

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
**Ічнянський завод**  
сухого молока та масла

**II ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
У РАМКАХ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО ФОРУМУ**

**«МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ ВІД ВИРОБНИКА ДО СПОЖИВАЧА:  
СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ОРІЄНТИРИ»**

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**27 травня 2025 р.**

**КИЇВ**

## ЗМІСТ Матеріалів конференції

<i>GREK V., ONOPRIICHUK O., PSHENYCHNA T.</i> The influence of purple corn powder on the quality indicators of milk-protein clots	39
<i>GREK V., TYMCHUK A., CHUBENKO L.</i> Modern colored whey beverages	40
<i>LISNIUK V., GREK O.</i> Technology of milk-based sauce with plant ingredients	41
<i>ONOPRIICHUK O., SKUIBIDA V.</i> The effect of storage time on the quality of fermented dairy and plant products	42
<i>SHUMYLO O., TYMCHUK A.</i> Technology of cream drink with enhanced nutritional value	43
<i>SHYMANIUK I., GREK O.</i> Influence of empetrumnigrum extract on physicochemical and sensory characteristics of a structured beverage	44
<i>SOLOVIOV N., TYMCHUK A.</i> Technology of multicomponent albumin dessert with extended shelf life	45
<i>БАРАЛЮК А., ОСЬМАК Т.</i> Дослідження впливу гуарової камеді на реологічні властивості ферментованого напою на кокосовій основі	46
<i>БАРТОШАК І., ПОЛІЩУК Г., МАРИНІН А.</i> Фізико-хімічні характеристики згустків, одержуваних різними способами зсідання вершків	47
<i>БАСС О.</i> Інноваційний підхід до виробництва морозива на основі молочної сироватки з використанням поліолів	48
<i>БАСС О., ОСЬМАК Т.</i> Крафтове морозиво як нова гастрономічна ніша	49
<i>БЛИК О., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., ЗАБРОДА А., БЛОХАТНЮК В.</i> Перспективи використання безлактозних молочних продуктів у технології хлібобулочних виробів	51
<i>БЛУХА Г., РОМАНЧУК І.</i> Технології вирощування у тваринництві як перспективний напрям підвищення поживних властивостей молочних продуктів	52
<i>БУШТЕЦЬ Д.</i> Визначення раціонального співвідношення кисломолочного й альбумінового біфідо-сирів для виробництва сирків глазурованих для спортсменів	53
<i>ГНІЦЕВИЧ В., ГОНЧАР Ю.</i> Аналіз ринку низьколактозних молочних продуктів	55
<i>ГРОГОЛЬ А., СЛИВКА Н., БЛИК О.</i> Використання натуральних інгредієнтів в технології йогурту	57
<i>ДМИТРЕНКО І., ПОЛІЩУК Г.</i> Вплив екстракту кардамону на активну кислотність йогуртового напою по типу лассі	59
<i>ДІДУХ Е.</i> Технологія м'яких сирів з білою пліснявою з подовженим терміном зберігання	60

<i>ЗАВГОРОДНІЙ М., КЛОПОТ К., ПУХЛЯК А.</i>	
Виробництво сиру ланне	62
<i>КАМБУЛОВА Ю., КОХАН О., ПУСТОВОЙТ А., МИТЯЙ А.</i>	
Наукові здобутки для розширення асортименту органічних вітчизняних солодошів	63
<i>КВІТКОВСЬКА Н., ІЩЕНКО В., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., НАГОРІЧНА Я., ІЩЕНКО М.</i>	
Визначення вмісту 5-гідроксиметилфурфуралу в зразках молока з різним ступенем термічної обробки	67
<i>КЛЕЩУК О., ДУЩАК О., ШУТЮК В.</i>	
Особливості використання екстракту шпинату в йогуртах	68
<i>КЛИМЕНКО О., ТКАЧЕНКО Н.</i>	
Технологія сиру сулугуні з пажитником	69
<i>КЛОПОТ К., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i>	
Забарвлюючі харчові інгредієнти для виробництва молочних продуктів у патріотичних кольорах	71
<i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., БЛИК О., ВИСОЦЬКИЙ О., РОГОВИЙ О.</i>	
Кисла сироватка молочна, збагачена наночастинками Zn, Mg, Mn, – натуральний підкислювач у технології житньо-пшеничного хліба	73
<i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., ОСЬМАК Т.</i>	
Дуальна форма здобуття освіти – взаємовигідна співпраця освіти і бізнесу	75
<i>КРУПА О., СТАСЮК М., ШВИДКИЙ О.</i>	
Сучасне використання цукрозамінників у виробництві морозива: переваги та ризика	76
<i>КУЛАКІВСЬКА А., КОНЕЧНА Р.</i>	
Розробка йогурту з екстрактом <i>Malvasylvestris</i> l. З екстрактом одержаним за участі ферменту	78
<i>КУЧЕРАК П., ТКАЧЕНКО Н.</i>	
Синбіотичні комплекси для виробництва капсульованих пробіотичних продуктів	79
<i>ЛУКАЩУК А., ОСЬМАК Т., ПОЛІЩУК Г.</i>	
Залежність реологічних характеристик йогуртів від додавання сухого знежиреного молока та вибору заквашувальної культури	81
<i>ЛУЧКА І., БЛИК О., КРУГЛА Д.</i>	
Використання екстракту гінкго білоба у виробництві функціонального кефіру з імуномодулювальними властивостями	83
<i>МАНДЮК О., ПОЛІЩУК Г., МАРИНІН А.</i>	
Дослідження фізико-хімічних показників якості продукту сметанного з білоквмісними інгредієнтами та куркумою	84
<i>МАСЛІЙЧУК О.</i>	
Використання «NON-DAIRYMILK» у ресторанному господарстві	85
<i>МАШТАКОВ Д., ТКАЧЕНКО Н.</i>	
Йогуртовий продукт зі збалансованим хімічним складом	86
<i>ОСЬМАК Т., БАСС О., РОЖНЯТІВСЬКА К.</i>	
Розроблення технології морозива з використанням морквяного пюре	88
<i>МИХАЛЕВИЧ А., БАНДУРА У.</i>	
Використання вторинної молочної сировини у виробництві харчових продуктів підвищеної харчової цінності	89

