

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НТБ ОНХАТ

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

Ільїнська А., Кобернюк В.*

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій
імені С.З.Гжицького, м. Львів

В останні роки відбувається суттєвий перегляд структури асортименту харчування. Наукові розробки є важливими чинниками покращення стану здоров'я людини. Вітчизняні науковці та виробники якісно працюють у новому напрямку – акцентують свою увагу на зміні фізико-хімічних, органолептичних і естетичних властивостей продуктів. Завдяки цьому кількість найменувань зросла у рази, а ринок наповнили різноманітні види молока, м'ясних і сичужних сирів, сиркових десертів. Робота з покупцями, постійне вдосконалення їх поведінки стосовно існуючих чи нових молочних товарів повинні стати важливими критеріями при виборі підприємством своєї асортиментної політики. Враховуючи все це, науковцями, пропонуються щораз нові підходи та розробляються нові технологічні схеми, нове обладнання для виготовлення нових харчових продуктів. Ринкові умови виробництва, необхідність виготовлення широкого асортименту високоякісних напоїв, диктує необхідність пошуку нових джерел сировини як добавок до традиційних молочних продуктів. Останніми роками розробниками всіляко використовуються природні властивості фітодобавок, їхній вітамінний, мінеральний склад, фармакологічні властивості, їхня дія на ті чи інші патології у людей, здатність адсорбції та очистки організму від шлаків, токсичних речовин та радіонуклідів. Все це відкриває великі перспективи залучення в якості наповнювачів, фітодобавок, ставить необхідність вивчення органолептичних, технологічних властивостей молочних продуктів при їх виготовленні та зберіганні. Раціональним та перспективним для цього напрямку є використання фітодобавок, що випускаються у різних агрегатних станах, що суттєво полегшує технологічний процес у плані внесення фітодобавки в «молочну основу».

Враховуючи вище наведені дані та запити вітчизняних виробників, проведено дослідження по вивченню доцільності застосування нових кріопорошків «Буряк», «Малина» в технології сиркових десертів. Експерименти проводились у науковій лабораторії кафедри технології молока і молочних продуктів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнології ім. С. З. Гжицького та в умовах виробництва. Пропоновані кріопорошки додавались до кисломолочного сиру різної жирності. За результатами проведених експериментів розроблено промислові рецептури солодких сиркових мас із пропонованими кріопорошками. Вивчено органолептичні, технологічні властивості дослідних зразків, а також досліджено енергетичну цінність, вітамінний склад та показники безпеки та терміни їх зберігання.

Органолептичні властивості солодких сиркових десертів суттєво залежали від складових пропонованих кріопорошків, надаючи їм присмаку буряку чи малини. Фізико-хімічні характеристики відзначались, в основному, нормативними показниками. В той же час у дослідних зразках чітко спостерігається зростання кількості біологічно-активних речовин та підвищення їх енергетичної цінності.

Розроблені рецептури сиркових десертів із використання кріопорошків «Буряк», «Малина» розширяють вітчизняний асортимент молочної продукції лікувально-профілактичного напрямку. Дані розробки захищені патентом.

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В.	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О.	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О.	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П.	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В.	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І.	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В.	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О.	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О.	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В.	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю.	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С.	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О.	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О.	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В.	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д.	100

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4