

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

---

**89**

**International scientific conference  
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements  
to the 21st century nutrition  
problem solution"**

**April, 3-7 2023**

**Part 3**

---

**Kyiv, NUFT, 2023**

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**89**

**Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**3-7 квітня 2023 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2023**

**89 International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April, 3-7, 2023. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 89 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

© NUFT, 2023

---

**Матеріали** 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – Ч.3. – 517 с.

Видання містить матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго-та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

© НУХТ, 2023

## 42. Дослідження сучасних технологій та інновацій виробництва чізкейків

Дар'я Селезньова, Олександра Неміріч, Олег Кузьмін

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Асортимент десертів вражає своєю різноманітністю. Від класичних рецептур до авторських – всі вони мають певні недоліки: великий вміст жирів та вуглеводів, малу кількість білків, харчових волокон та БАР.

**Матеріали і методи.** Для дослідження інноваційних технологій чізкейків застосовано аналітичний метод пошуку інформації.

**Результати.** У ході проведення дослідження з'ясовано, що поширеними методами вдосконалення десертів є зміна рецептурного складу та зміна технології виробництва з метою продовження терміну придатності.

Так як чізкейк – дуже популярний десерт у всьому світі, тому є достатньо його різновидів. Багато країн змінили рецептурний склад цього десерту згідно власних традицій. Тож, асортимент даного виду продукції – широкий. Варто зазначити, що досліджень на тему технології чізкейків проведено мало.

До подібних досліджень слід віднести дослідження можливостей використання йогурту Kalaba (турецького локального крем-йогурту) у виробництві чізкейків. Результати фізико-хімічного, текстурного та сенсорного аналізу чізкейків, вироблених з йогуртом Kalaba, показали, що даний вид сировини може бути альтернативним молочним продуктом для виробництва чізкейків [1].

Схожа зміна рецептури була здійснена в Ісландії. Для приготування освітленого чізкейку використовують знежирений або нежирний Skug [2]. Таким чином дану продукцію роблять локальною і розширюють асортимент за видом сировини.

Одним з останніх досліджень було проведення оцінки впливу заморожування при  $-20^{\circ}\text{C}$  та  $-70^{\circ}\text{C}$  та додавання різних гідроколідів у молочні десерти, схожі на чізкейк, на їх фізико-хімічні та сенсорні характеристики. Як висновок, кращою технологією виявлено заморожування в ультрафрізері, оскільки воно не викликає змін у структурі та вигляді чізкейку. Додавання гідроколідів не принесло користі [3].

Зовсім нещодавно було запатентовано методи і системи гармонійної гомогенізації смакових та ароматичних порошоків в технології чізкейків. Описаний метод гармонійної гомогенізації різних порошоків у технології чізкейків використовується для чізкейків, що випікаються.

**Висновки.** З огляду на вищевикладену інформацію, виявлено, що дослідження технології чізкейків тільки набирають популярності. З'ясовано, що розширення асортименту відбувається за рахунок використання локальних продуктів молочної промисловості, але не знайдено технології чізкейків холодного способу приготування для спеціальних груп населення, зокрема для людей, що мають непереносимість лактози і таку хворобу, як целиакія.

### Література.

1. Özer E.D., Esen M.K., İçigen M., Özer C.O. Investigation of usage possibilities of Kalaba Yoghurt (local cream yoghurt) in cheesecake production. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 25. 2021. 100376.
2. Krieger E. This one-bowl cheesecake is light as a cloud and easy enough for a weeknight. *Washington Post*. 25 Mar. 2021, p. NA. Gale Academic OneFile.
3. Da Silva A.P.A. Efeito do congelamento e de hidrocoloides sobre as características de sobremesa láctea tipo cheesecake. 2021. 75 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, RS, 2021.