

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ

ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ  
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ  
РАДИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ  
І ТЕХНОЛОГІВ

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ  
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної  
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих  
учених, присвяченої 50-річчю заснування  
Харківського державного університету харчування  
та торгівлі*

*24 травня 2017 року*

Харків  
ХДУХТ  
2017

УДК 338.439.5:613.2  
ББК 65.431.31  
С 91

*Редакційна колегія:*

*Черевко О.І., д-р техн. наук, проф.; Янчева Л.М., канд. екон. наук, проф.; Михайлов В.М., д-р техн. наук, проф.; Одарченко А.М., д-р техн. наук, проф.; Дубініна А.А., д-р техн. наук, проф.; Одарченко М.С., канд. техн. наук, проф.; Головка М.П., д-р техн. наук, проф.; Євлаш В.В., д-р техн. наук, проф.; Сорокіна С.В., канд. техн. наук, доц.; Карбівнича Т.В., канд. техн. наук, доц.*

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

**Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :**  
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів, ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність розробки зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2  
ББК 65.431.31

**Видається в авторській редакції**

ISBN

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017

<b>Верешко А.А., Даценко В.М., Ізюм Д.Е., Білаш Б.Г. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О., Євлаш В.В.) «Еколекції для школярів» досвід співпраці із ГО «Let's do it, Ukraine».....</b>	<b>103</b>
<b>Гіренко Н.І. (Керівн. Крамаренко Д.П.) Перспективність використання рибного колагену в продуктах харчування.....</b>	<b>104</b>
<b>Голіков О.О. (Керівн. Салавеліс А.Д., Павловський С.М.) Борошняні кондитерські вироби з радіопротекторними властивостями .....</b>	<b>105</b>
<b>Гончарук Я.А. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Фруктово-ягідні наповнювачі для здорового харчування, збагачені екстрактом TAGETES PATULA .....</b>	<b>106</b>
<b>Дрозд Є.С. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Кисломолочний напій для харчування вагітних жінок у першому триместрі .....</b>	<b>107</b>
<b>Дуда Г.В. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Євлаш В.В., Мурликіна Н.В.) Розробка методик визначення функціонально-фізіологічних інгредієнтів – нагальна потреба забезпечення продовольчої безпеки .....</b>	<b>108</b>
<b>Копійко А.В. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Комбіновані молочно-рисові йогуртові напої з гарбузовим наповнювачем .....</b>	<b>109</b>
<b>Попович М.П., Бешлей С.І. (Керівн. Ощипок І.М.) Застосування пектину у виробництві харчових продуктів ...</b>	<b>110</b>
<b>Рамазашвілі Г.Р. (Керівн. Ткаченко Н.А., Кручек О.А.) Ферментовані молочно-сироваткові напої зі спельтою – продукти нового покоління .....</b>	<b>111</b>
<b>Руденко О.А. (Керівн. Доценко Н.В.) Програмне забезпечення меню для оздоровчого харчування .....</b>	<b>112</b>
<b>Сивун А.І. (Керівн. Калугіна І.М.) Заморожені борошняні напівфабрикати підвищеної харчової цінності .....</b>	<b>113</b>
<b>Сорокіна К.О. (Керівн. Науменко К.А.) Сучасні методи визначення вмісту ліпідів у меленій каві з метою ідентифікації ботанічного виду .....</b>	<b>114</b>
<b>Федорченко Д.П. (Керівн. Ковтун О.П.) Формування споживчих властивостей хлібобулочних виробів з пророщеного зерна .</b>	<b>115</b>
<b>Цвиренко Ю.О. (Керівн. Євлаш В.В., Гурікова І.М.) Асортимент борошняних кондитерських виробів функціонального призначення з використанням концентрату соняшникового ядра .....</b>	<b>116</b>
<b>Черненко С.О. (Керівн. Салавеліс А.Д.) Розробка нових харчових продуктів для спортивного харчування .....</b>	<b>117</b>

## КОМБІНОВАНІ МОЛОЧНО-РИСОВІ ЙОГУРТОВІ НАПОЇ З ГАРБУЗОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ

**Копійко А.В.**, гр. ТМ-57

Науковий керівник – д-р. техн. наук, проф. **Ткаченко Н.А.**  
Одеська національна академія харчових технологій

На сучасному етапі розвитку науки про харчування великою популярністю користуються комбіновані харчові продукти зі збалансованим хімічним складом та пробіотичними властивостями.

В результаті комплексних експериментально-статистичних досліджень на кафедрі ТМЖ і ПКЗ ОНАХТ розроблено технологію та оптимізовано рецептури для виробництва чотирьох молочно-рисових йогуртових напоїв з гарбузовим наповнювачем, які мають збалансоване співвідношення білків:жирів:вуглеводів – 1:1:4 та високі пробіотичні властивості. Показники якості напоїв наведені в таблиці.

**Таблиця – Показники якості комбінованих молочно-рисових йогуртових напоїв з гарбузовим наповнювачем**

Найменування показника	Характеристика показника для напою, виробленого за рецептурою			
	1	2	3	4
Смак та аромат	Чисті, кисломолочні, солодкі, з легким присмаком і ароматом гарбуза			
Консистенція та зовнішній вигляд	Однорідна, в'язка, з незначними включеннями наповнювача			
Колір	Світло-оранжевий, однорідний за всією масою			
Масова частка білків, %	2,00	2,10	2,17	2,26
Масова частка жиру, %	2,00	2,10	2,17	2,26
Масова частка вуглеводів, %	8,00	8,35	8,70	9,05
Титрована кислотність, єГ	70...95	75...100	77...104	79...110
Активна кислотність, од.рН	3,6...3,5	3,8...3,6	3,9...3,6	4,0...3,7
Біологічна активність, од. акт.	60...120	50...120	60...100	35...80
Пероксидаза	відсутня			
Кількість життєздатних клітин <i>Bifidobacterium</i> , КУО/см <sup>3</sup> , в межах	(1,4...4,0) Ч10 <sup>8</sup>	(2,4...5,8) Ч10 <sup>8</sup>	(3,6...7,0) Ч10 <sup>8</sup>	(5,1...9,1) Ч10 <sup>8</sup>
Кількість життєздатних клітин <i>S. thermophilus</i> + <i>L. bulgaricus</i> , КУО/см <sup>3</sup> , в межах	(4,0...6,0) Ч10 <sup>8</sup>	(4,0...6,0) Ч10 <sup>8</sup>	(4,0...6,0) Ч10 <sup>8</sup>	(4,0...6,0) Ч10 <sup>8</sup>
БГКП у 0,1 см <sup>3</sup>	відсутні			