

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ

ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ  
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ  
РАДИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ  
І ТЕХНОЛОГІВ

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ  
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної  
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих  
учених, присвяченої 50-річчю заснування  
Харківського державного університету харчування  
та торгівлі*

*24 травня 2017 року*

Харків  
ХДУХТ  
2017

УДК 338.439.5:613.2  
ББК 65.431.31  
С 91

*Редакційна колегія:*

*Черевко О.І.*, д-р техн. наук, проф.; *Янчева Л.М.*, канд. екон. наук, проф.;  
*Михайлов В.М.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко А.М.*, д-р техн. наук,  
проф.; *Дубініна А.А.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко М.С.*, канд. техн.  
наук, проф.; *Головко М.П.*, д-р техн. наук, проф.; *Євлаш В.В.*, д-р техн.  
наук, проф.; *Сорокіна С.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Карбівнича Т.В.*,  
канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9  
від 28.12.16 р.

**Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :**  
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція  
здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю  
заснування Харківського державного університету харчування та  
торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. :  
О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. –  
1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів,  
ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і  
методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління  
якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність розробки зазначеної тематики  
подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників,  
викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних  
вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2  
ББК 65.431.31

**Видається в авторській редакції**

ISBN

© Харківський державний університет  
харчування та торгівлі, 2017

<b>Верешко А.А., Даценко В.М., Ізюм Д.Е., Білаш Б.Г. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О., Євлаш В.В.) «Еколекції для школярів» досвід співпраці із ГО «Let's do it, Ukraine».....</b>	<b>103</b>
<b>Гіренко Н.І. (Керівн. Крамаренко Д.П.) Перспективність використання рибного колагену в продуктах харчування.....</b>	<b>104</b>
<b>Голіков О.О. (Керівн. Салавеліс А.Д., Павловський С.М.) Борошняні кондитерські вироби з радіопротекторними властивостями .....</b>	<b>105</b>
<b>Гончарук Я.А. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Фруктово-ягідні наповнювачі для здорового харчування, збагачені екстрактом TAGETES PATULA .....</b>	<b>106</b>
<b>Дрозд Є.С. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Кисломолочний напій для харчування вагітних жінок у першому триместрі .....</b>	<b>107</b>
<b>Дуда Г.В. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Євлаш В.В., Мурликіна Н.В.) Розробка методик визначення функціонально-фізіологічних інгредієнтів – нагальна потреба забезпечення продовольчої безпеки .....</b>	<b>108</b>
<b>Копійко А.В. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Комбіновані молочно-рисові йогуртові напої з гарбузовим наповнювачем .....</b>	<b>109</b>
<b>Попович М.П., Бешлей С.І. (Керівн. Ощипок І.М.) Застосування пектину у виробництві харчових продуктів ...</b>	<b>110</b>
<b>Рамазашвілі Г.Р. (Керівн. Ткаченко Н.А., Кручек О.А.) Ферментовані молочно-сироваткові напої зі спельтою – продукти нового покоління .....</b>	<b>111</b>
<b>Руденко О.А. (Керівн. Доценко Н.В.) Програмне забезпечення меню для оздоровчого харчування .....</b>	<b>112</b>
<b>Сивун А.І. (Керівн. Калугіна І.М.) Заморожені борошняні напівфабрикати підвищеної харчової цінності .....</b>	<b>113</b>
<b>Сорокіна К.О. (Керівн. Науменко К.А.) Сучасні методи визначення вмісту ліпідів у меленій каві з метою ідентифікації ботанічного виду .....</b>	<b>114</b>
<b>Федорченко Д.П. (Керівн. Ковтун О.П.) Формування споживчих властивостей хлібобулочних виробів з пророщеного зерна .</b>	<b>115</b>
<b>Цвиренко Ю.О. (Керівн. Євлаш В.В., Гурікова І.М.) Асортимент борошняних кондитерських виробів функціонального призначення з використанням концентрату соняшникового ядра .....</b>	<b>116</b>
<b>Черненко С.О. (Керівн. Салавеліс А.Д.) Розробка нових харчових продуктів для спортивного харчування .....</b>	<b>117</b>

## ФЕРМЕНТОВАНІ МОЛОЧНО-СИРОВАТКОВІ НАПОЇ ЗІ СПЕЛЬТОЮ – ПРОДУКТИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ

Рамазашвілі Г.Р., гр. ТМ-57

Наукові керівники – д-р. техн. наук, проф. Ткаченко Н.А.,  
канд. техн. наук, доц. Кручек О.А.

Одеська національна академія харчових технологій

Сьогодні в Україні й за кордоном підвищеним попитом серед споживачів користуються ферментовані молочні продукти з природними стабілізаторами структури та високою харчовою й біологічною цінністю. Тому актуальним завданням сьогодення є розробка нових видів ферментованих молочно-сироваткових напоїв зі спельтою, збагачених ягідними наповнювачами.

Для розроблення рецептур цільових продуктів використовували математичне моделювання у середовищі *Microsoft Excel* із застосування експериментальних та довідкових даних щодо хімічного складу сировинних компонентів – ферментованої молочної основи, сироватки, отриманої при виробництві сиру кисломолочного нежирного, борошна зі спельти і двох видів ягідних наповнювачів з цукром – «Малина» та «Шипшина». Рекомендації щодо розроблення технологій ферментованих молочно-сироваткових напоїв зі спельтою надавали із врахуванням фізико-хімічних, мікробіологічних, пробіотичних, реологічних та сенсорних характеристик розроблених напоїв.

Для визначення перспективних до розробки ферментованих молочно-сироваткових напоїв зі спельтою було вироблено чотири зразки продуктів із наповнювачем «Малина» і чотири зразки – із наповнювачем «Шипшина». Масову частку борошна спельти у напоях варіювали у межах 2...6 %, масову частку наповнювачів – у межах 4...10 %, сирної сироватки – у межах 20...45 %.

Максимальну балову оцінку (18–20 балів за 20-ти баловою шкалою) отримали ферментовані молочно-сироваткові напої із масовою часткою борошна спельти 5,0...6,0 %, наповнювачів – 6,0...10,0 %, сирної сироватки – 20,0...30,0 %. З огляду на сенсорну оцінку напоїв із обраними ягідними наповнювачами, дегустаційна комісія віддала перевагу продуктам із наповнювачем «Шипшина». Кількість життєздатних клітин біфідо- та лактобактерій у розроблених напоях складала  $(4,2...7,9) \cdot 10^8$  та  $(6,0...9,0) \cdot 10^8$  КУО/см<sup>3</sup> відповідно, що обумовлює їх високі пробіотичні властивості протягом 14 діб зберігання.