

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

5–6 квітня 2017 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2017

83 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 5-6, 2017. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 83 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 № 11, 30.03.2017

© NUFT, 2017

Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 5–6 квітня 2017 р. – К.: НУХТ, 2017 р. – Ч.1. – 460 с.

Видання містить матеріали 83 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 № 11 від «30» березня 2016 р.

© НУХТ, 2017

10. Удосконалення технології морозива з комбінованим складом сировини

О. Цупра, Тетяна Шарахматова

Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Вступ. Поки більшість споживачів сприймає морозиво виключно як ласощі, без належної уваги залишається величезний потенціал позиціонування його в сегменті «здорового харчування». Зростання обізнаності населення змінює купівельні звички споживачів, що відкриває значні перспективи для розробки нових видів морозива, що будуть більш корисними, ніж традиційні ласощі, та в той же час зберігатимуть характерні смак і текстуру.

Матеріали і методи. В роботі були використані стандартні загальноприйняті в дослідницькій практиці фізико-хімічні, мікробіологічні та реологічні методи дослідження. Зокрема, методи визначення розмірів жирових кульок, об'ємної частки повітря та розмірів повітряних бульбашок.

Результати. Метою роботи є удосконалення технології морозива з комбінованим складом сировини на основі використання нетрадиційного рослинного інгредієнту при частковій заміні стабілізатора. Комбінування сировини в сучасних умовах розвитку харчової промисловості є одним з нових та перспективних напрямів наукових досліджень з точки зору підвищення поживної та біологічної цінності харчових продуктів та економії сировини тваринного походження. З медико-біологічної точки зору важливими для організму людини є продукти харчування, що містять харчові волокна або ті, що спеціально збагачені ними. Кількість та швидкість виведення з шлунково-кишкового тракту людини різних токсичних речовин до моменту всмоктування їх у слизисту оболонку кишечника в певній мірі залежать від вмісту харчових волокон в їжі.

В роботі запропоновано використання дієтичної добавки «Глюкорн» в якості джерела харчових волокон та рисового борошна для часткової заміни стабілізаційної системи. Рис, на відміну від інших злаків, не містить рослинного білка глютену, здатного викликати алергічну реакцію. Майже на 8% рисові зерна складаються з білків і на 78% зі складних вуглеводів, таких необхідних нашому організму для тривалої вироблення енергії. Рисове борошно є джерелом повноцінного за амінокислотним складом рослинного білка, містить натрій, калій, магній, фосфор, цинк, вітаміни групи В - В₁, В₂, В₃, В₆. Добавка «Глюкорн» - це екстракт із зародків пшениці густої консистенції. Колір екстракту від жовтого до світло-оранжевого, запах характерний для зародків пшениці. Призначена для використання в раціонах дієтичного харчування як джерело харчових волокон, амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин для людей різних вікових груп.

Висновки. В роботі визначено оптимальні концентрації дієтичної добавки «Глюкорн» та рисового борошна для складання суміші для виробництва морозива, встановлені технологічні режими отримання суміші, на основі яких розраховано рецептуру морозива з комбінованим складом сировини на основі нетрадиційних компонентів.