

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олієжирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

7 — 8 листопада 2016 р.

Київ НУХТ 2016

Програма і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 7 — 8 листопада 2016 р. — К.: НУХТ, 2016 р. — 202 с.

Видання містить програму і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції

Розглянуто проблеми розвитку і удосконалення існуючих технологій м'ясної, олієжирової та молочної галузей в Україні та світі та створення нових підходів щодо оцінки якості і безпеки сировини і продуктів галузі на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, пакувальних матеріалів і методів інтенсифікації технологічних процесів, підвищення ефективності діяльності підприємств в контексті євроінтеграції України.

Розраховано на підготовлених дослідників і молодих учених, які займаються науковими інноваціями та практичним впровадженням наукових розробок у м'ясній, молочної та олієжирової промисловості.

Редакційна колегія: А.І. Українець, О.Ю. Шевченко, О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Г.І. Гончаров, П.Л. Шиян, Г.Є. Поліщук, Т.Т. Носенко, В.В. Манк, Л.В. Пешук, І.І. Кишенько, О.М. Полумбрик, М.І. Осейко, О.А. Топчій, І.Г. Радзієвська, Є.І.Шеманська, А.В. Тимчук, Н.В. Акутіна

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «27» жовтня 2016 р.

© НУХТ, 2016

2. В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, І.П. Семенина, М.І. Шевчишин ОТРИМАННЯ МЕТАЛОВМІСНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ОСНОВІ КАЗЕЇНОВИХ ФОСФОПЕПТИДІВ	94
3. N.G. Grynchenko, R.V. Plotnikova, D.A. Tyutyukova SCIENTIFIC RESEARCH OF SORPTION IONIZED CALCIUM AS A FACTOR IN INCREASING THERMAL STABILITY OF RAW MILK	95
4. Т.Є.Шарахматова, А.А.Трубнікова ЦУКРОЗАМІННИКИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	96
5. Т.Е.Шарахматова, М.М.Дьякончук РЫНОК КУЛИНАРНОГО МОРОЖЕНОГО В МИРЕ	98
6. О.А. Подковко, Г.С. Полищук, Н.М. Бреус ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З НАТУРАЛЬНИМИ КОМПОНЕНТАМИ.	99
7. А.І. Ukrainets, А.І. Marinin, R.C. Svyatnenko, V. M. Pasichniy, O.V. Kochubey - Litvinenko NON-THERMAL METHODS FOR WHOLE MILK TREATMENT.....	100
8. В.А. Гніщевич, Л.Г. Дейниченко ХІМІЧНИЙ СКЛАД КОМПРЕЦИПІТАТІВ НА ОСНОВІ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНОЇ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	101
9. Н.В. Кондратюк, Д. Слюсар ВИКОРИСТАННЯ ПЛЮДОВО-ЯГІДНИХ ПОРОШКІВ В ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ....	103
10. А.В. Слащева, С.Ю. Попова, О.А. Коваленко, К.І. Бушуєва ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТУ СИНБІОТИЧНОЇ ДІЇ ДЛЯ М'ЯКОГО МОРОЗИВА ТА ЗАМОРОЖЕНИХ ЗБИТИХ ДЕСЕРТІВ	104
11. С.О. Окуневська, Н.А. Ткаченко, Ю.В. Назаренко ВИКОРИСТАННЯ РИСОВОГО БОРОШНА ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ НИЗЬКОЖИРНИХ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З АРТЕРІАЛЬНОЮ ГІПЕРТЕНЗІЄЮ	105
12. В.О. Глушков, Ю.В. Зайченко АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ.....	107
13. О.С. Ковальова, В.О. Цурупа ЗБАГАЧЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ АМІНОКИСЛОТАМИ ШЛЯХОМ ВВЕДЕННЯ ВІВСЯНОГО СОЛОДУ	108
14. Т.І. Юдіна, І.А.Назаренко РОЗРОБЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНО-ГАРБУЗОВОГО ФАРШУ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН	109
15. Т.С. Марченко, Г.С. Полищук ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КРОХМАЛЬНОЇ ПАТОКИ РІЗНОГО СТУПЕНЮ ОЦУКРЮВАННЯ У СКЛАДІ ЙОГУРТІВ.....	110
16. Г.Є. Полищук, І.М. Устименко, Т.В. Семко НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ СКЛАДУ БІЛКОВО-ЖИРОВОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ	112
17. Т.В. Семко, А.М.Соломон ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ РОЗСОЛУ ДЛЯ М'ЯКИХ СИРІВ.....	113
18. О.Й. Цісарик, Л.Я. Мусій ВИЖИВАННЯ <i>LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS</i> ПРОБІОТИЧНОГО ШТАМУ LA-5 У КИСЛОВЕРШКОВОМУ МАСЛІ ЗАЛЕЖНО ВІД СЕЗОНУ РОКУ	115
19. О.Й. Цісарик, І.М. Сливка БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ БАКТЕРІАЛЬНИХ ПРЕПАРАТІВ НА ОСНОВІ НОВИХ ШТАМІВ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ.....	117
20. Т.В. Лаленко, О. В. Собін, І.Л. Корезька ФОРТИФІКАЦІЯ МОЛОЧНОГО СОУСУ.....	118
21. У.Г. Кузьмик, Н.М. Ющенко, І.М. Миколів ВИВЧЕННЯ ЗАБАРВЛЮВАНИХ РЕЧОВИН В ПРЯНОЩАХ	119
22. Ю.В. Омельчук, Г.С. Полищук	