<i>МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛИЩУК Г.</i> Вплив ізоляту сироваткових білків на характеристики кольоровості морозива сироваткового	90
<i>МИХАЛЕВИЧ А., САПІГА В.</i> Активізація функціонально-технологічних властивостей білково-вуглеводної сировини	91
<i>НАГОВСЬКА В., МИХАЙЛИЦЬКА О., КОНАШУК Д.</i> Розроблення технології сметанного продукту з використанням олії бразилійського горіха	92
<i>ОСЬМАК А., ПАВЛЮК І., БАНДУРА У.</i> Аналіз розвитку технологій безлактозних молочних продуктів	93
<i>ПАВЛЮК І., БАНДУРА У.</i> Розробка рецептури глазурованих сирків з підвищеною енергетичною цінністю	94
<i>ПАРХОМЕЦЬ П., ОСЬМАК Т., ПОЛИЩУК Г.</i> Альтернативні методи осадження сироваткових білків	95
<i>ПЕТРУША О., ЛОГІНОВА А.</i> Колір молочних продуктів – характеристика якості та сприйняття	96
<i>ПОДОЛЯН З., ТКАЧЕНКО Н.</i> Технологія йогуртового десерту для спортсменів, призначеного для підтримання поточної маси	97
<i>РОЖКО З.</i> Логістичні бар'єри на шляху розвитку молочної галузі України	99
<i>СВАЙКІН О., ТКАЧЕНКО Н.</i> Технологія сухих білкових молочних коктейлів для спортсменів	102
<i>СВЯТНЕНКО Р., ЛІТВИНЧУК С., МАРИНІН А.</i> Аналіз методів виявлення фальсифікації меду	104
<i>СИЧОВА О., ПОЛИЩУК Г.</i> Обґрунтування рецептурного складу йогурту з інуліном і натуральним наповнювачем	105
<i>СКРИПНІЧЕНКО Д., ЛАНЖЕНКО Л., СУХИНА І.</i> Вибір молочної сировини при виробництві сиру моцарелла	106
<i>ТЕРЕЩУК М., ПОЛИЩУК Г.</i> Аналіз чинників впливу на формування показників якості крем-сиру	108
<i>ЦЕСАРИК О., МУСІЙ Л., СЛИВКА І.</i> Розроблення технології кисловершкового масла з використанням <i>Enterococcus faecium</i> , виділеним із карпатської бринзи	110
<i>ЧЕРНОВА О.</i> Україна у світовій сирній екосистемі: інтеграція та створення власної історії	113
<i>ШАДОРСЬКА А.-А., ПАЛЯНИЦЯ Л.</i> Використання натуральних інгредієнтів у виробництві йогурту	114
<i>ЮДІНА Т., СЕРЕНКО А.</i> Вплив ферментації на харчову цінність низьколактозних йогуртів на основі сколотин	114

## РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ МОРКВЯНОГО ПЮРЕ

**Тетяна ОСЬМАК, к.т.н., доцент Оксана БАСС, к.т.н., доцент,  
Катерина РОЖНЯТІВСЬКА, здобувач**  
Національний університет харчових технологій, м. Київ

На сучасному етапі розвитку харчової промисловості особливої актуальності набуває створення продуктів функціонального призначення, які поєднують високу харчову цінність, натуральність та привабливі органолептичні властивості. Одним і перспективних напрямів є використання овочевої сировини у виробництві морозива. Таке рішення дозволяє не лише розширити асортимент, а й збагатити продукт біологічно активними речовинами, вітамінами, мінералами та природними антиоксидантами.

**Метою** даної роботи є розроблення рецептури морозива з додаванням морквяного пюре як функціонального компонента та обґрунтування його переваг над традиційними видами морозива. Морква, як джерело  $\beta$ -каротину, вітаміну А, калію та харчових волокон, має цінні дієтичні властивості. Застосування її у складі морозива надає продукту яскравого природного кольору, приємного смаку та підвищеної біологічної цінності.

До складу рецептури входять такі компоненти: йогурт білий 3% жирності, вершки 20%, сухе знежирене молоко, морквяне пюре (12% сухих речовин), цукор або мед, стабілізатори (желатин або харчовий), вода, а також натуральні ароматизатори – екстракт м'яти, кориця і мускатний горіх. Така рецептура дозволяє отримати морозиво з ніжною текстурою, приємним смаком та вираженим натуральним ароматом. Важливою перевагою є використання меду як альтернативного підсолоджувача, що дозволяє зменшити глікемічне навантаження продукту. Результати розробки демонструють можливість створення морозива з використанням овочевої сировини без втрати споживчих властивостей. Додавання морквяного пюре позитивно впливає на структурно-механічні властивості готового продукту, підвищує його стабільність до зберігання і покращує органолептичні показники.

Таблиця 1 – Рецептура морозива йогуртового морквяного

Компонент	Маса, г
Йогурт білий 3% жирності	120.0
Вершки 20% жирності	69.0
Сухе знежирене молоко (93% СЗМЗ)	22.75
Цукор	45.0
Стабілізатор харчовий	3.2
Вода	42.2
Морквяне пюре (12% СР або 7% цукру)	160.0
Мед натуральний	82.5
Стабілізатор (желатин)	2.4
Екстракт м'яти	1.2
Кориця мелена	1.6
Мускатний горіх	1.6
Вода	150.7

Таким чином, морозиво з морквяним пюре є прикладом інноваційного продукту з функціональними властивостями, який поєднує користь овочевої сировини з

привабливістю традиційного десерту. Розробка має високий потенціал для впровадження у виробництво, зокрема в сегменті натуральних і дієтичних продуктів, та може стати основою для створення нових смакових композицій на основі іншої овочевої сировини.

## **ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ**

**Артур МИХАЛЕВИЧ, аспірант, Ульяна БАНДУРА, к.т.н., доцент**  
Національний університет харчових технологій, м. Київ

**Анотація.** З огляду на дефіцит білку та надлишку легкозасвоюваних вуглеводів у раціоні харчування сучасної людини, виникає необхідність покращення структури харчування населення за рахунок розширення асортименту харчових продуктів, зокрема на основі білоквмісної вторинної сировини.

**Виклад основного матеріалу.** На базі Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ виконується наукова робота прикладного характеру в межах державного фінансування за тематикою «Розроблення технології повторного використання вторинних молочних ресурсів для виробництва нових продуктів та зменшення утворення харчових відходів» (номер державної реєстрації – 0124U000965).

Проведено комплекс досліджень щодо закономірностей зміни хімічного складу вторинної молочної сировини, зокрема протейнових, вуглеводних та мінеральних комплексів, в залежності від способів їх модифікації, з метою подальшого застосування результатів науково-дослідної роботи у харчових технологіях.

Вперше в цій роботі досліджено білково-вуглеводні системи, створені на основі ізоляту сироваткових білків та гідролізованих концентратів сироватки, що забезпечують покращену стабільність готових продуктів під час зберігання, в тому числі низькотемпературного [1]. Використання  $\beta$ -глюканів, отриманих з вівса та дріжджів, було вивчено в контексті регулювання процесу виморожування вільної води, що прямо впливає на текстурні характеристики та термостійкість кінцевого продукту [2].

Крім того, у дослідженні було виявлено синергічний ефект між білковими компонентами, полісахаридами та гідроколоїдами, який сприяє утворенню стабільних структур з покращеними реологічними властивостями.

Практична цінність роботи полягає в розробці наукових засад модифікації функціонально-технологічних властивостей вторинної молочної сировини з метою її подальшого використання в ресурсоефективних та ресурсозаощадних технологіях виробництва інноваційних продуктів цільового призначення.

Результати досліджень та рекомендації щодо їх використання апробовані на вітчизняних підприємствах та впроваджені у навчальний процес Національного університету харчових технологій під час вивчення фахових дисциплін та виконання курсових і кваліфікаційних робіт.

**Висновки.** Соціальна значимість результатів роботи полягає у застосуванні в складі харчових продуктів білоквмісної сировини, отриманої із вторинних молочних ресурсів, поліпшенні структури харчування населення за рахунок впровадження у виробництво нових видів продуктів підвищеної харчової цінності та раціоналізації технологічних процесів виробництва харчових продуктів.

### **Література**

1. Mykhalevych, A., Buniowska-Olejnik, M., Polishchuk, G., Puchalski, C., Kamińska-Dwórznicka, A., & Berthold-Pluta, A. (2024). The Influence of Whey Protein Isolate on the Quality