



IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
IV INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

FOOD QUALITY
AND SAFETY

ЗБІРНИК ТЕЗ
BOOK OF ABSTRACTS

20-21 листопада
November 20-21

2019



Якість і безпека харчових продуктів: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. — К. : НУХТ, 2019. — 248 с.

ISBN 978-966-612-232-5

Подано наукового інформаційного обміну, презентовані новаторських ідей в галузі підвищення якості та безпечності харчових продуктів, які можуть привернути увагу широкого кола фахівців та стати предметом дискусії. Розглянуто аспекти технічного регулювання у Україні, а також актуальні питання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

Редакційна колегія:

ректор Національного університету харчових технологій, д-р техн. наук, професор А.І. Українець, проректор з наукової роботи НУХТ, д-р техн. наук, професор О.Ю. Шевченко, проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, д-р техн. наук, професор Л.Ю. Арсеньєва, зав. кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент С.І. Усатюк, професор кафедри експертизи харчових продуктів, д-р с-г. наук Г.Д. Гуменюк, директор Інституту харчування Каунаського технологічного університету, м. Каунас (Литва) А. Шалашевичене, доктор філософії, кафедра технології і якості продукції рослинництва, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина) Є. Іванісова, доцент кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук О.О. Петруша.
доцент кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент В.В. Кійко (відповідальний секретар)

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

Видано в авторській редакції

ISBN 978-966-612-232-5

© НУХТ, 2019

25. ВПЛИВ ЧОРНИЧНОГО ПОРОШКУ НА ЯКІСТЬ КАРАМЕЛИ	153
Мельник І. В., магістрант	153
Шульга О. С., д.т.н., доцент	153
26. ВПЛИВ ПЕРСИКОВОГО ПОРОШКУ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ БУЛОЧОК ДЛЯ ГАМБУРГЕРІВ	155
Гаврюшенко К. А, магістрант	155
Шульга О. С., д.т.н., доцент	155
27. THE EFFECT OF PACKAGING ON THE ACIDITY CHANGE OF THE COTTAGE CHEESE DURING THE STORAGE	157
M. Ianchyk, Ph.D., Senior Lecturer	157
M.Mazur, Master's student	157
28. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ	159
Янчик М.В., к.т.н., ст. викладач	159
Чернюк О.А. студент	159
29. ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ПОЛІСОРБАТУ 40 У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	161
С. О. Ковальова, к.х.н., доцент	161
А. О. Волков, студент	161
30. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	163
О.В. Кузьмін, к.т.н., доцент	163
Н.М. Романченко, к.т.н., доцент	163
І.О. Грушевська, асистент	163
В.В. Рудий, студент	163
31. БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК ДЛЯ СПОЖИВАЧІВ	165
А. І. Чорна, к. т. н.	165
А. Ю. Роботько, студентка	165
32. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ	167
М.Ю. Дричик, студент	167
А.І. Чорна, к.т.н.	167
33. ПРОБЛЕМАТИКА ЗБЕРІГАННЯ ОВОЧЕВИХ КОНСЕРВІВ	169
НА ПРИКЛАДІ ІКРИ КАБАЧКОВОЇ	169
К.В. Золотоверх, асистент	169
А.І. Махлай, студентка магістратури	169
34. ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ХЛІБЦІВ	171
Щербін М.О., студент магістратури	171
Букша М.А., студент магістратури	171
Єришева В.Р., студент магістратури	171
Юрченко Д.Ю., студент магістратури	171
Рудий В.В., студент магістратури	171
О.В. Немирич, д.т.н., доцент	171
35. УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ВОДИ ШТУЧНО-МІНЕРАЛІЗОВАНОЇ ТИПУ «СЕЛТЕРСЬКА»	173
В.М. Сидор, к.т.н., доцент	173
А. Пошелюзна, студентка	173
36. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОРИСТОСТІ МАФІНІВ ІЗ НАСІННЯМИ ЧІА СУЧАСНИМ ЦИФРОВИМ МЕТОДОМ	175
О.О. Петруша, к.т.н.	175
Г. Адамчик, PhD	175

СЕКЦІЯ З НОВІТНІ МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

177

1. TECHNOLOGICAL AND HYGIENIC PROFILE OF SELECTED EDIBLE OILS	178
Eva Ivanišová	178
Martin Makula	178
2. АНАЛІЗ АЛЬТЕРНАТИВНИХ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ЙОДНОГО ЧИСЛА НЕРАФІНОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ	184
О.М., Куник, к.т.н.	184
Д.Г. Сарібекова, д.т.н., професор	184
3. СУЧАСНІ АНАЛІТИЧНІ МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ АВТЕНТИЧНОСТІ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА ..	186
Н.П. Квітковська, аспірант, В.М. Іщенко, к.х.н., доцент	186

32. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ

М.Ю. Дричик, студент

А.І. Чорна, к.т.н.

