

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**92-а**  
**Міжнародна наукова**  
**конференція молодих учених,**  
**аспірантів і студентів**

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

**20–24 квітня 2026 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2026**

## **Зміст**

<b>1. Technology of functional ingredients and new food.....</b>	<b>7</b>
<b>2. Foodstuff expertise .....</b>	<b>46</b>
<b>3. Achievements and development prospects in technologies of flour, confectionery and food concentrates.....</b>	<b>93</b>
<b>4. Grain processing technology .....</b>	<b>125</b>
<b>5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....</b>	<b>142</b>
<b>6. Technology of fermentation and wine.....</b>	<b>162</b>
<b>7. Technology of preservation .....</b>	<b>192</b>
<b>8. Technology of meat and meat products.....</b>	<b>216</b>
<b>9. Innovations in the dairy industry.....</b>	<b>275</b>
<b>10. Oil raw material technologies: protein, lipid and cosmetic products.....</b>	<b>298</b>
<b>11. Ecology and sustainable development .....</b>	<b>311</b>
<b>12. Biotechnologies and bioengineering.....</b>	<b>338</b>

## **Content**

<b>1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....</b>	<b>7</b>
<b>2. Експертиза харчових продуктів.....</b>	<b>46</b>
<b>3. Здобутки та перспективи розвитку в технологіях борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів.....</b>	<b>93</b>
<b>4. Технологія переробки зерна.....</b>	<b>125</b>
<b>5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....</b>	<b>142</b>
<b>6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....</b>	<b>162</b>
<b>7. Технологія консервування.....</b>	<b>192</b>
<b>8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....</b>	<b>216</b>
<b>9. Інновації у молокопереробній галузі.....</b>	<b>275</b>
<b>10. Технології олійної сировини: білкові, ліпідні та косметичні продукти.....</b>	<b>298</b>
<b>11. Екологія і сталий розвиток .....</b>	<b>311</b>
<b>12. Біотехнології та біоінженерія.....</b>	<b>338</b>

## **Дослідження впливу порошку сублімованої ожини на споживчі характеристики кексів**

Дмитро Пінчук, Ярослава Мукоїд, Людмила Махинько  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Борошняні кондитерські вироби, зокрема кекси – це висококалорійні вироби, популярні серед всіх груп населення. Питання підвищення їх харчової цінності без погіршення при цьому смакових властивостей та зовнішнього вигляду, на теперішній час є актуальною проблемою. Одним з варіантів вирішення цієї проблеми є підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів за рахунок додавання нетрадиційної сировини, яка містить у собі велику кількість вітамінів, мінералів, антиоксидантів та інших біологічно-активних речовин.

**Матеріали і методи.** У ході роботи використовували порошок ожини сублімованої для підвищення харчової цінності кексів.. Для визначення споживчих характеристик кексів користувались загальноприйнятими методиками визначення органолептичних та фізико-хімічних показників.

**Результати і обговорення.** У ході роботи було проведено серію випікань кексів з додаванням порошку сублімованої ожини у кількості 4, 6, 8 та 10% на заміну пшеничного борошна в рецептурі. Крім того, оскільки дана добавка характеризується підвищеною кислотністю, необхідно було скоригувати кількість хімічного розпушувача. Для визначення оптимальної кількості розпушувача, порошку ожини та оптимальної тривалості замішування тіста було складено план експерименту, проведено ряд випікань кексів з наступною оцінкою питомого об'єму готових виробів. В результаті дослідження було виявлено, що варіанти зі збільшеним дозуванням ожини мали менший питомий об'єм. На підставі статистичного оброблення результатів визначили, що оптимальна кількість добавки становила 10% порошку сублімованої ожини на заміну борошна пшеничного. Оптимальний вміст розпушувача –1,25 г, тривалість замішування тіста рекомендується протягом 8 хв.

Було досліджено органолептичні показники якості готового виробу. Кекси були правильної форми, бордового кольору, з приємним ягідними ароматом та присмаком.

Розрахунок мінерального складу в готових виробах показав деяке збільшення основних мінералів та вітамінів.

Розрахунок енергетичної цінності кексів з додаванням порошку ожини показав деяке зниження показника порівняно з контрольною рецептурою.

Крім того, вході роботи досліджували збереженість кексів в різних видах пакування: поліетиленова плівка, пластиковий блістер, контейнер з алюмінієвої фольги. Вироби зберігалися за належних умов, протягом трьох місяців з щомісячною оцінкою якості. Отримали наступні результати. Кекси що зберігалися у поліетиленовій плівці мали хороші показники якості протягом всього терміну. Для виробів, які зберігалися у контейнері з алюмінієвої фольги відмітили суттєве зниження споживчих характеристик вже після другого місяця. Найменший термін зберігання виявили у кексах в пластиковому блістері. Вже протягом місяця було відмічено появу плісняви. Таким чином, рекомендується зберігання розроблених виробів у поліетиленовій плівці.

**Висновки.** В ході роботи було визначено оптимальну кількість порошку сублімованої ожини у виробництві кексів, що становить 10,0 % замість пшеничного борошна в рецептурі. Внесення даної добавки дасть змогу покращити харчову цінність кексів, за рахунок підвищення вмісту біологічно-активних речовин.