

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ**

**П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ**  
**НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ**  
**КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«Перспективи розвитку м'ясної,  
молочної та олієжирової галузей  
у контексті євроінтеграції»**

*7 — 8 листопада 2016 р.*

---

**Київ НУХТ 2016**

**Програма і матеріали** п'ятої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 7 — 8 листопада 2016 р. — К.: НУХТ, 2016 р. — 202 с.

Видання містить програму і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції

Розглянуто проблеми розвитку і удосконалення існуючих технологій м'ясної, олієжирової та молочної галузей в Україні та світі та створення нових підходів щодо оцінки якості і безпеки сировини і продуктів галузі на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, пакувальних матеріалів і методів інтенсифікації технологічних процесів, підвищення ефективності діяльності підприємств в контексті євроінтеграції України.

Розраховано на підготовлених дослідників і молодих учених, які займаються науковими інноваціями та практичним впровадженням наукових розробок у м'ясній, молочної та олієжировий промисловості.

**Редакційна колегія:** А.І. Українець, О.Ю. Шевченко, О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Г.І. Гончаров, П.Л. Шиян, Г.Є. Поліщук, Т.Т. Носенко, В.В. Манк, Л.В. Пешук, І.І. Кишенько, О.М. Полумбрик, М.І. Осейко, О.А. Топчій, І.Г. Радзієвська, Є.І.Шеманська, А.В. Тимчук, Н.В. Акутіна

*Рекомендовано вченою радою НУХТ*  
Протокол № 4 від «27» жовтня 2016 р.

© НУХТ, 2016

2. В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, І.П. Семенина, М.І. Шевчишин ОТРИМАННЯ МЕТАЛОВМІСНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ОСНОВІ КАЗЕЇНОВИХ ФОСФОПЕПТИДІВ .....	94
3. N.G. Grynchenko, R.V. Plotnikova, D.A. Tyutyukova SCIENTIFIC RESEARCH OF SORPTION IONIZED CALCIUM AS A FACTOR IN INCREASING THERMAL STABILITY OF RAW MILK .....	95
4. Т.Є.Шарахматова, А.А.Трубнікова ЦУКРОЗАМІННИКИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	96
5. Т.Е.Шарахматова, М.М.Дьякончук РЫНОК КУЛИНАРНОГО МОРОЖЕНОГО В МИРЕ .....	98
6. О.А. Подковко, Г.С. Полищук, Н.М. Бреус ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З НАТУРАЛЬНИМИ КОМПОНЕНТАМИ. ....	99
7. А.І. Ukrainets, А.І. Marinin, R.C. Svyatnenko, V. M. Pasichniy, O.V. Kochubey - Litvinenko NON-THERMAL METHODS FOR WHOLE MILK TREATMENT.....	100
8. В.А. Гнізевич, Л.Г. Дейниченко ХІМІЧНИЙ СКЛАД КОМПРЕЦИПІТАТІВ НА ОСНОВІ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНОЇ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ .....	101
9. Н.В. Кондратюк, Д. Слюсар ВИКОРИСТАННЯ ПЛЮДОВО-ЯГІДНИХ ПОРОШКІВ В ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ....	103
10. А.В. Слащева, С.Ю. Попова, О.А. Коваленко, К.І. Бушуєва ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТУ СИНБІОТИЧНОЇ ДІЇ ДЛЯ М'ЯКОГО МОРОЗИВА ТА ЗАМОРОЖЕНИХ ЗБИТИХ ДЕСЕРТІВ .....	104
11. С.О. Окуневська, Н.А. Ткаченко, Ю.В. Назаренко ВИКОРИСТАННЯ РИСОВОГО БОРОШНА ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ НИЗЬКОЖИРНИХ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З АРТЕРІАЛЬНОЮ ГІПЕРТЕНЗІЄЮ .....	105
12. В.О. Глушков, Ю.В. Зайченко АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ.....	107
13. О.С. Ковальова, В.О. Цурупа ЗБАГАЧЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ АМІНОКИСЛОТАМИ ШЛЯХОМ ВВЕДЕННЯ ВІВСЯНОГО СОЛОДУ .....	108
14. Т.І. Юдіна, І.А.Назаренко РОЗРОБЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНО-ГАРБУЗОВОГО ФАРШУ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН .....	109
15. Т.С. Марченко, Г.С. Полищук ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КРОХМАЛЬНОЇ ПАТОКИ РІЗНОГО СТУПЕНЮ ОЦУКРЮВАННЯ У СКЛАДІ ЙОГУРТІВ.....	110
16. Г.Є. Полищук, І.М. Устименко, Т.В. Семко НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ СКЛАДУ БІЛКОВО-ЖИРОВОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ .....	112
17. Т.В. Семко, А.М.Соломон ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ РОЗСОЛУ ДЛЯ М'ЯКИХ СИРІВ.....	113
18. О.Й. Цісарик, Л.Я. Мусій ВИЖИВАННЯ <i>LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS</i> ПРОБІОТИЧНОГО ШТАМУ LA-5 У КИСЛОВЕРШКОВОМУ МАСЛІ ЗАЛЕЖНО ВІД СЕЗОНУ РОКУ .....	115
19. О.Й. Цісарик, І.М. Сливка БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ БАКТЕРІАЛЬНИХ ПРЕПАРАТІВ НА ОСНОВІ НОВИХ ШТАМІВ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ.....	117
20. Т.В. Лаленко, О. В. Собін, І.Л. Корецька ФОРТИФІКАЦІЯ МОЛОЧНОГО СОУСУ.....	118
21. У.Г. Кузьмик, Н.М. Ющенко, І.М. Миколів ВИВЧЕННЯ ЗАБАРВЛЮВАНИХ РЕЧОВИН В ПРЯНОЩАХ .....	119
22. Ю.В. Омельчук, Г.С. Полищук	

