

**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 олієжирової 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

44. <i>Л.О.Моїсєєва, І.О. Романчук</i> УТИЛІЗАЦІЯ ВУГЛЕВОДІВ ЗАКВАШУВАЛЬНИМИ КУЛЬТУРАМИ В МОЛОЦІ З ГІДРОЛІЗОВАНОЮ ЛАКТОЗОЮ .....	151
--	-----

**СЕКЦІЯ 3. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЄЖИРОВОЇ ТА  
ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

1. <i>Т.І. Романовська, М.І. Осейко, Н.О. Цимбалюк</i> ВПЛИВ ПАРАМЕТРІВ ОБРОБКИ МАТЕРІАЛУ НА ПОКАЗНИКИ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ ВОДИ ПІСЛЯ ЗАМОЧУВАННЯ .....	155
2. <i>В.С. Степанова</i> РОЗРОБКА УНІВЕРСАЛЬНОЇ КОМПОЗИЦІЇ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ .....	157
3. <i>М.І. Осейко, В.І. Шевчик, Т.І. Романовська, О.В. Голодна</i> НАНОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КАТАЛІТИЧНОЇ МОДИФІКАЦІЇ ОЛІЄЖИРОВОЇ СИРОВИНИ .....	158
4. <i>І. М. Демидов, Л. М. Касьяненко, В. В. Крамской, Є. І. Шеманська</i> РОСЛИННІ ОЛІЇ ЯК СИРОВИНА ПРИ ОДЕРЖАННІ МАСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ.....	159
5. <i>М.І. Осейко, Т.І. Романовська, І.О. Расторгуєв</i> ВЛАСТИВОСТІ ЛІПІДОВІСНИХ ЕКСТРАКТІВ З ВОЛОКНИСТОГО МАТЕРІАЛУ ...	161
6. <i>Т.В. Матвєєва, І.Г. Радзієвська</i> РОЗРОБКА КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ З ПІДВИЩЕНИМ СТРОКОМ ПРИДАТНОСТІ... 162	
7. <i>Т.І. Романовська, М.І. Осейко, А.Р. Тураєва</i> ДОБУВАННЯ ЛІПІДОВІСНИХ РЕЧОВИН ІЗ ВОЛОКНИСТОГО МАТЕРІАЛУ .....	163
8. <i>І.В. Гуцало, С.І. Літвинчук, Т.Т. Носенко, В.В. Манк</i> АНАЛІЗ СПЕКТРІВ ВІДБИВАННЯ СОНЯШНИКОВОГО НАСІННЯ З РІЗНИМ ВМІСТОМ ОЛЕЇНОВОЇ КИСЛОТИ .....	165
9. <i>М.І. Осейко, Т.І. Романовська, О.С. Ярмоліцька</i> СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЕКСТРАКТІВ ЛІПІДОВІСНИХ СПОЛУК .....	166
10. <i>К.О. Толочна, Т.З. Богдан, І.В. Лагута, Т.В. Фесенко, О.М. Ставинська, Т.Г. Лушаку</i> АНТИМІКРОБНА РОЛЬ ПРЕПАРАТУ ЕНОХІЛ У КОСМЕТИЧНОМУ ГЕЛІ.....	168
11. <i>Н.І. Романовська, С.А. Бажсай-Жежерун</i> НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ВИСОКООЛЕЇНОВОЇ ОЛІЇ У ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТАХ .....	169
12. <i>Лазаренко М.М., Алексєєв О.М., Лазаренко М.В., Баглюк С.В.</i> ВИВЧЕННЯ СТРУКТУРИ ТРИАЦИЛГЛІЦЕРИДІВ ТЕПЛОФІЗИЧНИМ МЕТОДОМ.. 171	
13. <i>В.С. Калина, М.В. Луценко, М.І. Осейко</i> ЯКІСНА ОЦІНКА САЛАТНОЇ ЖИРНОЇ КОРІАНДРОВОЇ ОЛІЇ .....	172
14. <i>А. Черства, А. Ластовецька, Т. Носенко</i> ОБРОБКА НАСІННЯ РІПАКУ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ КОМПЛЕКСНОЇ ДІЇ .....	173
15. <i>Ю. Слободяник, В.І. Бабенко</i> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ НА ОСНОВІ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ .....	175
16. <i>Л.Л. Пекар, В.О.Бахмач</i> ВИРОБНИЦТВО КОСМЕТИЧНИХ КРЕМІВ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ З ВІДБІЛЮЮЧИМ ЕФЕКТОМ .....	176
17. <i>Л. Левицька, В.О. Бахмач, Н.І. Вовкодав</i> ВИКОРИСТАННЯ ЩАВНАТУ У ТЕХНОЛОГІЇ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ .....	178
18. <i>Д.О.Вовк, В. Кравчук, В.О. Бахмач</i>	