Національний університет харчових технологій

Макаронні вироби – це особлива група зерноборошняних товарів, що доступна за ціною та користується попитом серед споживачів. Макаронна промисловість України щороку виробляє близько 7 кг різноманітної продукції на кожну людину, що перевищує фізіологічну норму споживання (5кг). Асортимент макаронних виробів дуже широкий та залежить від якості борошна, технічного оснащення підприємств та наявності у складі добавок.

У Європі щорічно викидають більше 500 тис. т лушпиння цибулі. Відомо, що її можна використовувати як сировину для вилучення біологічно активних речовин. Лушпиння цибулі містить вітаміни, макро і мікроелементи, фітонциди, антиоксиданти та флавоноїди (кверцетин та рутин). Саме тому доцільно використовувати лушпиння для підвищення біологічної та харчової цінності макаронних виробів.

Мета роботи – проаналізувати споживні властивості лушпиння цибулі, як перспективної сировини, для виготовлення макаронних виробів з підвищеною харчовою цінністю.

Відповідно до регламенту Європейського парламенту та ради ЄС №1333/2008 від 16.12.2008 р. «Про харчові добавки», «неперероблений продукт харчування» означає продукт харчування, що не зазнав жодної обробки, що призвела би до значної зміни початкового стану продукту харчування; для цієї цілі вважається, що наступні види обробки не призводять до значної зміни: очищення від лушпиння.

Встановлено, що використання екстрактів лушпиння цибулі є ефективним у разі виявлення патологій. Так, екстракт і порошок з лушпиння цибулі підвищує

плазмові концентрації кверцетину та ізорамнетину, покращує антиоксидантний захист печінки (порівняно з екстрактом чи порошком з м'якоті цибулі). Екстракт з лушпиння цибулі допомагає у разі гіпертонії, порушеннях роботи печінки і підшлункової залози, кишечника, ефективний для лікування атеросклерозу, астми, покращує загальне самопочуття та апетит, знижує артеріальний тиск. Таким чином, лушпиння цибулі (як порошок) та екстракт з лушпиння цибулі можна використовувати як перспективну сировину для виготовлення харчових продуктів із функціональними властивостями.

Встановлено, що кверцетин у лушпинні цибулі зумовлює ефективність екстракту. Антиоксидантні властивості кверцетину обумовлюють його використання у виробництві різних харчових продуктів. Оскільки кверцетин не розчиняється у воді, а лише в етанолі й органічних розчинниках, використовують 40 % і 70 % водно-спиртовий екстракт з лушпиння цибулі. Вміст флавоноїдів у перерахунку на кверцетин в екстрактах з лушпиння цибулі становив: у водному – 1,53 %; в 40 % спиртовому – 3,03 %; в 70 % спиртовому – 2,67 %. Тобто найбільш повне вилучення флавоноїдних сполук відбувається у разі використання екстрагента 40 % спиртового розчину. Проте цей спосіб вилучення корисних речовин з лушпиння цибулі є вартісним, тому для виробництва макаронних виробів використовувати його не доцільно.

Для екстрагування кверцетинвмісного лушпиння цибулі можна також використовувати електроактивовану воду – католіт, який має лужний показник рН (10-12 од.). Встановлено, що в 2 % і 4 % екстракті лушпиння цибулі вміст кверцетину відповідно становить 1,52 % і 1,61 %. Виробник несе затрати лише на отримання екстракту з лушпиння цибулі, оскільки сировина практично безкоштовна.

Таким чином, асортимент макаронних виробів підвищеної харчової цінності можна розширити за рахунок додавання відвару/порошку лушпиння цибулі. Встановлено, що за рахунок внесення лушпиння цибулі, харчові продукти мають антиоксидантні властивості. Внесення лушпиння цибулі не значно підвищить вартість готових виробів, оскільки є відносно дешевою сировиною.