

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ**



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
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,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
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, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 4

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА
ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ**

TECHNOLOGICAL ASPECTS OF MILK DRINK "NARINE" PRODUCTIVITY FROM GOAT MILK

**Dyakun T., Benytska A., the 4th year students of FHTE
Lviv National University of Veterinary Medicine
and Biotechnology named. S. Z. Hzhyskoho, Lviv**

Nowadays the problem of providing people with rational and balanced products is of vital importance. Milk and milk products, still remaining one of the most accessible ones, supplement human beings with a large number of essential components compared to other traditional food. An interesting trend is the use of herbal supplements of new generation domestic production with clearly defined functions. They are also used in popular products technology such as milk drinks, including raw goat milk that not only expands the range of breast health care products, but provides the appropriate level of immunity. Traditionally, goats use pastures better than other farm animals, eat a large number of plants species and move well in a mountain area. In this regard, the number of goats in the gardens of citizens is significantly increasing now. There is created a variety of breeding goat cooperatives, processing and manufacturing new products with goat milk. It is known that goat milk is consumed in a natural way. Besides, sour milk cheese is made of goat milk. At the same time goat milk is processed into a variety of dairy products in combination with a cow milk (butter, cheese) and sheep milk (various cheeses). The production of the last ones (both sheep and goat milk) is developing quite rapidly, especially in Ukraine. The range of products made from goat milk is not so considerable today.

In view of this situation, there was conducted investigation regarding milk drink "Narine" production using goat milk in a thermostatic way by the department of milk production and milk products at Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnology named. S. Z. Hzhyskoho. For fermentation there was used dry bacterial leaven for Narine (*Lb. Acidophilus*, *Lb. delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*, *Str. salivarius* subsp. *Thermophilus*); manufacturer: «Genesis Laboratories», LTD., c. Sofia, Bulgaria). Goat milk was served as the project material received at the clinic of our university and "Narine" was obtained from goat milk in the scientific laboratory of the department. "Narine" was made from goat milk in the laboratory conditions (natural and with phytosyrup "Fitovitamin").

The analysis of the goat milk fermentation shows the same directivity and approximate increase in values of active acidity as before the dense clot formation and in the future. At the same time, it should be admitted some differences in titrated acidity growth: when clot was formed, titrated acidity increase without phytosyrup was higher in the sample, especially in the first 10 hours. The dynamics of fermentation in the samples with phytosyrup "Fitovitamin" was smoother with certain changes, particularly between 6 and 10 hours of fermentation. The obtained studies have stated that the fermented milk drink "Narine" made of goat milk had a slightly viscous, moderately thick consistency whereas less dense clot was seen in the samples with phytosyrup. The taste and smell of "Narine" remained specifically sour milk. Besides, it was observed the flavor of syrup in specific samples with phytosyrup. The color of the product was white and slightly yellowish in the samples with fillings. Physical and chemical parameters were according to regulatory requirements. The patent has been granted.

Scientific Supervisor – DSc Hachak Y.R.

ОСОБЛИВОСТІ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ТА ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ Парелюлько В.С.....	153
ІНТЕНСИФІКАЦІЯ СПОСОБУ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ЧОРНОМОРСЬКИХ МЕДУЗ Рибалка А.Ю.	155
ВПЛИВ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР НА ФЕРМЕНТАЦІЮ КОВБАС ТРИВАЛОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ Синиця О.В.	156
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЧИЩЕННЯ ПОВІТРЯ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФАСОВАНИХ ПИТНИХ ВОД Скліфос Г.В.	158
ВПЛИВ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КОМПОЗИЦІЙ БАКТЕРІЙ НА НАКОПИЧЕННЯ ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ У ПРОЦЕСІ ВИЗРІВАННЯ М'ЯКИХ ПРОБІОТИЧНИХ СИРІВ Скрипніченко Д.М.....	159
УЛЬТРАФІЛЬТРАЦІЯ МОЛОКА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯКИХ СИРІВ Скрипніченко Д.М.....	160
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОГО РОСЛИННОГО НАПОВНЮВАЧА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ Строкань А.С.	162
ІММОБІЛІЗАЦІЯ МІКРООРГАНІЗМІВ НА ГРАНУЛЬОВАНЕ ЗАВАНТАЖЕННЯ ДЛЯ БІОФІЛЬТРІВ Шморгун К.Г., Янкова А.Г., Кормош К.Ю.....	163
INFLUENCE OF TECHNOLOGICAL OPERATIONS ON THE PROCESS OF SATURATION OF RAW MEAT WITH AIR Branspiz E.V., Branspiz M.Y.....	164
TECHNOLOGICAL ASPECTS OF MILK DRINK "NARINE" PRODUCTIVITY FROM GOAT MILK Dyakun T., Benytska A.	165
RESEARCH OF THE INTENSIFICATION OF THE RIVER BREAM BRINE SALTING Chebotarev V, Hamtalla. F.....	166
ENHANCEMENT OF THE TECHNOLOGY BOILED SAUSAGES WITH MODERN ENZYME PREPARATIONS Garmash D.	167
TECHNOLOGICAL ASPECTS OF THE PRODUCTION OF YOGURT Kurenkova O.A., Bakalenko V.A.....	168
THE APPLICATION OF SOUS VIDE TECHNOLOGY IN THE PRODUCTION OF MEAT PRODUCTS Krasota A., Larionov I.....	169
WATER FROM THE AIR – AN ADDITIONAL SOURCE OF WATER FOR THE POPULATION K.Y. Kormosh	171

Наукове видання

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

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення