



**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ  
ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ  
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:  
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

**Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної конференції  
здобувачів вищої освіти і молодих вчених**

**26 жовтня 2022 року**

**Харків**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНА НАУКОВА УСТАНОВА  
«ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ТА ЗМІСТУ ОСВІТИ»  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ  
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ  
ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ  
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:  
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

**Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної конференції  
здобувачів вищої освіти і молодих вчених**

**26 жовтня 2022 року**

Харків  
ДБТУ  
2022

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

I-66

*Редакційна колегія:*

*Михайлов В.М., д.т.н., проф.; Серік М.Л., к.т.н., доц.; Янчева М.О., д.т.н., проф.; Гринченко О.О., д.т.н., проф.; Гавриш Т.В., к.т.н., доц.; Гринченко Н.Г., д.т.н., проф.; Погарська В.В., д.т.н., проф.; Євлаш В.В., д.т.н., проф.; Шутюк В.В., д.т.н., проф.; Хомич Г.П., д.т.н., проф.; Перцевой Ф.В., д.т.н., проф.; Кравченко М.Ф., д.т.н., проф.; Яковлева В.П., керівник відділу організації наукової роботи з науково-педагогічним персоналом та здобувачами освіти ДБТУ; Мандич О.В., д.е.н., проф.; Дроменко О.Б., к.т.н., доц.; Желєва Т.С., к.т.н.; Омельченко С.Б., к.т.н., доц.*

Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р. – Харків : ДБТУ, 2022. – 108 с.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, ресторанного господарства, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих вчених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний  
університет, 2022

## ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ СОУСУ МАЙОНЕЗНОГО З ВІВСЯНИМ МОЛОКОМ

Дударєв І.М., гр. ЗТР-2-1М

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **О.В. Кузьмін**  
Національний університет харчових технологій

Для зменшення калорійності соусу-майонезу та збільшення вмісту у ньому мінеральних речовин було запропоновано використати у рецептурі вівсяне молоко. Експериментальним шляхом були визначені фізико-хімічні і органолептичні показники (за 5-бальною шкалою) модельних композицій соусу, що містили 11,2, 15,8, 17,9, 20,4 та 24,3 (у мас. %) вівсяного молока. Встановлено, що збільшення вмісту вівсяного молока у рецептурі соусу зумовлює зменшення масової частки жиру (від 66,07% до 55,69%) та збільшення масової частки вологи (від 26,8% до 35,98%). Зі збільшенням вмісту вівсяного молока зменшується титрована кислотність соусу (від 0,25 до 0,17). У всіх модельних композиціях соусу стійкість емульсії становила 100%. Також встановлено, що зі збільшенням вмісту вівсяного молока соус стає менш в'язким, тобто його консистенція стає сметаноподібною. За оцінкою експертів усі композиції соусу з вівсяним молоком мають: ніжний солодкуватий смак із легким присмаком гірчиці та кропу; ледь відчутний кислуватий запах з легким ароматом гірчиці та кропу; колір від білого до біло-кремового з сіруватим відтінком і з крапліннями кольорів сировини (кріп, гірчиця). За результатами досліджень рекомендовано вміст рецептурних компонентів в 1000 г соусу: олія – 582 г; вівсяне молоко – 203 г; яйця курячі – 163 г; оцет 9%-й –16 г; цукор – 15 г; сіль – 9,1 г; гірчиці (насіння) – 8,9 г; кріп сушений – 3 г. За цих значень маси компонентів калорійність соусу становить 565,2 ккал у 100 г продукту.

Додавання вівсяного молока у рецептуру дозволило, порівняно з традиційним соусом-майонезом, зменшити калорійність соусу на 19,9% та вміст жиру на 21,1%, підвищити вміст: вуглеводів на 12,5%; калію на 270%; кальцію на 48%; заліза на 122%; фосфору на 291,8%.

Ураховуючи рецептуру соусу майонезного з вівсяним молоком була запропонована інноваційна технологія його виготовлення, відповідно до якої яйця курячі, цукор, сіль, гірчиця (насіння) та кріп сушений з'єднуються та змішуються. Під час змішування тонкою цівкою додають олію для утворення емульсії. Емульсія з'єднується з оцтом та змішується 1...2 хв, внаслідок чого утворюється напівфабрикат соусу. Із напівфабрикатом соусу з'єднують вівсяне молоко та змішують протягом 1...2 хв.