

**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**

---



**X МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*09-10 листопада 2021 р.*

**КИЇВ НУХТ 2021**

**Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції:** Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 р. – 328 с.

ISBN 978-966-612-268-4

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 за тематикою і паспортом секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ*  
Протокол №3 від «28» жовтня 2021 р.

ISBN 978-966-612-268-4

© НУХТ, 2021

## 10. РОЗРОБКА НОВИХ ВИДІВ МОЛОЧНО-ОВОЧЕВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО

**В.Я. Сапіга, А.П. Михалевич, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Аналіз харчового статусу людей різних країн світу вказує на переважання раціону харчування продуктами підвищеної калорійності за вмісту тваринних жирів і вуглеводів та одночасного дефіциту білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, макро- і мікроелементів, харчових волокон. У рамках реалізації концепції здорового харчування, необхідною умовою є вживання «функціональних продуктів харчування», систематичне вживання яких виявляє позитивну регулюючу дію на функції систем та органів людського організму. Рациональне харчування знижує ризик розвитку захворювань травної системи у дітей раннього віку, запобігає розвитку хронічних захворювань у зрілому віці, сприяє формуванню високого рівня інтелекту та попередженню ряду недуг (атеросклероз, цукровий діабет, ожиріння, остеопороз тощо) [1].

Тому на сучасному етапі розвитку харчової промисловості існує попит на продукти здорового харчування, низькокалорійні, зі зниженим вмістом жиру та легкозасвоюваних вуглеводів, а також продукти, збагачені білками, вітамінами, мінеральними елементами та харчовими волокнами.

На кафедрі технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій розроблені нові рецептури запіканок та суфле на основі сиру кисломолочного та овочів.

Кисломолочний сир - продукт дієтичного харчування. Завдяки високому вмісту амінокислоти метіоніну він рекомендується для профілактики та захворювань печінки й атеросклерозу (метіонін нормалізує жировий обмін й обмін холестерину, порушення яких є причиною розвитку атеросклерозу й захворювань печінки) [2]. Високий вміст кальцію дозволяє рекомендувати сир



кисломолочний для лікування та профілактики запальних процесів, а також для зміцнення кісткової тканини, зокрема після переломів. Тому сир кисломолочний та вироби з нього повинні входити до щоденного раціону людини, зокрема дітей дошкільного й шкільного віку, для задоволення потреби в кальції.

Овочі — основне джерело вітаміну С, каротину, вітамінів груп К і В, а також мінеральних речовин, зокрема солей калію, кальцію, натрію, фосфору, заліза. Овочі багаті на вуглеводи у вигляді цукрів (сахарози, фруктози, глюкози), крохмалю, клітковини, інуліну, харчових волокон, пектинів, білків та азотистих речовин. Хімічний склад овочів залежить від виду, сорту продукції, умов вирощування та реалізації. Хімічний склад формує харчову цінність продукції. Значення овочів у харчуванні зумовлене генетичними особливостями організму, який потребує клітковини, рослинного білка, мікро- та макроелементів та вітамінів.

На новий вид запіканки овочевої отримано патенти на корисну модель: склад запіканки овочевої (№ 139461) та спосіб виробництва запіканки овочевої (№ 139462); для суфле молочно-рослинного: склад суфле молочно-рослинного (№139504) та спосіб виробництва суфле молочно-рослинного (№ 139505).

Введення овочів до складу сиру кисломолочного для виробництва запіканок та суфле сприяє отриманню продуктів заданої якості з функціональними властивостями та з привабливими органолептичними показниками, що зумовить його вигідне позиціонування на споживчому ринку.

#### **Список літератури:**

1. Подрігало Л.В. Дослідження рівня функціонування організму у разі оцінки і прогнозування донозологічних станів здоров'я дітей, підлітків і молоді/ Л.В. Подрігало // Довкілля та здоров'я. – 2013. – № 3. – С. 69 – 74.
2. Самовол, С., & Юдічева, О. П. (2012). Розробка специфікації і словесного опису рівня якості окремих показників для оцінки якості кисломолочного сиру.