.

**Висновок.** Отже, для розширення асортименту й створення нових низькокалорійних соусів пропонуємо використовувати бджолине обніжжя.

### Список використаних джерел

1. Liu H., Xu X. M., Guo, Sh. D. Rheological, Texture and Sensory Properties of Low Fat Mayonnaise with Different Fat Mimetics. *Journal of LWT*. 2007. № 40(6). P. 946–954.

2. Ananieva Valeriya. Research of dry plant concentrates – ingredient of a food health improvement / Valeriya Ananieva, Lidiya Krichkovska, Anna Belinska [et al.]. *EUREKA: physics and engineering*. 2016. Vol. 4(5). P. 17–25.

3. Modulation of TRP channels by resveratrol and other stilbenoids / Y. Lina, W. Shenglan, Y. Kogure [et al.]. *Mol Pain*. 2013. Vol. 9 N 3. P. 1186–1194.

4. Найда О., Чирка В., Фик Б., Паска М. Концептуальні засади розвитку Львівської кухні в умовах сьогодення. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю* (18 травня 2023 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 331–332.

5. Паска М. Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному господарстві. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали IX Всеукр. наук.-практ. конф.* Київ : НУХТ, 2020. С. 172–173.

### УДК 613.281:640.43

#### ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**В'ячеслав Чирка, Ольга Тесля, Марія Паска**

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

**Актуальність.** На сьогодні споживач, обираючи продукт харчування, дедалі частіше орієнтується на певні критерії,