#### **4. ЦУКРОЗАМІННИКИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

**Т.Є.Шарахматова, А.А.Трубнікова**

*Одеська національна академія харчових технологій*

Відомо, що цукор – легкозасвоюваний дисахарид сахароза – одержують з цукрового буряка або цукрової тростини. Добова потреба у сахарозі становить 30-50 г, проте людина часто перевищує фізіологічні потреби в ній. Загальносвітова статистика свідчить про те, що середньорічне споживання цукру у розрахунку на одну людину становить 40-50 кг, тобто 100-150 г на добу, що у 3-4 рази перевищує фізіологічну норму. Таке надмірне споживання цукру та інших вугле-

водів, які легко засвоюються, є вагомим чинником ризику виникнення та ускладнення перебігу серцево-судинних, ендокринних та багатьох інших захворювань і патологічних станів, зокрема, підвищення вмісту холестерину в крові, надмірної маси тіла, цукрового діабету та ін.

Альтернативою цукру є речовини природного або синтетичного походження, що мають солодкий смак, так звані цукрозамінники, принциповою особливістю яких є відсутність (або значна зниженість) енергетичної цінності.

На відміну від натуральної сахарози, цукрозамінники засвоюються в організмі не так швидко, не створюють переважань для підшлункової залози, у помірних кількостях не призводять до різкого підвищення рівня глюкози в крові, що має важливе значення у лікувально-профілактичному харчуванні хворих на цукровий діабет, зменшенні кількості серцево-судинних захворювань.

За останні десятиліття в технології виробництва і асортименті цукрозамінників відбулися значні зміни, викликані об'єктивними і суб'єктивними факторами. З одного боку, відбувся «якісний стрибок» в матеріальній, технічній і технологічній сферах виробництва як основної і допоміжної сировини, так і самих підсолоджувачів. У той же час, якісно змінилися споживчі уподобання населення, на формування яких впливають такі чинники як: розширення асортименту цукрозамінників, «мода» на певні продукти, реклама і ряд заходів щодо стимулювання продажів цукрозамінників.

У технології можливо використання солодких речовин різних за хімічним складом і харчовою цінністю. Солодкі спирти (поліоли) – важлива група замінників цукру. Для їх засвоєння не потрібно виділення організмом інсуліну, що дозволяє використовувати їх для виробництва діабетичних продуктів. Солодкі спирти практично повністю засвоюються організмом, але досить повільно, тому використання їх обмежено.

У виробництві продуктів доцільно використовувати як природні, так і синтетичні підсолоджувачі. Вони можуть мати таку ж солодкість або відрізнятися за солодкістю від цукру в сотні разів. Серед синтетичних підсолоджувачів, які використовуються при виробництві продуктів харчування можна виділити наступні: ацесульфам калію, аспартам, цикломати, сахарин.

До моносахаридів, відносять глюкозу, фруктозу, ксилозу, сорбозу, галактозу і манозу. Більшість моносахаридів отримують в кристалічному вигляді, деякі – у вигляді сиропу. Широким фронтом ведуться дослідження зі створення нових цукрозамінників низькокалорійної спрямованості, серед яких мальтитол, лактитол, еритритол, ізомальтол та ін.

В економічно розвинутих країнах виробництво та споживання цукрозамінників розвивається швидкими темпами. Ведеться пошук нових малокалорійних продуктів, увагу привертають такі їх джерела, як цитрусові, солодка гала, стевія та ін. Вже відомі такі рослинні натуральні цукрозамінники, як міракулін, стевіозид, тауматин, моннелін, гліцеризод та ін.

На сьогодні в Україні цукрозамінники вживають в основному хворі на цукровий діабет (понад 70%), серед інших верств населення, на жаль, цей показник значно нижчий, що дозволяє розробляти цілий спектр продуктів, в тому числі і молочних, зі зниженою енергетичною цінністю.