Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



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

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)
І 66

Рецензенти:

доктор історичних наук, професор
Наталія ЧОРНА
(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торгівельно-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.)

І 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 пробле ми 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

УДК 637.5.03

Артем Холод
аспірант спеціальності «Харчові технології»
Науковий керівник: **Василь Пасічний**
д-р тех. наук, професор
професор кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів
Національний університет харчових технологій

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ КОМПОЗИЦІЙ

Вступ. Питання покращення раціону харчування та створення функціональних продуктів харчування, які певною мірою зменшують негативний вплив на організм людини, є актуальним для сьогодення. Для задоволення зростаючого попиту споживачів на якісні продукти, виробникам необхідно розширювати сировинну базу за рахунок використання різних рослинних інгредієнтів, як джерел біологічно активних речовин.

Одним із найпоширеніших способів корегування складу м'ясних продуктів є заміна м'ясної сировини рослинними компонентами, які містять унікальні незамінні поживні речовини та компоненти з лікувально-профілактичними властивостями, такі як високий рівень рослинного білка, ненасичені жирні кислоти та багатий мінеральний і вітамінний склад.

Окислення ліпідів є основною причиною погіршення якості м'яса та м'ясосмістких продуктів через достатньо високий вміст жирів [1], шо потребує пошуку ефективних антиоксидантів.

Мета. Покращити якісні показники і розширення асортименту м'ясних продуктів з використанням в якості антиоксиданта зневодненої композиції гірчиці та журавлини.

Результати. Рослини є потенційними джерелами цінних біологічно активних речовин і визнані природними антиоксидантами, які покращують хімічну якість м'яса та м'ясних продуктів. Було проведено низку досліджень щодо використання різних лікарських

рослин як потужних джерел антиоксидантів для збереження м'яса та покращення його поживної цінності.

Загальний антиоксидантний потенціал рослинних матеріалів, таких як трави, спеції, овочі, фрукти та олійні культури, пов'язаний з аскорбіновою кислотою (вітамін С), α-токоферолом (вітамін Е), β-каротином (попередник вітаміну А), численними флавоноїдами та іншими фенольними сполуками.

Гірчиця - гостра спеція, що виготовляється з насіння трьох хрестоцвітих рослин і містить фітонцидні та антимікробні речовини, які можна використовувати як консервант для запобігання псуванню харчових продуктів і як емульгатор для створення захисного покриття під час термічної обробки птиці, телятини і навіть риби.

Журавлина багата на вітамін С, конкуруючи в цьому відношенні з апельсинами, лимонами, грейпфрутами та суницею. Інші вітаміни включають В1, В2, В5, В6 і РР. Дана ягода є цінним джерелом вітаміну К (філохінону), який можна порівняти з капустою та полуницею. Основними активними компонентами плодів журавлини є лимонна кислота, бензойна кислота, оманолова кислота, урсолова кислота, цукри, вакцинні глікозиди, пектинові речовини, пігменти, йод та інші мікроелементи.

Використання антиоксидантів у харчовій промисловості є дуже популярним технічним методом продовження терміну зберігання м'ясних продуктів. У більшості випадків для запобігання та контролю окислювального псування продуктів використовують синтетичні та екзогенні антиоксиданти природного походження.

Матеріали статті [2] підтверджують те, що природні антиоксиданти можна використовувати для профілактики багатьох неінфекційних захворювань, таких як рак, ішемічна хвороба серця та висотна хвороба. Природні антиоксиданти можуть бути стійкою альтернативою хімічним консервантам у різних функціональних продуктах харчування і зменшити хімічну небезпеку для людського організму.

Дослідження [3] підтвердили, що природні антиоксиданти піддаються інтенсивному метаболізму in vivo і змінюють свій окислювально-відновний потенціал. Внутрішньоклітинна дія природних антиоксидантів також опосередкована їхньою взаємодією зі специфічними білками. Ці білки відіграють центральну роль у

внутрішньоклітинних сигнальних каскадах, регуляції експресії та активності ключових білків, впливі на епігенетичні механізми або модуляції мікробіоти кишечника.

На основі аналізу вітчизняної та зарубіжної літератури доведено перспективність використання нетрадиційної сировини у технології м'ясних хлібів [4, 5]. В подальших дослідженнях планується розроблення рецептури м'ясних хлібів з використанням даної композиції рослинних антиоксидантів.

Ключові слова: гірчиця, журавлина, окислення, антиоксиданти.

Список використаних джерел:

1. Вивчення функціонально-технологічних показників м'ясомістких хлібів з м'ясом качки мускусної та білого товстолобика / Божко Н., Тищенко В. І., Пасічний В. М. [та ін.] // НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. – 2018. – № 20(85). – С. 19–23. https://doi.org/10.15421/nvlvet8504

2. Khan I. The Impact of Natural Antioxidants on Human Health / Khan I., Ahmad S. // Functional Food Products and Sustainable Health. – 2020. – P. 11–24.

3. Hrelia S. New Mechanisms of Action of Natural Antioxidants in Health and Disease / Hrelia S., Angeloni C. // Antioxidants. – 2020. – Vol. 9(4). – P. 344.

4. Тищенко В. І. Розробка рецептури полікомпонентних м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби / В. І. Тищенко, Н. В. Божко, В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 2. – С. 172–178.

5. Холод А. Розроблення рецептур м'ясних хлібів з використанням смако–ароматичних наповнювачів / Холод А., Пасічний В. // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях. – 2022. – № 2 (12). – С. 86–92. https://doi.org/10.20998/2413-4295.2022.02.13