

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**81 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування
людства у ХХІ столітті”**

23–24 квітня 2015 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2015

Зміст

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	6
2. Експертизи харчових продуктів.....	35
3. Товарознавство.....	76
4. Технологія хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловості.....	110
4.1 Інноваційні технології переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості.....	110
4.2.Інноваційні технології переробки та створення нових продуктів у кондитерській і харчоконцентратній промисловості.	125
5. Технологія переробки зерна.....	155
6. Технології та устаткування цукрової промисловості.....	177
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	201
8. Технологія консервування.....	240
9. Технології м'ясної, молочної та олієжирової промисловості.....	267
9.1.Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	267
9.2.Технологія молока і молочних продуктів	293
9.3.Технологія олієжирових продуктів.....	339
10. Біохімія та екологія харчових виробництв.....	362
11. Біотехнологія мікробного синтезу.....	412

10. Вплив технологічних параметрів на вміст вітаміну С в безалкогольних ферментованих напоях на основі соку цукрового сорго

Вікторія Кудрявцева, Дар'я Карпутіна, Маргарита Карпутіна
Національний університет харчових технологій

Вступ. Вітаміни належать до незамінних факторів харчування і повинні надходити в організм людини з продуктами і напоями. Саме таким джерелом вітамінів є сік із цукрового сорго [1].

Метою даної роботи було дослідження впливу технологічних параметрів на вміст вітаміну С в процесі приготування ферментованого безалкогольного напою на основі соку цукрового сорго.

Матеріали і методи досліджень. Об'єктами досліджень в даній роботі були: сік цукрового сорго, непастеризоване і пастеризоване сусло на основі соку цукрового сорго та готовий ферментований безалкогольний напій. Визначали як вміст вітаміну С, так і всі інші фізико-хімічні показники у соці цукрового сорго, суслі і готовому напої бродіння.

Для досліджень використовували сучасні загальноприйняті методики хіміко-технологічного контролю цукрового та пиво-безалкогольного виробництва.

Результати. Встановлено, що вміст вітаміну С в соці з вмістом СР= 16% мас. становив $16 \pm 0,1$ мг/100см³. Процес приготування сусла передбачав постадійний гідроліз високомолекулярних сполук соку із застосуванням цитолітичних та амілолітичних ферментів протягом 15 та 30 хвилин при температурі $35 \pm 0,1^{\circ}$ С та $55 \pm 0,1^{\circ}$ С відповідно. В прогідролізованому суслі визначали вміст вітаміну С, який не суттєво знизився в порівнянні з похідним соком. Пастеризацію сусла проводили протягом 15 та 20 хвилин при температурі $80 \pm 0,1^{\circ}$ С. Згідно отриманих даних, в результаті даної теплової обробки вміст вітаміну С знизився відповідно на 12,25% та 13,5% в порівнянні з непастеризованим суслом. Підготовлене сусло зброджували при середній температурі 10-12⁰С протягом 3 діб з наступним доброджуванням протягом 2-х діб. В результаті процесу бродіння вміст вітаміну С дещо збільшився у порівнянні з похідним суслом і становив 14,08 мг/100см³. Отримані дані наведені у таблиці 1.

Табл. 1

Результати досліджень

№ зразку	Зразок	Вміст вітаміну С, мг/100см ³
1	Сік цукрового сорго	16
2	Прогідролізоване сусло	15,84
3	Пастеризоване сусло (15 хв)	13,9
4	Пастеризоване сусло (20 хв)	13,7
5	Готовий напій	14,08

Висновки. Отже, в результаті проведених досліджень був виявлений незначний вплив запропонованих технологічних параметрів на вміст вітаміну С у готовому напої порівняно з похідним соком.

Список використаної літератури

1. Соргові культури: технологія, використання, гібриди та сорти / А.В.Черненко, М.С. Шевченко, Б.В. Дзюбенський та ін. // Дніпропетровськ. – 2011. – 64 с.