

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

УДК 637.146.32

15. ДОЦІЛЬНІСТЬ УДОСКОНАЛЕННЯ СКЛАДУ ДЕСЕРТІВ КИСЛОВЕРШКОВИХ НА ОСНОВІ СМЕТАНИ

О. Костенко, Г.Є. Поліщук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. За останній час в Україні все більш популярними стають вироби зі сметани. Але наразі обсяги виробництва сметани є нижчими, порівняно з її споживанням. Консистенція сметани в деяких випадках може бути недостатньо густою, як хотілося б споживачеві, а смак і запах недостатньо вираженими, щоб конкурувати з іншою продукцією, яка представлена на полицях супермаркетів. Однак, можливо вирішити дану проблему виготовленням сметанних продуктів з додаванням немолочних компонентів, надаючи їм функціональну спрямованість. Тому актуальним є удосконалення технології десертів кисловершкових на основі сметани підвищеної харчової цінності.

Консистенція та в'язкість є оцінкою доброякісності десертів кисловершкових на основі сметани. Рідка консистенція в готовому продукті частіше за все утворюється не тільки через недостатню жирність, але й внаслідок порушення технологічних режимів виготовлення та незадовільний склад сировини. Для підвищення харчової цінності та покращання органолептичних показників десертів кисловершкових додають смако-ароматичні та структуруючі наповнювачі та добавки, як то: харчові волокна, рослинні жири, КСБ-УФ, сироп крем-брюле та ін. Компоненти різного походження, які мають корисні властивості, можуть доповнювати один одного, застосовуватися у різних комбінаціях, надаючи готовому продукту на основі сметани нові функціональні властивості, зокрема, поліпшувати споживчі якості, збільшувати

термін придатності, знижувати собівартість та ін.

При виробництві сметанних продуктів зазвичай застосовують рослинні жири, що містять антиоксиданти тому, що рослинний жир швидко окислюється. Для цього використовують термостійку сировину, яка не містить інгібіторів. Для поліпшення структури сметанний продукт збагачують харчовими волокнами, джерелами яких слугують фрукти, овочі, злакові культури. Вони не тільки поліпшують структуру, але й мають позитивний вплив на організм та здоров'я людини. Ще одним способом для покращення консистенції та реологічних властивостей десертів кисловершкових є застосування молочно-білкових концентратів (КСБ-УФ, сухого знежиреного молока, казеїнатів, концентратів сироваткових білків). Вони мають здатність зміцнення кисломолочного згустка та зв'язування вологи. КСБ-УФ застосовують для підвищення біологічної цінності молочних продуктів за рахунок високого вмісту незамінних амінокислот, збагачують білком продукт. Отже, саме застосування концентрату сироваткових білків методом ультрафільтрації є найбільш доцільним як функціонально-технічного та функціонально-біологічного інгредієнта.

Висновки. На основі аналізу існуючих розробок підтверджено актуальність обраного напрямку наукової роботи - удосконалення технології десерту кисловершкового на основі низькожирної сметани за рахунок застосування натуральних функціонально-технологічних наповнювачів та добавок. Натуральні багатофункціональні інгредієнти покращуватимуть органолептичні та фізико-хімічні показники десертів та матимуть корисний вплив на організм споживачів.

Список літератури

1. Сметана: проверка и оценка качества [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://produkt-pitaniya.ru/molprodukty-kislomolochnye-smetana>.
2. З.С. Зобкова. Особенности технологии термизированных (пастеризованных) сквашенных молочных продуктов [Електронний ресурс] /

З.С. Зобкова, Т.П. Фурсова, С.А. Щербакова – Режим доступу до ресурсу: <http://www.milkbranch.ru/publ/view/10.html>.

3. Долматова, О. И. К вопросу об использовании пищевых волокон в сметанном продукте / О. И. Долматова, А. В. Дошина // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49, № 2. – С. 201–208.

4. Однорог М.Р. Застосування концентрату сироваткових білків для стабілізації структури сметани / Однорог М.Р., Полищук Г.Є.. // Харчова промисловість. – 2018. – №23. – С. 6–12.

УДК 637.334:637.146.4

**16. НАПРЯМИ ПРАКТИЧНОГО ЗАСТОСУВАННЯ
ЕЛЕКТРОФІЗИЧНИХ СПОСОБІВ ОБРОБЛЕННЯ В ТЕХНОЛОГІЯХ
ПРОДУКТІВ ІЗ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ**

О.В. Кочубей-Литвиненко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Актуальним напрямом розвитку молочної промисловості сьогодні є ресурсоефективне перероблення сироватки молочної. Одним із векторів розвитку цього напрямку доцільно розглядати впровадження на підприємствах молочної промисловості різної потужності електрофізичних методів та їхнє комбінування з традиційними способами оброблення та перероблення сироватки молочної (СМ). Електрофізичні методи знаходять розвиток у сучасних промислових технологіях і відкривають перспективи для нових досягнень, мають ряд переваг, зокрема щодо енергозбереження, інтенсифікації виробництва [1].

Науково обґрунтовані позитивні ефекти від впровадження електрогідралічного та електроіскрового оброблення СМ [2,3] доцільно враховувати під час розроблення технологічних підходів до:

- її первинного оброблення для забезпечення седиментаційної стійкості протягом зберігання та покращання мікробіологічних показників;