

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**“Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції”**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

6-7 листопада 2018 р.

КИЇВ НУХТ 2018

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VII-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 6-7 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 273 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «25» жовтня 2018 р.

© НУХТ, 2018

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

6 листопада 2018 року

10⁰⁰-10⁰⁰ – реєстрація учасників конференції

11⁰⁰-12²⁰ – пленарне засідання

12³⁰-13³⁰ – обідня перерва

13³⁰-16³⁰ – робота секцій

7 листопада 2018 року

9⁵⁰-12⁴⁰ – робота секцій

12⁴⁰-13²⁰ – кава - брейк

13²⁰-15⁰⁰ – круглий стіл з підведення підсумків роботи конференції

15⁰⁰-16⁰⁰ – ознайомлення з науково-дослідними лабораторіями НУХТ.

Від'їзд учасників конференції

Голова оргкомітету

А.І. Українець – Ректор Національного університету харчових технологій, д-р. техн. наук, професор

Заступники голови

О.Ю. Шевченко – проректор з наукової роботи НУХТ, д-р. техн. наук, професор

А.І. Маринін – завідувач Проблемною науково-дослідною лабораторією НУХТ, канд. техн. наук, старш. наук. співроб.

Секретар конференції

В.М. Пасічний, професор кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Члени технічного комітету конференції:

Гава О.М. – завідувач кафедри машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Єгоров Б.В. – ректор Одеської національної академії харчових технологій, д-р. техн. наук, професор

Євлаш В.В. – завідувач кафедри хімії, мікробіології та гігієни харчування ХДУХТ, д-р. техн. наук, професор

Ковбаса В.М. – завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Юргачова К.Г. – завідувач кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів ОНАХТ, д-р. техн. наук, професор

Михайлов В.М. – проректор з наукової роботи Харківського державного університету харчування і торгівлі, д-р. техн. наук, професор

Пирог Т.П. – завідувач кафедри біотехнології і мікробіології НУХТ, д-р. біол. наук, професор

Сухенко В.Ю. – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, д-р. техн. наук

Юкало В.Г. – професор кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільський національний технічний університет ім. І.Пулня , д-р. біол. наук, професор

ПРОГРАМА ПЛЕНАРНОГО ЗАСІДАННЯ

1. Вступне слово голови конференції **Українець Анатолія Івановича** – ректора Національного університету харчових технологій.

2. Вітальне слово:

Чеберкуса Дмитра Вікторовича – генерального директора директорату науки Міністерства освіти і науки України.

Мороза Миколи Анатолійовича – генерального директора Директорату безпеки та якості харчової продукції Міністерства аграрної політики та продовольства України.

3. **Сандиги Інни Володимирівни** – заступника директора департаменту науково-технічного розвитку, начальника відділу розвитку науки у вищих навчальних закладах Міністерства освіти і науки України.

Доповідь

«Центри колективного користування науковим обладнанням – як механізм модернізації та оновлення лабораторної бази»

4. **Маринін Андрій Іванович** – завідувач Проблемної науково-дослідної лабораторії Національного університету харчових технологій.

Доповідь

«Концепція діяльності Центру колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування»»

5. **Михайлов Валерій Михайлович** – проректор з наукової роботи Харківського державного університету харчування та торгівлі

Доповідь

«Розробка концепції розвитку харчової і переробної промисловості Харківської області, як складової продовольчого комплексу України»

6. **Поварова Наталя Миколаївна** – проректор з наукової роботи Одеської національної академії харчових технологій

Доповідь

«Розвиток та інтеграція науково-дослідної та інноваційної діяльності студентської молоді та молодих вчених Одеської національної академії харчових технологій - основа підвищення ефективності освіти та її міжнародного визнання»

УДК 637:33

**28. НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ СКЛАДУ НОВОГО ВИДУ
МОЛОКОВМІСНОГО МОРОЗИВА**

І.М. Устименко, Г.Є. Поліщук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. За умови застосування високоплавких замінників молочного жиру (ЗМЖ) у рецептурах морозива комбінованого складу, цілком можливе його

збагачення рідкими оліями та купажами. У той же час, вміст кристалізованого жиру у сумішах морозива за температури 4-5 °С має становити від половини до 2/3 загального вмісту жиру. Оскільки масова частка жиру у морозиві з комбінованим складом сировини коливається у широкому діапазоні (0,5-15,0 %), виникає необхідність обґрунтування раціонального ступеня заміни ЗМЖ на купажовану олію за різної жирності готового продукту.

Метою дослідження є наукове обґрунтування можливого ступеня заміни ЗМЖ у складі молоковмісного морозива на купажовану рідку олію за різної жирності готового продукту.

Матеріали і методи дослідження. Жирові компоненти вводили до складу сумішей морозива у вигляді седиментаційно стійких харчових емульсій жирністю 40 % на основі ЗМЖ «Віолія-молжир 3» та олії купажованої. Опір таненню та збитість морозива визначали за часом відділення від зразків морозива заданого об'єму рідкої фази під час теплення та ваговим методом, відповідно. Мікроструктурний аналіз зразків проводили з використання світлового мікроскопу XS-2610 за збільшення 10x15. Органолептичну оцінку зразків морозива проводили згідно ГОСТ 28283-95.

Результати і обговорення. Для визначення раціонального ступеню заміни ЗМЖ на олію купажовану, цей показник змінювали в діапазоні від 10 до 35 %. Встановлено, що досягти рекомендованих значень опору таненню (не нижче за 41 хв), дисперсності повітряної фази (не більше за 60 мкм) і збитості (не нижчої за 60 %) можливо за заміни ЗМЖ на купажовану олію: 30 % – для морозива жирністю 3,5 %; 20 % – для морозива жирністю 10 %; 15 % – для морозива жирністю 15 %. Результати органолептичної оцінки зразків морозива комбінованого підтвердили встановлений за фізико-хімічними показниками раціональний вміст олії купажованої для морозива з різним вмістом жиру.

Висновки. Встановлено зворотню залежність між раціональним ступенем заміни ЗМЖ на купажовану рідку олію (від 15 до 30 %) та жирністю морозива від 3,5 до 15 %, що забезпечує високу збитість морозива та стійкість утвореної пінної структури. Одержане морозиво з комбінованим складом сировини

характеризувалося приємним смаком, ароматом та кремоподібною консистенцією.

Список літератури

1. Marshall, R.T., Goff H.D. & Hartel R.W. (2003). Action of emulsifiers in promoting fat destabilization during the manufacture of ice cream. *Cooking. J. Dairy Sci*, 72, 18-29.

2. Granger, C., Leger A., Barey P., Langendorff V.& Cansell M. (2005). Influence of formulation on the structural networks in ice cream. *Int. Dairy J*, 15, 255–262.

3. Оленев Ю.А., Творогова А.А., Казакова Н.В.& Соловьёва Л.Н. (2004). *Справочник по производству мороженого*. Москва: ДеЛи принт.

4. Полищук Г., Сімахіна Г. & Устименко И. (2016) Научное обоснование состава эмульсий для нормализации белково-жировых продуктов. *Maisto chemija ir technologija. Kauno technologijos universiteto maisto insitutas.*, 1, 45-55.