

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018

© NUFT, 2018

Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – 518 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 29 березня 2018 р.

© НУХТ, 2018

20. Пряні трави для виробництва плавлених сирів

Любов Ланженко, Надія Дец, Дмитро Скрипніченко, Світлана Трибрат
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Вступ. У молочній галузі плавлені сири завдяки високим споживчим властивостям, рентабельності виробництва і біологічній цінності займають особливе місце. При своїй високій засвоюваності організмом складових компонентів (білків, жирів) плавлений сир характеризується низьким вмістом біологічно активних речовин. Тому доцільно вводити рослинну сировину, зокрема пряні трави з лікувальними і профілактичними властивостями, які містять хлорофіли, каротиноїди, поліфенольні сполуки, вітаміни тощо [1, 2].

Матеріали і методи. На першому етапі роботи за літературними даними проводили оцінювання прямих трав для їх подальшого використання у виробництві плавлених сирів. У якості основної сировини для проведення експериментальних досліджень було обрано оригінальні пряні трави – базилік (базела) і душиця (орегано). Прянощі використовували у сухому подрібненому вигляді, і за ДСТУ 24556-89 визначали масову частку вітаміну С в обраних травах. На другому етапі встановлювали дозування прянощів у рецептурі плавленого сиру з підвищеною біологічною цінністю. Рецептурною основою було обрано сир плавлений видовий ломтевий «Голландський».

Результати і обговорення. Отримані результати досліджень прямих трав показали, що висушені листя базиліку і орегано містять 18 мг/100 г продукту, а висушені листя орегано – 198 мг/100 г продукту вітаміну С. Для виробництва плавленого сиру з підвищеною біологічною цінністю використовували суміш базиліку і орегано у співвідношенні 1,5 : 1; при підвищенні кількості орегано суміш набуває надлишкового гіркого і в'язучого смаку.

На другому етапі експерименту до рецептурної суміші плавленого сиру вносили від 0,01 до 0,05 % суміші прямих трав. Рецептурна суміш плавленого сиру складалась з сиру Голландського (масова частка жиру у сухій речовині 45 %); сиру свіжого несолоного (масова частка жиру у сухій речовині 45 %); масла вершкового (масова частка жиру 82,5 %); сиру нежирного (масова частка сухих речовин 40 %); солі-плавителя і води питної. Всі компоненти перемішували і піддавали плавленню. Суміш прямих трав, попередньо замочену у питній воді, яка передбачена рецептурою, вносили наприкінці плавлення для збереження БАР, смаку і аромату. За органолептичними показниками (смак, аромат, консистенція) раціональною концентрацією обрано 0,03 %: при меншій концентрації – прянощі практично не відчувались, при більшій – цільовий продукт набував гіркуватого присмаку і запаху.

Висновки. При використанні суміші базиліку і орегано, яка містить велику кількість БАР (вітамін С, поліфенольні сполуки, мінеральні речовини) при виробництві плавлених сирів дозволяє підвищити біологічну активність плавленого сиру і надати йому оздоровчих властивостей.

Література

1. Коваль О.А. Сир плавлений безфосфатний// Вісник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. 2015. № 1(89), Т.2. С. 62–68.
2. Донцова І.В., Лебединець В.Т., Гірняк Л.І. Перспективи використання рослинної сировини при виробництві плавлених сирів// Товарознавчий вісник. 2015. № 8. С. 187–194.