

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
81 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 14 від 27-29.04.2021 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії: Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., проф.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА У ПРОДУКТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор, Чагаровський О.П., д-р техн. наук, професор, Севастьянова О.В., канд. хім. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Інновація – це нововведення в галузі техніки, технології, організації праці та навчання, засноване на використанні досягнень (кінцевий результат інноваційної діяльності). Інноваційна технологія – це технологія, яка базується на передових досягненнях у відповідних галузях виробництва. Інноваційні технології переробки молока передбачають використання нововведень у галузі техніки, технології, організації праці у молокопереробній галузі [1]. Використання інновацій у розробці молочних продуктів спеціального призначення сьогодні базується на «бар'єрних» технологіях [1, 2]. Основними «бар'єрами», які використовують у розробці інноваційних технологій молочних продуктів спеціального призначення, є наступні [1, 3]:

- 1 – якість молока-сировини;
- 2 – температура та вид теплового оброблення (термізація, пастеризація, стерилізація);
- 3 – кратність теплового оброблення (застосування подвійної пастеризації або комбінування термізації та пастеризації молока);
- 4 – спосіб приймання та зберігання молока-сировини;
- 5 – температура зберігання готових продуктів;
- 6 – активність води;
- 7 – активна кислотність продукту;
- 8 – окисно-відновний потенціал;
- 9 – конкуруюча мікрофлора;
- 10 – наявність консервантів;
- 11 – вид і якість упаковки.

Метою представленого дослідження є визначення «бар'єрів», які можуть бути використані у інноваційних технологіях переробки молока у продукти спеціального призначення, зокрема, у ферментовані білкові продукти дитячого харчування.

У роботі використані експериментально-статистичні методи дослідження та аналізу сировини, напівфабрикатів та готових продуктів у технологічних процесах виробництва ферментованих білкових продуктів дитячого харчування, а саме білкових паст, технологія та рецептура яких були розроблені на кафедрі технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси – рис. 1, [4]. Аналіз наведеної інноваційної технології паст білкових дитячого харчування свідчить, що подовжений термін зберігання та висока якість і безпечність продукту досягаються за рахунок комбінування десяти із можливих одинадцяти «бар'єрів», за виключенням «бар'єру» 10 «наявність консервантів». Такий науково-практичний підхід дозволив розробити конкурентноспроможну інноваційну технологію виробництва нового молочного продукту спеціального призначення для харчування малюків – пасти білкової – з терміном зберігання 12 діб із застосуванням термостатного способу виробництва.

