

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-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 4

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

7. Золоторева, М. С. Мембранные процессы в молочной промышленности – эффективно, современно, надежно [Текст] / М. С. Золоторева, Д. Н. Володин, М. В. Головкина, В. К. Топалов и др. // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 4. – С. 70-72.
8. Остроухов, Д. В. Ультрафилтрация – революция в производстве мягких сыров [Текст] / Д. В. Остроухов // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 2. – С. 42-43.

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОГО РОСЛИННОГО НАПОВНЮВАЧА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ

**Строкань А.С., студентка факультету ХТСО,
Черкаський державний технологічний університет, м. Черкаси**

На сьогоднішній день в умовах розширення ринків збуту харчової продукції України за рахунок відкриття європейських ринків, необхідним є розширення асортименту молочної продукції. Цього можна досягти шляхом використання різноманітних немолочних інгредієнтів, зокрема рослинної сировини. Це також дасть змогу зменшити витрати натурального молока і молочного жиру, знизити собівартість продукту, підвищити рентабельність виробництва і його конкурентоспроможність [1].

Об'єктом наших досліджень був обраний плавлений сир. Його отримують з різних сирів, кисломолочного сиру, масла й інших молочних продуктів зі спеціями або без них тепловим обробленням сумішей із наведених компонентів з додаванням солей-плавителів (та за потреби емульгаторів чи стабілізаторів). В Україні існує національний стандарт ДСТУ 4635:2006 «Сири плавлені. Загальні технічні умови», який розроблено з метою підвищення якості плавлених сирів та вимог до показників безпеки, які гарантують безпечність для людей і охорони довкілля, розширення асортименту, забезпечення рівноправних конкурентних умов на внутрішньому ринку України для вітчизняної та закордонної продукції [2].

Використання доступної рослинної сировини дозволить розширити асортимент продукту та задовольнити смаки споживачів. Наприклад в сир можна додавати в'ялені помідори, що саме зараз на піку популярності. Під час в'ялення вони здатні зберігати практично всі корисні речовини – цукри, харчові волокна, мінерали і вітаміни (С, РР, холін, В₅, кальцій, фосфор, магній, натрій, калій) [3].

На базі Черкаського державного технологічного університету в рамках студентських науково-дослідних робіт було виготовлено плавлений сир за класичною технологією, до якого потім було додано подрібнені в'ялені помідори. Отриманий продукт відповідає нормованим фізико-хімічним та мікробіологічним показникам, а його органолептична оцінка показала, що сир має привабливий вигляд, пікантний смак та легкий аромат томату.

Результатами дослідження показали доцільність використання нетрадиційного рослинного наповнювача для плавлених сирів – в'ялених помідорів, що дозволить отримати смачний та корисний продукт, який зможе конкурувати як на українському, так і на європейському ринку харчових продуктів.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Осипенкова І.І.

Література

1. Поліщук Г.Є., Бовкун А.О. Колесникова С.С. Технологія сиру: Навч. посібник. – К. : НУХТ, 2009. – 151 с.
2. ДСТУ 4635:2006 Сири плавлені. Загальні технічні умови.
3. Електронний ресурс: [Веб-сайт]. – Режим доступу: <http://spektrumix.com/p196603587-pomidor-vyalyenyj-masle.html> (дата звернення 10.04.2016). – Назва з екрана.

| | |
|---|-----|
| 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