5. РЫНОК КУЛИНАРНОГО МОРОЖЕНОГО В МИРЕ

Т.Е.Шарахматова, М.М.Дьякончук

Одесская национальная академия пищевых технологий

В настоящее время мороженое пользуется высоким потребительским спросом практически во всех странах мира, что объясняется не только его высокими вкусовыми качествами, но и пищевой и биологической ценностью. Ни для кого не секрет, что мороженое летом – главный продукт на прилавках наших магазинов. Знает это и современный производитель любимого лакомства, поэтому он постоянно расширяет ассортимент своей продукции.

На сегодняшний день производители мороженого всего мира все больше внимания уделяют продуктам с «нетрадиционными вкусами». Так, итальянские кулинары создали новое блюдо – мороженое-пиццу – гармонично сочетающее вкусовые качества этих продуктов. В блюде, получившем название «муанте», преобладает вкус мороженого. Оно подается в вафельных стаканчиках в замороженном состоянии. Однако от обычного мороженого новый продукт отличается тем, что в нём присутствуют запечённые в дровяной печи кусочки теста для пиццы с базиликом. Кондитеры из Лигурии используют прославляющие их регион ингредиенты соуса песто (готовится из базилика, сыра пармезан и пекорино, чеснока, кедровых орехов и оливкового масла). Большую популярность там приобрело и мороженое с ароматом базилика и лимона. В Реджо-Эмилии, Эмилия-Романья, что на севере, подают мороженое со вкусами ветчины пармы и пармезана. В Ломбардии для производства мороженого используют тыкву из Мантуи, которая прекрасно сочетается с миндальным ликером амаретто. Миланским блюдом стало мороженое ризотто с шафраном, подаваемое обычно в холодные времена года. В Риме можно отведать мороженое со вкусом традиционных блюд из пасты столичного региона Лацио, то есть «Laccio e pere» - овечьего сыра пекорино с перцем.

В Британии компания LickMe!mDelicious представила уникальное мороженое. Новое лакомство светится в темноте. Производителям удалось добиться такого необычного эффекта благодаря применению в процессе создания особого вида белка, который обеспечивает медуз биолюминесценцией. Данный белок выделен из тела медузы. В своих продуктах компания использует особую форму белка, вступающего в реакцию с кальцием. При этом pH должен быть нейтральным. При соблюдении всех этих условий белок светится. Кроме этого, мороженое начинает светиться, если его попробовать.

Компания Mercer's Dairy из штата Нью-Йорк запустила линию по нетрадиционному производству мороженого из вина. Основным сырьем для мороженого, впрочем, осталось коровье молоко, но к нему теперь добавляют вина, получая на выходе терпкую замороженную массу, содержащую до 5% алкоголя. Покупателям предложено премиальное мороженое с жирностью 15% и добавлением вин Мерло, Каберне, Шардоне и других, а также добавками, например, вишни и малинового сиропа. Вина не только придают мороженому новый вкус, но и делают угощение пьянящим едоков (слабее вина, но не хуже, чем пиво).

В ресторане Нью-Йорка каждый желающий может отведать самое дорогое мороженое в мире, которое стоит 25 000 долларов. Это настоящее произведение кулинарного искусства готовится из 28-ми сортов какао-бобов. Половина из этих ингредиентов считается уникальной, так как достать эти составляющие крайне сложно. Их собирают во всех концах земного шара. Сверху мороженое украшается воздушными взбитыми сливками, уникальными шоколадными трюфелями и 5 г 23-каратного золота. Съедобное золото сегодня принято принимать в пищу для того, чтобы продлить молодость организма, долгие годы оставаться активным и жизнерадостным.

Таким образом, кулинарное мороженое является оригинальным и относительно новым сегментом на рынке мороженого, что подтверждает актуальность научных исследований в данном направлении развития молочной промышленности.