

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

60. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАСТОЯНОК У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯКОГО МОРОЗИВА

Н.В. Косіковський, Д.О. Сіжко, М.В. Бондар, Т.Г. Осьмак,

Г.Є. Поліщук, А.М. Куц

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Алкогольне морозиво (з вином, пивом, бренді, sake, віскі тощо) вже продається в багатьох країнах світу, включаючи Францію, США, Росію, Ірландію, Англію, Японію і Сінгапур.

У Великобританії надійшов у продаж улюблений всіма десерт – морозиво з вмістом алкоголю 5 %, зі смаком апельсинового та чорносмородинового джину й рому. Виробляє ці ласощі англійська фірма Pubest Ice Cream.

Drunken Dairye король серед алкогольного морозива. Кожен споживач неодмінно оцінить безліч смакових варіацій замороженого десерту. Серед яких найбільшу популярність мають оригінальні поєднання манго і текіла, апельсин і Amaretto, білий шоколад і Малібу.

У Швейцарії запускають виробництво морозива «winesteam» з грушевим та абрикосовим бренді, а також з вином.

На продаж прохолодного «винного десерту» законодавство накладає певні обмеження: якщо вміст алкоголю в продукції перевищує 6,5%, її не можна відпускати особам молодше 16 років.

У Національному університеті харчових технологій проведені дослідження щодо можливості виробляти заморожені десерти, до складу яких входять настоянки з вмістом спирту 8-14%.

На кафедрі біотехнології продуктів бродіння і виноробство розроблені нові за складом оригінальні настоянки на основі лимона, м'яти та журавлини.

Настоянка лимонна – це не тільки легкий та освіжаючий слабоалкогольний напій, а продукт збагачений вітаміном С. Ця настоянка має неймовірно приємний лимонний аромат і кислувато-солодкий присмак.

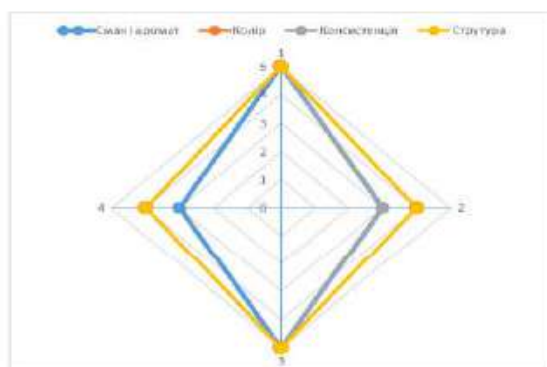
Настоянка м'яти – це гарний знеболюючий та заспокійливий засіб, який

до того ж має приємний м'ятний аромат, з характерним освіжаючим присмаком.

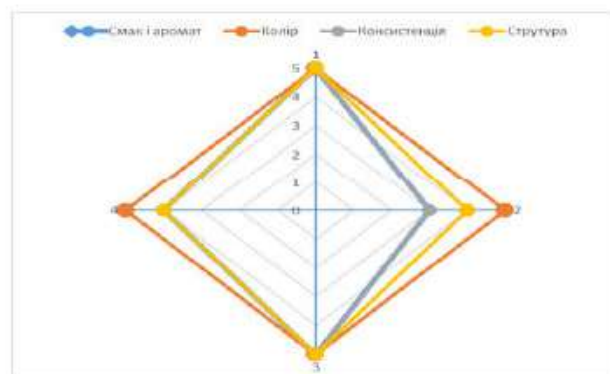
Настоянка журавлини – містить безліч корисних органічних кислот, вітаміни групи В, вітамін С, а також інші цінні макро- і мікроелементи. Настоянка має гарно виражений аромат журавлини з терпким ягідним присмаком.

На кафедрі технології молока і молочних продуктів проведені дослідження, щодо можливості використання вищезазначених настоянок у рецептурах м'якого морозива. Масова частка внесення слабоалкогольних настоянок становить, %: контроль (зразок №1), 15 (зразок №2), 20 (зразок №3), 25 (зразок №4).

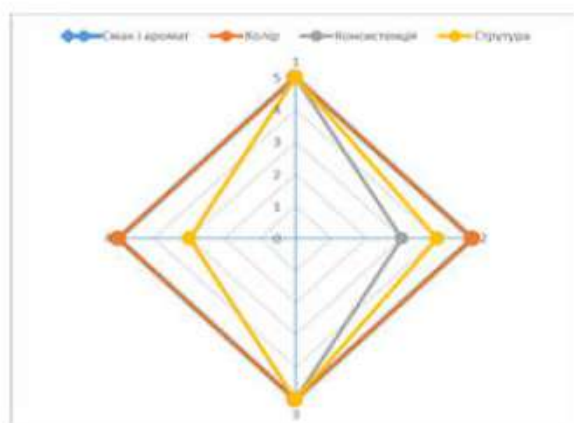
Органолептична оцінка дослідних зразків морозива представлена на рис.



а



б



в

Рис. Профілограма органолептичних показників молочного та молочно-алкогольного морозива з настоянками із:

а) журавлини, б) лимона, в) м'яти

Тривають дослідження щодо впливу масової частки внесених настоянок на криоскопічну температуру морозива.