Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

82 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів

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

13–14 квітня 2016 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2016

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food…….…….. 7
2. Foodstuff expertise ……..…… 46
3. Commodity research ….……..… 79
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates …… 124
4.1 Technology of bread and pasta……..……..…….. 125
4.2.Technology of pastry and food concentrates **.....**150
5. Grain processing technology ……..... 176
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment…..... 195
7. Technology of fermentation and wine……..... 218
8. Technology of preservation ……..…….. 254
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products ……..…….....286
9.1. Technology of meat ……..... 287
9.2. Technology of meat and dairy……..... 315
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products …….... 338
10. Biochemistry and ecology of food productions ……..... 369
11. Biotechnology of microbial synthesis ……..... 392

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів…… 7
2. Експертизи харчових продуктів……... 46
3.Товарознавство…… 79
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів……. 124
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів……..…… 125
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів…… 150
5. Технологія переробки зерна……..... 176
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води…..... 195
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства……..... 218
8. Технологія консервування……... 254
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів…….…….. 286
9.1.Технологія м'яса та м'ясних продуктів…… 287
9.2.Технологія молока і молочних продуктів ……..... 315
9.3.Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів……..... 338
10. Біохімія та екологія харчових виробництв……..... 369
11. Біотехнологія мікробного синтезу……..... 392

26 .Медові ферментовані напої, приготовлені на воді обробленій мікропористими мінералами

Юлія Горчинська, Наталія Чуприна, Світлана Олійник, Віталій Прибильський
Національний університет харчових технологій

Вступ. Технології ферментованих напоїв є широкою галуззю харчових виробництв. Промисловість виробляє алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої. Мед, як сировинна є джерелом біологічно-активних речовин. Тому ферментовані напої на його основі є не тільки смачними, але й мають оздоровчу дію.

Актуальність роботи полягає у використанні сучасних способів підготовки води, зокрема застосування природних мінералів та активного вугілля, що дозволяє покращити якість готового напою.

Метою досліджень є удосконалення технології медових ферментованих напоїв з використанням ефективних способів підготовки води.

Матеріали і методи. Як об'єкти досліджень використовували мед з різнотрав'я, дріжджі МП-10 та питну воду, оброблену різними матеріалами – активним вугіллям, гранатом, кремнієм, гірським кришталем. Методи досліджень – загальноприйняті у пиво-безалкогольній галузі харчової промисловості.

Результати. Медовий ферментований напій готували з використанням води, обробленої різними способами. Як контроль використовували воду без обробки. Фізико-хімічні показники готового напою наведені у таблиці.

Таблиця – Фізико-хімічні показники медового ферментованого напою

№ зразка	Назва показника	Вид обробки води				
		Без обробки	Вугілля	Вугілля+ кремінь	Вугілля+ гранат	Вугілля+гірський кришталь
1	Вміст спирту, % об	5,85	5,56	5,62	5,05	4,91
2	Вміст незброджених цукрів, г/100 $см^3$	0,8	0,9	0,9	1,2	1,3
3	pH	3,8	3,8	3,6	3,5	3,6
4	Окисно-відновний потенціал Eh, мВ	269	268	276	277	271
5	Кислотність, $см^3$ розчину NaOH конц. 1 моль/$дм^3$ на 100 $см^3$ сусла	2,6	3,3	3,3	3,5	2,9

Органолептичні показники – колір солом'яно-жовтий, аромат медовий, у смаку відчувалися «нотки» яблучного та березового соку.

Встановлено, що вода, оброблена мінералами та активним вугіллям дозволяє збільшити кислотність, вміст незброджених цукрів та дещо зменшити вміст спирту в готовому напої.

За органолептичними показниками всі дослідні зразки перевершували контрольний зразок. Найбільш збалансованим за відчуттям кислотності і солодкості був зразок з використанням води, обробленої вугіллям та гірським кришталем.

Висновки. Обробка води активним вугіллям та мінералами дозволила покращити смако-ароматичні властивості медового ферментованого напою. Найкращі органолептичні показники визначено у зразку напою, приготовленому на воді, обробленій вугіллям та гірським кришталем.