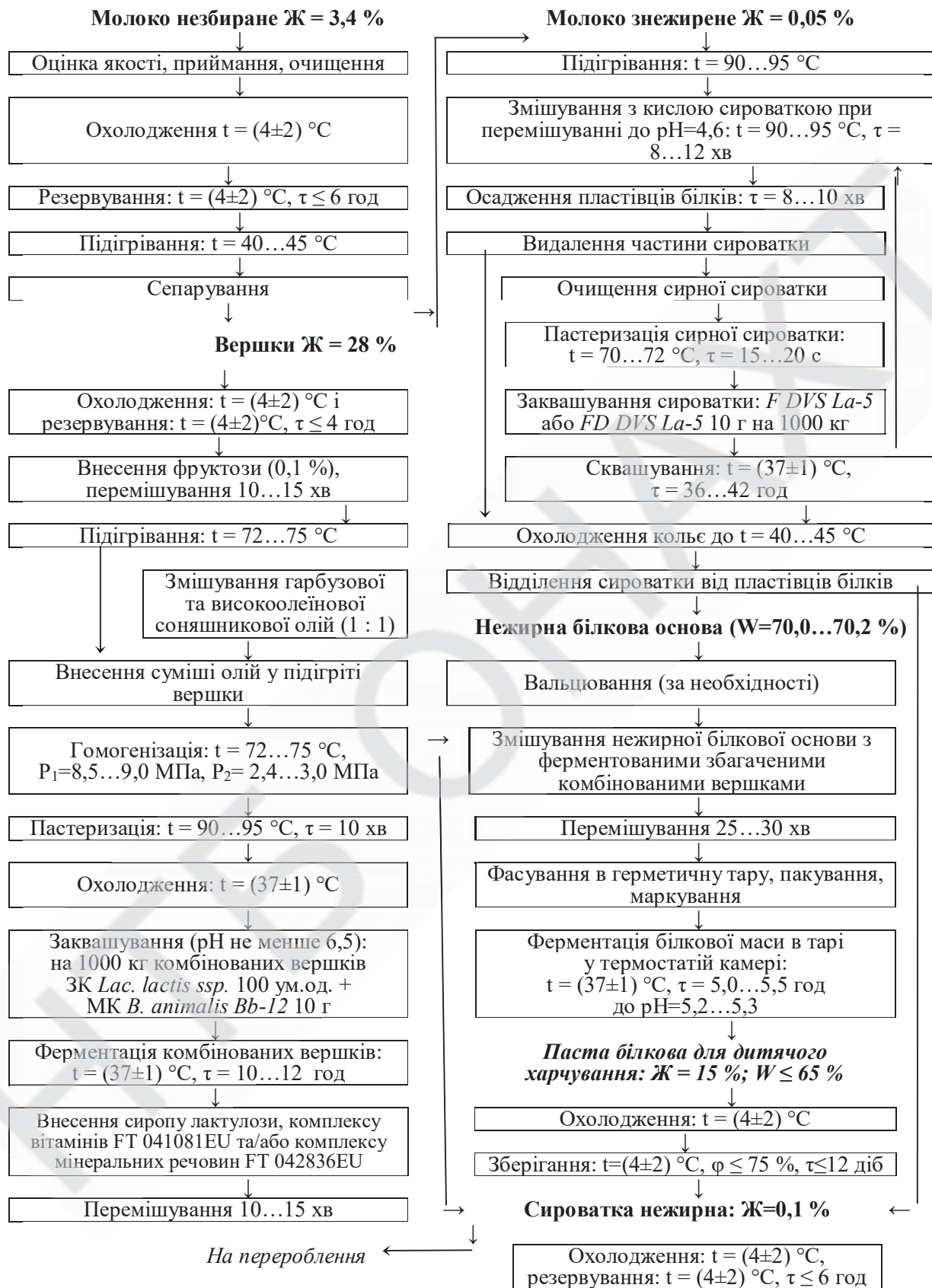


Рис. 1 – Технологічна схема виробництва паст білкових дитячого харчування з гіпоалергенними властивостями та тривалим терміном зберігання

Література

1. Молокопереробка. Інновації: підручник / О.В. Грек, О.О. Красуля; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ: НУХТ, 2017. – 390 с.
2. Сучасні технології молочних продуктів: підручник / О.А Савченко, О.В. Грек, О.О. Красуля. – К.: ЦП «Компринт», 2017. – 218 с.
3. Технологія виробництва молочних продуктів спеціального призначення: підручник / О.А. Савченко, О.В. Грек, О.О. Красуля. – К.: ЦП «Компринт», 2017. – 218 с.
4. Ткаченко Н.А., Українцева Ю.С. Наукові основи технології білкової пасти для дитячого харчування з подовженим терміном зберігання // ScienceRise. 2015. №3/2(8). С. 63-67. doi: 10.15587/2313-8416.2015.39175.

ЗМІНА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ГІДРОЛІЗІ МОЛОЧНОГО ЦУКРУ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ДЕСЕРТІВ

**Севастьянова О.В., канд. хім. наук, доцент, Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор,
Маковська Т.В., канд. техн. наук
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Непереносимість лактози (гіполактазія) – нездатність організму засвоювати лактозу – основний цукор в молоці, є симптомом багатьох хвороб травної системи.

Інноваційним напрямком у молочній промисловості є розробка безлактозних кисломолочних продуктів, які сприяють здоровому харчуванню певної категорії споживачів та забезпечують фізичний, розумовий розвиток, опірність людського організму, його працездатність та тривалість життя.

Одним із шляхів вирішення даної проблеми, згідно «Концепції покращення продовольчого забезпечення та якості харчування» (Розпорядження Кабінету Міністрів України від 26 травня 2004 р. № 332-р), є створення технологій якісно нових харчових продуктів з направленою зміною хімічного складу, які відповідають потребам організму людини. До категорії таких продуктів можна віднести безлактозні продукти.

Залежно від кількості лактози, продукти поділяються на:

— низьколактозні – всі кисломолочні продукти, а також молоко з показником лактози не більше 1 %;

— безлактозні натуральні молочні продукти — молоко та похідні товари з лактозою не більше 0,1 %.

Метою роботи було одержання безлактозних сирних десертів з додаванням зіри меленої та куркуми як джерел важливих для організму БАР та компонентів смаку. Для цього були поставлені та вирішені наступні завдання:

- визначена раціональну концентрацію ферменту Nola Fit для гідролізу лактози;
- обґрунтовано вибір оптимальних масових часток зіри меленої та куркуми;
- досліджено вплив зіри меленої та куркуми на органолептичні показники готового продукту;
- проведено моніторинг та валідацію терміну зберігання отриманого десерту;
- проведено лабораторну апробацію технології виробництва безлактозних сирних десертів зі спеціями;
- розроблено векторну та апаратурну схеми процесу виробництва безлактозних сирних десертів зі спеціями, враховуючи позиції системи НАССР;
- розраховано техніко-економічні показники виробництва продукції.

