

# ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ

З МАТЕРІАЛАМИ V МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

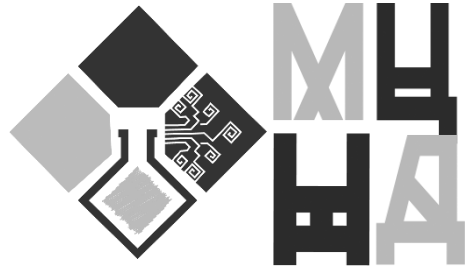
## 25 ЖОВТНЯ 2024 РІК

М. УМАНЬ, УКРАЇНА

«ІННОВАЦІЇ ТА НАУКОВИЙ  
ПОТЕНЦІАЛ СВІТУ»



ЗБІРНИК НАУКОВИХ  
ПРАЦЬ З МАТЕРІАЛАМИ  
V МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ



# ІННОВАЦІЇ ТА НАУКОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ СВІТУ

| 25 жовтня 2024 рік  
м. Умань, Україна

Вінниця, Україна  
«UKRLOGOS Group»  
2024

**Організація, від імені якої випущено видання:**

ГО «Міжнародний центр наукових досліджень»

Номер запису організації в Єдиному реєстрі громадських об'єднань: 1499141.

Голова оргкомітету: Сотник С.Г.

Верстка: Білоус Т.В.

Дизайн: Бондаренко І.В.

**Рекомендовано до видання Вченою Радою Інституту науково-технічної інтеграції та співпраці. Протокол № 59 від 24.10.2024 року.**



Конференцію зареєстровано Державною науковою установою у сфері управління Міністерства освіти і науки «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації» в базі даних науково-технічних заходів України на поточний рік та бюлетені «План проведення наукових, науково-технічних заходів в Україні» (**Посвідчення № 353 від 12.06.2024**).

Збірник наукових праць з матеріалами конференції видано офіційно суб'єктом видавничої справи зі **Свідоцтвом ДК № 7860 від 22.06.2023**.

Матеріали конференції знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0).

I-57 **Інновації та науковий потенціал світу:** збірник наукових праць з матеріалами V Міжнародної наукової конференції, м. Умань, 25 жовтня, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп, 2024. — 632 с.

ISBN 978-617-8440-18-3

DOI 10.62731/mcnd-25.10.2024

Викладено матеріали учасників V Міжнародної наукової конференції «Інновації та науковий потенціал світу», яка відбулася 25 жовтня 2024 року у місті Умань.

**УДК 082:001**

© Колектив учасників конференції, 2024

© ГО «Міжнародний центр наукових досліджень», 2024

**ISBN 978-617-8440-18-3**

© ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024

## ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ КУЛЬБАБИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Ковдрин Василь Іванович**

здобувач вищої освіти біолого-технологічного факультету  
*Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна*

**Науковий керівник: Дзюндзя Оксана Валентинівна**

канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри інженерії харчового виробництва  
*Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна*

Кульбаба у харчовій галузі здавна використовується як джерело вітамінів та інших біологічно активних речовин. Проте сучасні технології дозволяють розширити коло звичайних чаїв та салатів, які створюють на основі цієї рослини. До прикладу Фарісеєв А.Г. вказує про доцільність використання кульбаби у технології других страв для підвищення харчової і біологічної цінностей [1]. При цьому Івашина Л. Л. підтверджує можливість її використання у закладах ресторанного типу в якості салатів та гарячих стравах [2].

У виробництві безалкогольних напоїв також є розробки, де рекомендують використовувати рослинні екстракти з нетрадиційної сировини, а саме кульбаби, як концентрована основа. Результатом стають функціональні асортименти з цільовим напрямом дії [3]. Косоголова Л. О. отримала водні екстракти кульбаби лікарської з високим вмістом інуліну з метою вироблення ферментованих напоїв профілактичного призначення [4].

Горач О.О. та Полодюк Р.І. визначили, що використання в якості харчових добавок рослинної сировини, як кульбаба, дозволяє випускати хлібобулочні вироби з функціональними властивостями високої якості [5].

Олексів В.Р. запропонував вироблення нового виду фруктових консервів з вмістом лікарських рослин. До рецептури увійшли квіти кульбаби, листя м'яти перцевої, квіти бузини чорної, ягоди бузини чорної. Вихідна продукція отримувала вигляд желе на основі пектину [6]. Також запропоновано використовувати екстракт кульбаби у консервуванні як шлях стабілізації кольору [7].

Зважаючи на вищевказані ґрунтовні дослідження у різних галузях харчової промисловості, можна стверджувати про особливу увагу цій

лікарській рослині. Проте вважаємо, що коло можливостей використане не повністю, оскільки відсутня продукція, де основною сировиною буде власне кульбаба.

**Висновки.** Науковці харчового профілю зацікавлені у використанні нетрадиційної рослинної сировини як джерело збагачення, поліпшення та вдосконалення існуючих асортиментів. Тим не менш можна створити унікальну харчову продукцію, де основною сировиною стане кульбаба. Таким поєднанням користі та всесезонного споживання можуть стати варення та джеми з її квіток.

### Список використаних джерел:

1. Фарісеєв, А. Г., Вакуц, М. С., Дмитрюк, Т. І., & Стеценко, В. В. (2022). Перспективи використання листя кульбаби у технології других страв. *Сучасні технології харчових виробництв: IV Міжнародна конференція молодих вчених та студентів, 18-20 травня 2022 р, Дніпро*, 65-67.
2. Івашина, Л. Л., Куракін, О. Б., & Бишовець, Л. Г. (2023). Підвищення біологічної цінності продукції ресторанного господарства за рахунок добавок рослинного походження. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес у період кризового стану: проблеми розвитку та регулювання: колективна монографія*, 249-270.
3. Тищенко, В. І., & Божко, Н. В. (2023). Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (1), 114-124.
4. Косоголова, Л. О., Яблонська, К. М., Романова, З. М., Душкевич, Г., & Лущик, О. (2016). Використання екстрактів кульбаби лікарської (*Taraxacum officinale* Wigg.) для одержання ферментованих напоїв. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 82 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 13-14 квітня 2016 р., Київ*, 41-42.
5. Горач, О. О., & Полодюк, Р. І. (2023). Використання лікарської рослинної сировини в технології виготовлення функціональних хлібобулочних виробів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (5), 100-107.
6. Олексів, В. Р. (2018). Розробка нового виду фруктових консервів з використанням лікарських рослин. Вилучено з: [https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/23515/1/Oleksiv\\_Development%20of%20a%20new%20kind%20.pdf](https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/23515/1/Oleksiv_Development%20of%20a%20new%20kind%20.pdf)
7. Дубініна, А. А., Щербакова, Т. В., Хацкевич, Ю. М., Ленерт, С. О., & Борисова, А. А. (2017). Способи стабілізації кольору рослинної сировини під час її переробки. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, (23, № 4), 140-158.