

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

### 34. ФОРМУВАННЯ ТА СТАБІЛІЗАЦІЯ СТРУКТУРИ МОЛОЧНО-ОВОЧЕВОГО МОРОЗИВА

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

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

В останні роки в Україні надзвичайною популярністю для споживачів користується група десертних структурованих продуктів на молочній основі (морозиво, самбуки, муси, креми та ін.). Подібні харчові системи потребують обов'язкового вмісту стабілізаційних систем та стабілізаторів.

Це зумовлює, з одного боку, збільшення собівартості готового продукту, тому що більшість з подібних харчових добавок не виготовляють вітчизняні підприємства, а з іншого, такі сполуки та їх суміші, здебільшого, хімічно модифіковані та синтезовані.

Тому перспективним є науковий напрям із розширення асортименту морозива на основі натуральної функціонально-технологічної сировини рослинного походження, зокрема овочевої [1].

Поживні властивості овочевої сировини зумовлені їхньою біологічною, енергетичною, лікувально-профілактичною цінністю та структурно-механічними характеристиками [2].

Буряк столовий є цінним харчовим продуктом, що містить значну кількість вуглеводів, органічних кислот та полісахаридів, а за вмістом йоду є одним з лідерів серед овочів [3].

Капуста броколі містить досить багато вітаміну С, білка, мікро- та макроелементів, вітамінів групи В [4].

На кафедрі технології молока і молочних продуктів розроблені нові оригінальні рецептури молочно-овочевого морозива.

Технологічний процес виробництва молочно-овочевого морозива здійснюється в декілька етапів: приймання сировини і приготування молочної основи; приготування овочевої основи; змішування молочної та овочевої основи; фризерація суміші.

Як контроль виготовляли молочне морозиво, яке містить не менше 14,5 %

цукру, 12 % СЗМЗ і не менше 30 % сухих речовин. Показники молочно-овочевого морозива: цукру не більше 10,0 %, СЗМЗ – 12,0 %, сухих речовин – не менше 31%.

Досліджували зразки морозива молочного та молочно-овочевого з різним вмістом пюре буряка і броколі у співвідношенні 1:1. Масова частка внесення пюре з буряка та броколі становить, %: контроль (зразок №1), 5 (зразок №2), 10 (зразок №3), 15 (зразок №4), 20 (зразок №5).

Органолептична оцінка дослідних зразків морозива представлена на рис. 1

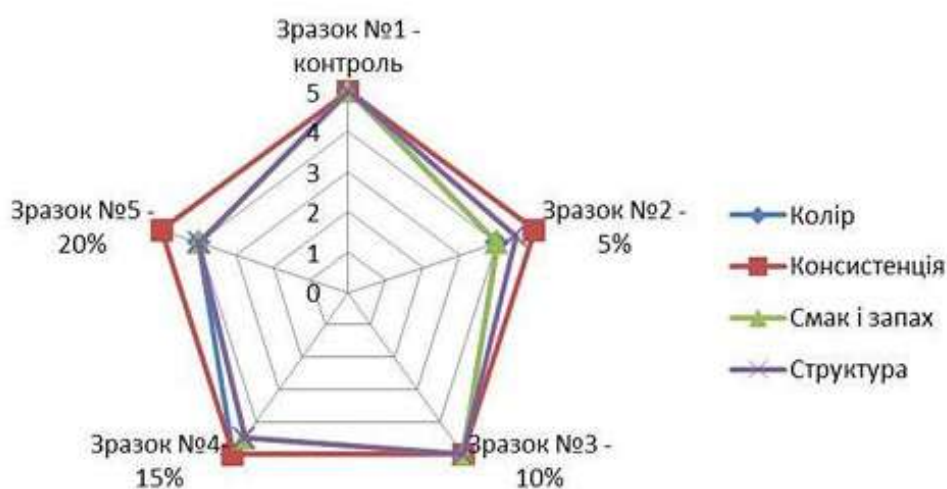


Рисунок 1 -Профілограма органолептичних показників молочного та молочно-овочевого морозива

Встановлено, що введення до складу морозива овочевого пюре у кількості 10 % дасть змогу отримати продукт з привабливими органолептичними показниками (приємним рожевим кольором і пластичною консистенцією) та покращеними структурно-механічними властивостями.

### Список літератури

1. Маршал Р. Мороженое и замороженные десерты / Маршал Р., Гофф Г., Гартел Р. [пер. с англ. В. И. Василевського]. – Спб. : Профессия, 2005. – 376 с.
2. Інтернет ресурс:[Режим доступу]:<http://jak.magey.com.ua/articles/rol-i-znachennja-ovochiv-u-harchuvanni-ljudini.html>
3. Інтернет ресурс:[Режим доступу]:<http://www.uh.ovochi.in.ua/burak.html>
4. Інтернет ресурс:[Режим доступу]: <http://elle.pp.ua/kalorijnist-kapusti-brokoli/>