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА У ПРОДУКТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П., Севастьянова О.В.	79
ЗМІНА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ГІДРОЛІЗІ МОЛОЧНОГО ЦУКРУ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ДЕСЕРТІВ	
Севастьянова О.В., Ткаченко Н.А., Маковська Т.В.	81
ВПЛИВ ГЕНОТИПУ І СЕРЕДОВИЩА НА ПРОДУКТИВНІСТЬ МОЛОЧНОЇ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ	
Скрипніченко Д.М., Ланженко Л.О., Климентьєва І.О., Скрипніченко С.К.	83
РЕСУРСОЕФЕКТИВНА ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Трубікова А.А., Чабанова О.Б., Бондар С.М., Шарахматова Т.Є.	85
ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ БДЖІЛЬНИЦТВА В УКРАЇНІ	
Котляр Є.О., Ясько В.М., Чабанова О.Б.	87
ГЕОГРАФІЯ БДЖІЛЬНИЦТВА У СВІТІ	
Котляр Є.О., Ясько В.М., Чабанова О.Б.	89
ВПЛИВ КОРМІВ ТА УМОВ ГОДУВАННЯ КОРІВ НА ВМІСТ ЖИРУ В МОЛОЦІ ТВАРИН	
Климентьєва І.О., Скрипніченко Д.М.	91
ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОЦЕСУ ГІДРОЛІЗУ МОЛОКА	
Ланженко Л.О., Дец Н.О., Скрипніченко Д.М., Ярославська Р.Ц.	93
ШЛЯХИ ЗМЕНШЕННЯ КІЛЬКОСТІ СОМАТИЧНИХ КЛІТИН ПРИ ОТРИМАННІ МОЛОКА-СИРОВИНИ	
Кручек О.А., Дец Н.О.	95
ЗАСТОСУВАННЯ МЕМБРАННОЇ ТЕХНОЛОГІЇ У ПЕРЕРОБЦІ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Чабанова О.Б., Бондар С.М., Трубікова А.А., Котляр Є.О.	97

СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»

ОТРИМАННЯ БІОАКТИВНИХ ПЕПТИДІВ ФЕРМЕНТАТИВНОЮ ФРАГМЕНТАЦІЄЮ КАЗЕЇНУ

Черно Н.К., Гураль Л.С., Кармазін А.І.	99
КСИЛАНИ ЯК ЗАСОБИ ЦІЛЬОВОЇ ДОСТАВКИ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН	
Озоліна С.О.	101
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХВОЙНИХ ЕКСТРАКТІВ ЯК КОМПОНЕНТУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Восвудська Ю.З., Вікуль С.І.	102
ТЕСТ-ВИЗНАЧЕННЯ ПРОПІЛАТАТУ В ОЛІЯХ МЕТОДОМ ТВЕРДОФАЗНОЇ ЛЮМІНЕСЦЕНЦІЇ	
Бельтюкова С.В., Степанова Г.О.	103

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

ОПТИМІЗАЦІЯ РОЗМІРІВ СЛАЙСІВ ДЛЯ ПРИСКОРЕНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СИРОКОПЧЕНИХ ВИРОБІВ ЗІ СВИНИНИ

Віннікова Л.Г., Мудрик В.Є., Агунова Л.В.	105
ПЕРЕВАГИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТВАРИННИХ БІЛКІВ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Поварова Н.М.	106
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЮПИНУ ДЛЯ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ ЗАМІНИ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	
Солецька А.Д., Чумаченко Б.В.	108
УДОСКОНАЛЕННЯ СМАКОВИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ ВИРОБІВ У ТІСТІ	
Агунова Л.В., Мацієвська К.	110
РОЗРОБКА РЕЖИМІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З РИБ ВНУТРІШНІХ ВОДОЙМ	
Паламарчук А.С., Патюков С.Д., Кушніренко Н.М.	111
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЖИМІВ ГІДРОТЕРМІЧНОГО ОБРОБЛЕННЯ М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ	
Віннікова Л.Г., Синиця О.В.	113
ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ ДОЗРІВАЧІВ НА СЕНСОРНІ ПОКАЗНИКИ СУШЕНО-В'ЯЛЕНОЇ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Паламарчук А.С., Глушков О.А., Кушніренко Н.М.	115
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСА СТРАУСА ТА ІНШИХ ВИДІВ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	
Запаренко Г.В., Дорожок В.В.	118