

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



VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та
промислової біотехнології в контексті
євроінтеграції"**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

5-6 листопада 2019 р.

**Присвячена 135-річчю
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

КИЇВ НУХТ 2019

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – 433 с.

ISBN 978-966-612-230-1

Подано програму і тези матеріалів доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 24-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «31» жовтня 2019 р.

ISBN 978-966-612-230-1

© НУХТ, 2019

Використання аутсорсингу на підприємствах м'ясопереробної галузі досить новий і перспективний напрямок, який знаходиться на початковому етапі, але може сприяти створенню нових малих підприємств. Водночас потенційні переваги, які отримують м'ясокомбінати і фірми аутсорсери є довгостроковими та можуть принести економічну вигоду усім зацікавленим сторонам за рахунок: позбуття від низько рентабельних і високовитратних виробництв; скорочення працівників; зниження витрат на виробництво продукції; забезпечення високої якості продукції або надання послуги за рахунок вузької спеціалізації аутсорсера.

Список літератури

1. Thomas N. Duening, Rick L. Click *Essentials of business process outsourcing*. New Jersey: John Wiley & Sons, 2005. 230 p.
2. John K. Halvey, Barbara M. Melby *Information Technology Outsourcing Transactions: Process, Strategies, and Contracts*. 2nd Ed. New Jersey: John Wiley & Sons, 2005. 625 p.
3. Бергер А. Д. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі України. *Інтелект XXI*. 2017. №1. С.41-51.

УДК 663.674

43. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ МОРОЗИВА РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ

Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, В.Я. Сапіга

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

У кожному регіоні є такі види морозива, які історично та географічно стали національним надбанням і внаслідок процесу глобалізації можуть викликати зацікавленість споживачів з різних країн світу.

На пострадянському просторі найбільшим попитом користується морозиво пломбір, у той же час, сегмент морозива з низькою жирністю та нежирне займає обсяг виробництва не більше 5 %. Доволі активно підвищується попит

на морозиво без цукру та харчових добавок на основі натуральних інгредієнтів, морозиво у сімейній упаковці, морозиво преміум-класу та ін.

У Фінляндії найулюбленішим є традиційне ванільне морозиво та морозиво, глазуроване покриттям salmiakki, що містить кореневище солодки та хлорид аммонію. Для веганів виготовляють соєве, рисове, вівсяне морозиво, а для дієтичного харчування, – морозиво нежирне та безлактозне.

У США популярним є бренди Baskin Robbins, Häagen-Dazs, які пропонують з новими начинками, пульсаційними соусами та покриттям з фруктами. Американське «Готичне» морозиво чорного кольору з активованим вугіллям вже підкорило увесь світ. Каліфорнійське морозиво-тако, загорнуте у м'які вафлі, прикрашають їстівним золотом, сиропом і цукерками, що імітують салат і соуси, які зазвичай додають в тако.

У Канаді популярним є морозиво-бурітоз райдужними блисківками, що загорнуте в цукрову вату у вигляді тортілії.

У Франції популярним є морозиво зі смаком зеленого чаю Мача або індійського чаю Масала, південно-американських бобів Тонка та чорного кунжуту, білого сиру з ягодами, арабської кави, прянощів, мигдалю, екзотичних плодів, капуччіно, амаретто, базилику і навіть васабі.

Італійське морозиво джелато з ягодами, горіхами, шоколадом, фруктами, базиликом, оливковою олією, червоним вином також виготовляють і для веганів. Джелато відрізняється низьким вмістом молочного жиру (4-6%) за підвищеного вмісту цукру, кремоподібною і дещо щільною констстенцією, невисоким опором таненню через низький вміст повітря.

У Німеччині морозиво подають у вигляді спагетті, що політі зверху кетчупом (полуничний соус) і посипані пармезаном (кокосові пластівці, тертий мигдаль, білий шоколад).

В Іспанії виготовляють морозиво-хамелеон з натуральних інгредієнтів, яке змінює колір в процесі його споживання.

Морозиво моті – японський десерт на основі клейкого рису, всередині якого начинка з морозива з ароматом зеленого чаю або червоної квасолі. Какігорі – популярний японський десерт, який виготовлять з дрібної крижаної

стружки, приправленою сиропом. Хіт корейського стріт-фуду – джіпангі, ванільне морозиво в об'ємній трубочці з кукурудзяного тіста. Індійський заморожений десерт Кульфі готують з суміші згущеного молока, цукру і екзотичних прянощів. Отже, існує декілька тисяч національних різновидів морозива, які відрізняються надзвичайно оригінальними органолептичними характеристиками. Тому науковці і технологи у сфері виробництва морозива мають враховувати існуючий у різних країнах багатий досвід для розробки нових видів цього продукту.

Список літератури

1. <https://www.dairynews.ru/news/top-10-vedushchikh-brendov-morozhenogo-v-mire-i-v-.html>
2. <https://www.kamis-pripravy.ru/our-secrets/morozhenoe-v-raznykh-stranakh-mira/>
3. <https://www.wildflavors.com/EMEA-EN/innovations/hottest-concepts/ice-cream-innovations1/>
4. <https://novate.ru/blogs/010717/42003/>

УДК 637.527:637.146

44. ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ ТА БАКТЕРІАЛЬНИХ КУЛЬТУР

**Л.В. Баль-Прилипко, Б.І. Леонова, Е.Р. Старкова,
М.В. Рябовол, А.Б. Шлапак**

*Національний університет біоресурсів та природокористування України,
Київ, Україна*

Виробництво продуктів функціонального харчування є актуальним завданням для сучасної харчової промисловості. У світовому масштабі йде постійна робота по створенню нових функціональних продуктів, що володіють широким спектром застосування[1]. Перспективним напрямком є включення антиоксидантів в рецептури продуктів харчування, додавання їх до рецептур