

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямом
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та
промислової біотехнології в контексті
євроінтеграції"**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

5-6 листопада 2019 р.

**Присвячена 135-річчю
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

КИЇВ НУХТ 2019

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – 451 с.

ISBN 978-966-612-230-1

Подано програму і тези матеріалів доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 24-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «31» жовтня 2019 р.

ISBN 978-966-612-230-1

© НУХТ, 2019

12	Н.А. Ткаченко, І.О. Климентьєва Використання пробіотиків в косметології	414
13	Н.І. Сабадаш, А.Ю. Рубніковіч, І.В. Фесич Хітозан, як рецептурний компонент шампунів	417
14	М.П. Ключєва, В.В. Костюк, О.М. Салавор Застосування олії з виноградних кісточок, як відхід виробництва вина, у косметичній промисловості України	419
15	С.І. Літвинчук, І.В. Гуцало, В.Є. Носенко. Визначення вологості соняшникового шроту методом похідної біч-спектроскопії	420
16	А.Г. Данилкович, Н.Б. Хлєбнікова Використання алкенмалеїнового полімеру для формування водостійких шкіряних матеріалів	422
17	В.С. Мазаєва, Н.С. Ситнік, З.П. Федякіна, В.І. Бабенко До питання нормування діоксинів в жирових продуктах	424
18	І.Г. Радзієвська, О.П. Мельник, А.О. Пушнова Використання олії чорного кмину у складі засобу для волосся	426
19	І.С. Камлай, В.М. Пасічний, І.Г. Радзієвська Проведення аналітичного огляду дії антиоксидантів для подовження терміну зберігання напівфабрикатів в паніровці	429
20	Є.О. Котляр, Н.А. Ткаченко, К.С. Здоренко, І.Г. Радзієвська Антиокислювальні властивості олій, отриманих з різних сортів виноградного насіння	431
21	І.Ю. Шевченко, О.А. Чернюшок Поєднання молочної сировини у виробництві м'ясних напівфабрикатів	433
22	І.Ю. Шевченко, О.А. Чернюшок. Технологія «м'ясної соломки» з додавання борошна льону та сухої молочної сироватки	435
23	В. В. Костюк, М. П. Ключєва, О. І. Семенова Виробництво кормового екстракту вітаміну В ₁₂ з відходу спиртового виробництва – мелясної барди	437
24	В.О. Варич, С.В. Бочкарев, А.П. Белінська, І.Г. Радзієвська Білково-жирова суміш з насіння льону як інгредієнт продуктів для раціонального харчування спортсменів	439
25	В.О. Варич, С.В. Бочкарев, А.П. Белінська, О.А. Литвиненко, В.І.Бабенко Олійне насіння як інгредієнт сухої суміші напою для спортсменів	440
26	К.В. Овсієнко, О.В. Грек Дослідження активності води сироватко-вершкових сирів	442
27	О.В. Грек, А.В. Тимчук, О.О. Онопрійчук Збагачення продуктів з модифікованим жировим складом	444
28	В.Г. Юрчак, Г.В. Карпик, О.В. Рожно, Д.М.Кравчук Дослідження та оптимізація процесів виготовлення макаронних виробів функціонального призначення	446
29	А.І. Камишіна Білково-жирові емульсії у технології м'ясних хлібів	448

20. АНТИОКИСЛЮВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ОЛІЙ, ОТРИМАНИХ З РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ

Є.О. Котляр¹, Н.А. Ткаченко¹, К.С. Здоренко¹, І.Г. Радзієвська²

1 - Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

2 - Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

За відносно короткий період олійно-жировий комплекс України значно відновив і збільшив свій виробничий потенціал [1]. Олія з виноградного насіння – це продукт переробки насіння винограду культурного, яке раніше йшло у відходи. Вид виведений за кілька тисячоліть до нашої ери з дикорослого лісового винограду [2]. Зараз культурні сорти, яких налічується близько 8000, вирощують в зонах помірного і субтропічного клімату на всіх континентах.

Науково-практичні дослідження зарубіжних і українських вчених, проведені в останній час, розширюють можливості використання олії з виноградного насіння в якості повноцінного компоненту в харчових і діабетичних продуктах, а також її застосування в медицині і косметичній промисловості.

У результаті вище викладеного перспективним дослідженням є ще більш детальне ознайомлення з виноградним насінням різних сортів та виявлення його регіональних особливостей.

У виноробній промисловості, при первинній переробці винограду, відходи складають до 20 % (вичавки, гребені, дріжджові осади). Більшість закордонних виноробних підприємств переробляють вичавки на спирт (50-80 %) [5], іншу продукцію. При первинній переробці винограду на заводах насіння винограду є важливою частиною вичавок, що складає 38...52 % сухої речовини. У зв'язку з цим, насіння винограду часто називають значними сільськогосподарськими та промисловими відходами. Побічні продукти, отримані після виробництва вина, насіння і вичавки, являють собою дешеве джерело антиоксидантних сполук. Препарати рослинного походження мінімально негативно впливають на організм, широко застосовуються як засоби

лікувально-профілактичної дії та для поліпшення якості життя і в ряді випадків не мають аналогів серед синтетичних лікарських засобів. Тому косметологи використовують олію з виноградного насіння як один з перспективних сировинних компонентів у жирових емульсіях [22].

Літературний огляд вказує, що склад ліпідного комплексу залежить від способу добування олії і від сорту винограду. Встановлено, що перспективними є дослідження виноградного насіння, яке отримане з вирощеного винограду в Одеському регіоні таких сортів як: Каберне, Молдова, Мускат білий та Лідія.

Актуальним напрямком дослідження є розробка нових і вдосконалення існуючих технологій отримання та переробки нетрадиційної олієвмістної сировини рослинного походження. Це дозволяє отримати олію з виноградного насіння високої харчової і біологічної цінності. Її можна використовувати в харчовій промисловості, медицині та парфумерно-косметичній промисловості. Завдяки високому вмісту у цій олії фенольних сполук її рекомендовано також використовувати у м'ясній промисловості в якості антиоксиданту для подовження терміну зберігання м'ясних продуктів.

Список літератури

1. Статистичний збірник « Харчова промисловість Одеської області»/ За редакцією Л. Е. Котвицької .– 2010. – 65 с.

2. Белоус, І. В. Стратегія розвитку виноградарства і виноробства України та передумови виходу їх продукції на світовий ринок / І. В. Белоус. – Одеса: ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова» – 2015. – 204 с.

5. Ушкаренко, В. О. Стан та перспективи розвитку галузі промислового виноградарства в Україні [Текст] / В. О. Ушкаренко, І. В. Шевченко, М. В. Минкін // Таврійський науковий вісник. Вип. 78. – 2012. – 85-89 с.

Kotliar, Ye. Development of technology of vitaminized combined vegetable oils and identification of them on fatty and vitamin composition [Text] / Ye. Kotliar, O. Topchiy, A. Kyshenia, M. Polumbryk, K. Garbazhiy, L. Lanzhenko, M. Bogdan, V. Yasko, T. Goncharenko // Eastern-european journal of enterprise technologies № 3/11(93) 2018. – P. 32–43. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.131971