## 2. РОЗРОБКА УНІВЕРСАЛЬНОЇ КОМПОЗИЦІЇ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

*В.С. Степанова*

*Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Україна*

На сьогоднішній день вченими всього світу ведуться роботи з удосконалення існуючих та розробки нових продуктів харчування з виражених оздоровчим впливом на організм. Особливу увагу приділяють розробці соусної продукції, так як її можливо комбінувати з великою кількістю страв та регулювати біологічну цінність продукції за рахунок її використання.

Наразі більшість технологій виробництва соусів потребують використання стабілізаторів та емульгаторів, які найчастіше є штучними продуктами. Також соуси промислового виготовлення майже не мають лікувально-профілактичного ефекту на організм людини та не нормовані за вмістом біологічно цінних речовин. Зважаючи на вищезазначені факти авторами запропоновано суттєво інший підхід до виробництва соусної продукції.

**Мета роботи** – розробити універсальну пастоподібну основу емульсійного типу для виготовлення соусної продукції різних категорій, зі збалансованим вмістом поліненасичених жирних кислот, яка задовольнятиме денну потребу у жирних кислотах не менше ніж на 30 %.

Для отримання заданого складу продукту використовували метод математичного моделювання у програмі Excel. У якості цільової функції обрано співвідношення омега-3/омега-6 жирних кислот 1:4 та нормування їх кількості на рівні 0,5 та 2 г відповідно, що дозволить задовільнити не менше 30 % від денної норми споживання цих поліненасичених жирних кислот. Одним з головних обмежень модельної рецептури було використання значної кількості води у складі пастоподібної емульсійної основи.

За основу продукту було обрано композицію інгредієнтів, що складається з ядра волоського горіху – (18 – 20) %, насіння чіа – (4,5 – 6) %, оливкової олії – (15 – 17,5) % та води – (45 – 55,5) %.

Використання насіння чіа у складі розробленої соусної основи дозволяє суттєво внесення рідини, так як обраний вид насіння може зв'язувати до 12 – 14 разів більше рідини, порівняно зі своєю сухою масою. Також насіння чіа є джерелом ряду функціональних інгредієнтів.

Використовуючи стандартні методи, визначено хімічний склад композиції інгредієнтів для приготування соусів пастоподібної консистенції.

### **Характеристика хімічного складу пастоподібної основи**

Назва	Вміст, г/100 г продукту
Білки	3,84 ± 0,5
Жири	27,83 ± 0,7
Вуглеводи	1,66 ± 0,5
Зола	0,754 ± 0,1
Харчові волокна	4,77 ± 0,1
Калорійність, ккал	280 – 340

Завдяки нейтральному профілю розроблену основу доцільно комбінувати з різними видами сировини, в результаті чого можна отримати соусну продукцію як солоної так і солодкої категорії. Таку технологію доцільно використовувати для скорочення часу на приготування високоякісного продукту із заданими властивостями та зменшення кількості інгредієнтів.

**Література:** 1. Емульсійний соус як продукт профілактичного призначення // 75 наук. конф. науково-виклад. складу академії, 21-24 квітня 2015 р, м. Одеса: – С. 134.

2. Остапчук М.В., Станкевич Г.М., Математичне моделювання на ЕОМ, Підручник. – Одеса: Друк, 2006. – 313 с.

3. M. Bueno, O. di Sapio, M. Barolo, H. Busilacchi, M. Quiroga, C. Severin, Quality tests of *Salvia hispanica* L. // *Industrial Crops and Products*. – 2010, – V. 9, no. 3, – P. 221–227.