

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

2–3 квітня 2020 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2020

86 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 2–3, 2020. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 86 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 9, 17.03.2020

© NUFT, 2020

Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с.

Видання містить матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 17 березня 2020 р.

© НУХТ, 2020

Науковий комітет

Голова:

Анатолій Українець, д.т.н., проф.,
Україна

Заступники голови:

Олександр Шевченко, д.т.н., проф.,
Україна
Сергій Токарчук, к.т.н., доцент.,
Україна

Алексей Єрмаков, к.т.н., доц., Беларусь
Ана Леаху, д-р, проф, Румунія
Анатолій Ладанюк, д.т.н., проф.,
Україна
Анатолій Заїнчковський, д.е.н., проф.,
Україна
Валерій Мирончук, д.т.н., проф.,
Україна
Віктор Доценко, д.т.н., проф., Україна
Владімір Поздняков, к.т.н., доц.,
Беларусь
Владімір Літвяк, д.т.н., Беларусь
Володимир Зав'ялов, д.т.н., проф.,
Україна
Володимир Ковбаса, д.т.н., проф.,
Україна
Галина Поліщук, д.т.н, доцент, Україна
Галина Сімахіна, д.т.н., проф., Україна
Георгіана Кодіна, д-р, проф, Румунія

Думітру Мнеріе, д-р, проф., Румунія
Євген Штефан, д.т.н., проф., Україна
Жанна Кошак, к.т.н., доц., Беларусь
Ігор Ельперін, к.т.н., проф., Україна
Ігор Кірік, к.т.н., доц., Беларусь
Крістіна Попович, к.т.н., доц., Молдова
Лада Шірінян, д.е.н., проф., Україна
Мірча Ороян, д-р, проф, Румунія
Нусрат Курбанов, к.т.н., доц.,
Азербайджан
Оксана Медведєва, Україна
Олександр Серьогін, д.т.н., проф.,
Україна
Олександр Гавва, д.т.н., проф., Україна
Руслан Аділ Акай Тегін, д-р,
Киргизстан
Світлана Бондаренко, д.хім.н., доц.,
Україна
Сергій Балюта, д.т.н., проф., Україна
Сергій Василенко, д.т.н., проф., Україна
Соня Амарей, д-р, проф, Румунія
Станка Дамянова, д-р, доц., Болгарія
Стефанов Стефан, д-р, проф., Болгарія
Тамар Турмандізе, д-р., Грузія
Тетяна Пирог, д.б.н., проф., Україна
Томаш Бернат, д-р, проф, Польща
Хенк Доннерс, д-р, Нідерланди
Хууб Лелівелд, д-р, Нідерланди
Ясмiна Лукінак, д-р, доц., Хорватія

Організаційний комітет

Олександр Шевченко, д.т.н., професор
Наталія Акутіна, провідний інженер
Олексій Губеня, к.т.н., доцент
Михайло Арич, к.е.н., доцент
Роман Бортнічук, к.т.н, старший викладач
Олег Галенко, к.т.н, доцент
Роман Грищенко, асистент
Олександр Люлька, к.т.н, доцент

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food.....	7
2. Foodstuff expertise	47
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	99
3.1 Technology of bread and pasta.....	99
3.2. Technology of pastry and food concentrates.....	116
4. Grain processing technology	136
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	152
6. Technology of fermentation and wine.....	175
7. Technology of preservation	206
8. Technology of meat and meat products.....	239
9. Technology of milk and dairy products.....	285
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	315
11. Ecological safety and labor protection.....	333
12. Biotechnology of microbial synthesis	364

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	7
2. Експертизи харчових продуктів.....	47
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	99
3.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	99
3.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	116
4. Технологія переробки зерна.....	136
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	152
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	175
7. Технологія консервування.....	206
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	239
9. Технологія молока і молочних продуктів	285
10. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	315
11. Екологічна безпека і охорона праці.....	333
12. Біотехнологія і мікробіологія.....	364

Удосконалення технології сушіння окуня звичайного

Вікторія Цвік, Катерина Квашук, Віталій Шутюк
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Вступ. Ефективне використання біологічних ресурсів водного промислу є однією з найважливіших задач рибопереробної галузі. Створення технологій переробки сировини, що дозволяють підвищити економічність виробництва, якість готової продукції, розширити асортимент, дає можливість досягти поставлені завдання. У зв'язку зі скороченням в останні десятиліття обсягів видобутку сировини морського промислу, рибопереробної галуззю країни все більша увага приділяється розвитку виробництва продукції з прісноводних видів риб.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження був окунь звичайний (*Perca fluviatilis*). Його м'ясо – дієтичний продукт. В 100 г філе якого міститься не більше 355 кДж і всього 1 г жиру, білків – близько 18...19 г.

Результати. Для проведення досліджень використовували охолоджений річковий окунь. Окунь обробляли на філе без шкіри, яке розрізали на шматочки шириною 5 см. Посол здійснювався наступним чином: кожен філе-шматок занурювався в підготовлений тузлук, з температурою 20 °С. Всі шматочки закладалися в полімерну тару, заливалися залишилися тузлуком і закривалися кришкою. При приготування тузлуку крім солі використовували екстракти суміші перцю і лаврового листа у різних пропорціях.

Сушіння дослідних партій посолених філе-шматочків проводили конвективним способом. Виявилося, що економічний з точки зору швидкості зневоднення (75-90 год) і дозрівання риби режим сушіння при 30 °С не забезпечує хорошої якості продукції.

З метою отримання риби з більш рівномірною вологістю по товщині продукту, був випробований ступінчастий температурний режим зневоднення. Зневоднення риби слід проводити з періодичним чергуванням інтенсивного сушіння впродовж 3 год з періодами «відпочинку» тривалістю 1,5 год. Рекомендовані параметри повітря при інтенсивному зневодненні (відносна вологість повітря – 45...65 %): 1-й період – температура – 18...20 °С; 2-й період – температура – 23...25 °С; 3 -й період — до 27...28 °С (остання доба).

Швидкість руху повітря – 2–2,2 м/с. Параметри повітря в період «відпочинку» однакові для всього процесу і складають: температура – 20±1 °С, відносна вологість повітря 70±5 %. Тривалість процесу зневоднення вобли в залежності від її розміру 110-120 год.

Висновок. Для отримання сушеного окуня звичайного вищої якості зневоднення риби слід проводити ступінчастий температурний режим та періодичним чергуванням інтенсивного сушіння.

Література.

1. Гордієнко, О.В. Огляд ринку рибної продукції в Україні / О.В. Гордієнко, М.К. Чиженко, В.В. Шутюк// Матеріали 85 Ювіл. Міжнар. наук.конферен. молод. учен., аспір. і студ. «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті», присвяченої 135-річчю НУХТ 11–12квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – С. 328.