



**XI Міжнародна спеціалізована
науково-практична конференція**

**11th International Specialized
Scientific and Practical Conference**

**Тренди Lean-виробництва
та пакування харчової продукції**

**Trends in LEAN food production
and packaging**

**Київ 2022
Kyiv 2022**

11-а Міжнародна спеціалізована науково-практична конференція
“Тренди lean-виробництва та пакування харчової продукції”, 25 жовтня, 2022. Київ, Україна

Сухенко В.Ю., Авдєєва Л.Ю., Левицький М.А., Медведєва Н.А. LEAN виробництво та його інструмент на прикладі Total productive maintenance (TPM).....	76
Белемець Т.О., Бандура У.Г. Використання екстрактів стевії в технологіях харчових продуктів.....	78
Васильківський К.В., Ступак Ю.О. Визначення енергетичних параметрів транспортування вантажів у лініях пакування.....	79
Коваленко Н.В., Бабко Є.М., Олішевський В.В. Модернізація транспортно-розподільчої системи пресу бурякового жому.....	82
Кожемяка О.В., Пешук Л.В., Мікрородорість chlorella, як елемент продовольчої безпеки України.....	83
Багдасарян Д. А., Скуйбіда Є.Л., Бабич В.Р., Костюк В.С. Фактори енергозаощадження в перехіних процесах.....	85
Скуйбіда Є.Л., Тимошенко А.С., Костюк В.С. Пошук шляхів безударного вкладання вантажів.....	88
Гавва О.О., Кохан О.О. Сучасні тенденції вітчизняного ринку споживчої упаковки харчових продуктів.....	91
Любич В. В. Обґрунтування застосування борошна гарбузового в технології макаронів.....	93
Маяк О.А. Вакуумна вібраційна сушарка періодичної дії для сушіння вичавків.....	94
Острик О.М., Кучеренко В.О., Олійник С.І. Використання напівфабрикатів із волоського горіха у технології лікєро-горілчанних напоїв.....	96
Петрова Ж.О., Пазюк В.М. Розробка енергоефективних безвідходних теплотехнологій отримання насіння овочєвих культур.....	97
Кадомський С.В., Друченко В.С. Роль шорсткості в процесах стаціонарної поверхневої взаємодії під час тертя мідних сплавів в умовах реалізації вибіркового переносу.....	99
Харченко Є.І., Шаран А.В. Вихід битих зерен пшениці в процесі луцєння.....	104

УДК 663.8

Острик О.М., аспірант, Кучеренко В.О., магістрант, Олійник С.І, к.т.н., доцент
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

ВИКОРИСТАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА У ТЕХНОЛОГІЇ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

На цей час у багатьох країнах світу спостерігається надмірне споживання алкогольних напоїв різної міцності. Тому одним із пріоритетних напрямів розвитку асортименту напоїв є удосконалення технологій, які сприятимуть зниженню ризику розвитку захворювань і підтриманню здоров'я людини. Фахівці лікєро-горілчаної галузі шукають спроможність знизити шкідливий вплив спирту на організм людини, із зрівноважуванням в ньому корисних речовин із застосуванням напівфабрикатів із рослинної та плодово-ягідної сировини [1]. Значний внесок в удосконалення асортименту та удосконалення технології алкогольних напоїв, до складу яких входить натуральна сировина, зробили вітчизняні та закордонні науковці: В.Ковальчук, І.Тюрікова, М. Пересічний, S. Gorinstein, M. Weisz, C. Alamprese, C. Pompei [1, 2] та ін

Ринок напоїв України свідчить про недостатній асортимент та обмежений обсяг виготовлення лікєро-горілчаної продукції на основі натуральної сировини. На світовому ринку виробляють алкогольні напої різних типів із збереженням аромату і смаку плодів та ягід [1, 2].

Згідно з ДСТУ 4257 лікєро-горілчані напої це алкогольні напої міцністю від 1,2 до 60 % об., виготовлені змішуванням спирту етилового ректифікованого з напівфабрикатами, інгредієнтами та підготовленою водою..

Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament передбачено виробництво лікєру *ночін (горіховий лікєр)* — смак якого одержують унаслідок мацерації і/або дистиляції цілих зелених волоських горіхів (*Juglans regia L.*) з мінімальним вмістом цукру у перерахунку на інвертний цукор 100 г/дм³ та мінімальною об'ємною часткою етилового спирту 30 %.

В складі екстрактів та настоїв спиртових на основі волоського горіха молочно-воскової зрілості містяться ефірні олії, органічні кислоти (яблочна, лимонна), алкалоїди, глікозиди, сапоніни, кумарини, каротиноїди, водорозчинні вітаміни (С, В1, Р і каротин), фітонциди, фенольні сполуки, дубильні речовини, мікроелементи, кумарини: элаговая кислота хиноны: юглон, α-гідроюглон, β-гідроюглон, 5-глюкозид гідроюглон [1, 3]. Природні комплекси волоського горіха мають лікувально-профілактичну дію та смакоароматичні, дубильні, антиокислювальні, антимікробні та інші властивості [1, 3].

Визначено оптимальні технологічні параметри приготування настоїв горіха в залежності від стану і розміру часток шкірки та перикарпію сировини, об'ємної частки етилового спирту екстрагента, гідромодуля, тривалості та кратності екстрагування.

Висновки. Правильний вибір способу та умов приготування настоїв спиртових із використанням сировини волоського горіху дає змогу отримати стабільні та стійкі напівфабрикати для виробництва лікєро-горілчаних напоїв.

Література

1. Тюрікова І.С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика: монографія / І.С. Тюрікова. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203 с.
2. Alamprese C., Pompei C. Influence of processing variables on some characteristics of nocino liqueur. *Food Chemistry*. 92 (2005). P. 203–209
3. Савчук Ю.Ю., Усатюк С.І. Дослідження біологічної цінності напою з ядер волоського горіха. *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького*, 2017, т 19, № 75. С. 124-128

Острик О.М., Кучеренко В.О., Олійник С.І. НУХТ, м. Київ, Україна Використання напівфабрикатів на основі волоського горіха у технології лікєро-горілчаних напоїв