

МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ

ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

УДК 636.085.1:664.6

Юлія Аширова
бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»,
Науковий керівник: Наталія Петришин
к т.н., доц., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського

ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Харчування дітей, особливо в умовах війни, має стати абсолютним пріоритетом. Тому необхідно переглянути дитяче меню — від рецептів і методів приготування до оформлення страв. Аналіз вітчизняних та зарубіжних джерел підтверджує: раціональне харчування є ключовою передумовою для росту й розвитку дітей, забезпечує гармонійний фізичний розвиток, оптимальну роботу всіх органів і систем, а отже, високий рівень здоров'я. Саме тому актуальним є створення продуктів для дитячого харчування з підвищеним вмістом незамінних амінокислот, харчових волокон, макро- та мікроелементів, вітамінів [1].

Одним із ефективних шляхів вирішення проблеми є розробка десертів на основі кисломолочного сиру, яблучного порошку та толокна, збагачених функціональними інгредієнтами для підвищення поживної цінності дитячих продуктів [2].

У процесі створення технології досліджено органолептичні показники модельних композицій. Традиційне пшеничне борошно у запіканці повністю замінено толокном — це знижує вміст легкозасвоюваних вуглеводів і збагачує продукт макро- та мікроелементами. Яблучний порошок додано для зменшення калорійності та насичення вітамінами й мікроелементами.

На основі проведених досліджень розроблено технологію приготування десерту, де вказано всі технологічні параметри.

Побудовано модель якості десертних страв, що характеризують комплексний показник якості, органолептичні показники, вміст основних нутрієнтів (білки, харчові волокна, вітаміни, мікроелементи). Аналіз хімічного складу дослідного та контрольного зразка свідчить про вміст в десертній страві із кисломолочного сиру з толокном і яблучним порошком білків більше на 18,1%, вміст вуглеводів зменшився на 23,1%, а за рахунок заміни пшеничного борошна на толокно харчових волокон збільшився на 100%, зменшилась енергетична цінність на 29,40%.

Експериментально підтверджено, що якість розробленого десерту перевищує контроль, тому доцільно встановити ефект додавання яблучного порошку і толокна, що робить його перспективною продукцією для харчування дітей; поліпшує структуру раціонів харчування населення країни; зниженні калорійності десертних страв, позитивному впливу на стан здоров'я людей за умов несприятливої екології довкілля.

Ключові слова: толокно, яблучний порошок, нутрієнти, харчування дітей.

Список використаних джерел:

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія / за ред. О. І. Черевка, М.І. Пересічного. 4-те вид., переробл. та допов. Харків : Харківський. держ. унів. харчув. і торгіві, 2017. 940 с

2. Новітні технології оздоровчих продуктів. URL: http://tr.knute.edu.ua/files/2010/10/9.pdf