

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



ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

10-11 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 301 с.

ISBN 978-966-612-242-4

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

*Рекомендовано Науково технічною радою НУХТ
Протокол №1 від «24» вересня 2020 р.*

© НУХТ, 2020

конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства», НУБ і П України 17-18 квітня 2019 р. – С. 131.

УДК :637.334.2

37. РОЗРОБЛЕННЯ КРИТЕРІЇВ ВИБОРУ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ В ЯКОСТІ КОАГУЛЯНТУ БІЛКІВ МОЛОКА

Т.В. Пшенична, О.В. Грек

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Для забезпечення збалансованого харчування розробляються нові молочні продукти, що містять крім традиційних складових ягідну сировину, яка є носієм вітамінів, макро- і мікроелементів та інших, незамінних для нормального функціонування організму, речовин зі здатністю покращувати споживчі властивості виробів [1]. В сучасних умовах виробництва однією з тенденцій щодо підвищення ефективності отримання білкових продуктів та забезпечення конкурентоспроможності продукції є максимально повне використання всіх білкових складових молока під час його переробки. Комплексне виділення білків молока може бути досягнуто термокислотою коагуляцією [2] із застосуванням в якості коагулянту ягідної сировини різного ступеня оброблення.

Для вибору ягідної сировини, придатної до використання в якості коагулянту при термокислотному осадженні білків молока, запропоновано ягідні культури, які розповсюджені на території України і традиційно використовуються в раціоні харчування населення. Це такі культури, як чорна та червона смородини, малина, калина, брусниця, журавлина, чорниця, ожина, горобина та ін.

Розробка продуктів на молочній основі з ягідною сировиною є актуальною для використання функціонально-технологічних властивостей ягід

та оптимізації складу продуктів за вмістом вітамінів та ін. Проте існують обмежені дані щодо застосування ягідної сировини у виробництві білково-ягідних концентратів. Метою роботи було розроблення критеріїв вибору ягідної сировини для застосування в якості коагулянту при термокислотному осадженні білків молока.

Головною технологічною ознакою для використання ягід як коагулянтів є активна кислотність та вміст органічних кислот.

Ягоди малини, калини та горобини відрізняються низьким вмістом органічних кислот – на рівні від 0,6 % до 2,3 %, порівняно зі смородиною, брусницею та журавлиною (3,44...4,02) %. До того ж, калина та горобина містять в своєму складі дубильні речовини до 3,0 %, а брусниця та журавлина – бензойну кислоту в кількості від 0,091 до 0,138 %, що є обмеженням для їх використання. Крім того, вплив термічного оброблення на зміну хімічного складу ягід потребує додаткових досліджень.

Критерії вибору ягідної сировини в якості коагулянту для термокислотного осадження білків молока представлені на рис. 1.



Рис. 1 – Критерії вибору ягідної сировини в якості коагулянту для термокислотного осадження білків молока

Розроблено критерії вибору ягідної сировини, як коагулянту для термокислотного осадження білків молока та доведено відповідність ягід чорної смородини вимогам за регіональною доступністю, врожайністю, наявністю промислових форм перероблення, рівнем органічних кислот та вітаміну С.

Список літератури

1. Тошев А.Д. Совершенствование технологии творожных изделий повышенной пищевой и биологической ценности / А. Д. Тошев, В.В. Чаплинский, И.Г. Вахитов // *Фундаментальные исследования*. – 2012. – № 6-3. – С. 678-681.

2. Chinprahast N. Heat-acid coagulation of market-retuned UHT milk using various coagulants and calcium chloride / N. Chinprahast, S. Subhimaros, S. Pattorn // *International Food Research Journal*. – 2015. – Vol. 3. – P. 943-

УДК 637.5

38. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ХЛБІВ З ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ

А.М. Холод, В.М. Пасічний, О.О. Савчук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Сучасні м'ясопереробні підприємства випускають широкий асортимент продуктів.

Внаслідок недотримання технологічних параметрів під час виробництва, невідповідного зберігання продуктів чи проміжних напівфабрикатів (дія світла, води, кисню повітря, різних каталізаторів) можливі різні види псування, у тому числі гідроліз та окиснення жирів.

У складі м'ясних виробів масова частка ліпідів достатньо висока і може становити до 30 %.

Тому питання зменшення факторів окисного псування ліпідів потребують пильної уваги на всіх етапах виробництва. Разом з цим, навіть, коли зовнішні