

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

5–6 квітня 2017 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2017

83 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 5-6, 2017. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 83 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.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 11, 30.03.2017

© NUFT, 2017

Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті”, 5–6 квітня 2017 р. – К.: НУХТ, 2017 р. – Ч.1. – 460 с.

Видання містить матеріали 83 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

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.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 11 від «30» березня 2016 р.

© НУХТ, 2017

Науковий комітет

Голова:

Анатолій Українець, д.т.н., проф.,
Україна

Заступники голови:

Олександр Шевченко, д.т.н., проф.,
Україна

Сергій Токарчук, к.т.н., доцент,
Україна

Ана Леаху, д-р, проф, Румунія

Анатолій Ладанюк, д.т.н., проф.,
Україна

Анатолій Заїнчковський, д.е.н.,
проф., Україна

Анджей Ковальські, д-р, проф,
Польща

Анатолій Сайганов, д.е.н., проф.,
Беларусь

Валерій Мирончук, д.т.н., проф.,
Україна

Віргінія Юренієне, д-р, проф., Литва

Владімір Поздняков, к.т.н., доц.,
Беларусь

Володимир Зав'ялов, д.т.н., проф.,
Україна

Віктор Доценко, д.т.н., проф.,
Україна

Володимир Ковбаса, д.т.н., проф.,
Україна

Галина Поліщук, д.т.н, доцент,
Україна

Галина Сімахіна, д.т.н., проф.,
Україна

Георгіана Кодіна, д-р, проф,
Румунія

Думітру Мнеріє, д-р, проф.,
Румунія

Євген Штефан, д.т.н., проф.,
Україна

Єлизавета Костенко, д.хім.н.,
доц., Україна

Жанна Кошак, к.т.н., доц., Беларусь

Ігор Ельперін, к.т.н., проф.,
Україна

Ігор Кірік, к.т.н., доц., Беларусь

Карел Магер, д-р, Німеччина

Крістіна Попович, к.т.н., доц.,
Молдова

Мірчо Ороян, д-р, проф, Румунія

Нусрат Курбанов, к.т.н., доц.,
Азербайджан

Олександр Серьогін, д.т.н.,
проф., Україна

Олександр Гавва, д.т.н., проф.,
Україна

Олена Сологуб, д.е.н., проф.,
Україна

Михайло Міненко, д.е.н., проф.,
Україна

Петро Шиян, д.т.н., проф.,
Україна

Світлана Гуткевич, д.е.н., проф.,
Україна

Сергій Балюта, д.т.н., проф.,
Україна

Сергій Василенко, д.т.н., проф.,
Україна

Соня Амарей, д-р, проф, Румунія

Станка Дамянова, д-р, доц.,
Болгарія

Стефанов Стефан, д-р, проф.,
Болгарія

Тетяна Пирог, д.б.н., проф.,
Україна

Томаш Бернат, д-р, проф, Польща

Хенк Доннерс, д-р, Нідерланди

Хууб Лелівелд, д-р, Нідерланди

Організаційний комітет

Наталія Акутіна, провідний інженер

Олексій Губеня, к.т.н., доцент

Анна Грищенко, к.т.н, доцент

Олег Галенко, к.т.н, доцент

Михайло Арич, к.е.н., ст. викл.

Роман Грищенко, асистент

Олексій Муратов, к.х.н., ст. викл.

Олександр Люлька, к.т.н., доцент

Дмитро Шумигай, к.т.н., доцент

25. Переваги застосування Xtend-технології для зберігання рослинної продукції

Тетяна Савонік, Людмила Ляцевич, Віталій Шутюк
Національний університет харчових технологій

Вступ. Для задоволення потреб населення в плодоовочевій продукції потрібно не тільки збільшити її виробництво, а й домогтися рівномірного постачання овочів протягом року у рекомендованому асортименті за рахунок раціонального поєднання розвитку технологій вирощування, переробки та закладання продукції на зберігання. Проблема збереженості врожаю фруктів і овочів залишається актуальною, оскільки реалізація продукції населенню становить іноді 50...60 % загального обсягу заготівлі.

Висока якість реалізованих овочів і фруктів в більшій мірі забезпечує технологія зберігання. При виборі найбільш прийнятних способів зберігання плодоовочевої продукції враховуються багато факторів – економічна ефективність, терміни, наявність матеріально-технічної бази [1].

Результати. Нині все більш відомою стає перспективна технологія Xtend – збереження свіжих продуктів з використанням сучасної упаковки для зберігання і транспортування плодоовочевої продукції. Xtend-технологія, дозволяє зберегти овочі та фрукти в стані абсолютної свіжості. Основа технології – створення модифікованої атмосфери всередині полімерної упаковки і підтримання її під час зберігання до моменту споживання продукту. Дані умови забезпечуються шляхом створення і підтриманням правильного балансу між киснем і вуглекислим газом, відсутністю надмірної вологості. Xtend упаковка має такі переваги:

- придатна для тривалого транспортування і зберігання овочів, фруктів, ягід і зелені. Полегшує транспортування продуктів наземним і морським транспортом, чим значно скорочує витрати в порівнянні з повітряним транспортом;
- забезпечує збереження смакових якостей і природний товарний вигляд;
- збільшує терміни зберігання;
- дозволяє різко знизити втрати в ланцюжку поставок;
- дає можливість розширення ринку продажів і ринку виробництва;
- дозволяє значно зменшити сезонні прогалини і збільшити обсяги продаж за минулими сезонами року.

Упаковка відмінно підходить для цілого ряду різних видів фруктів, ягід, овочів і зелені, включаючи полуницю, суницю, груші, вишні, черешні, зелена цибуля, кріп, петрушку, салати, гранати, сливу, абрикос, персик, нектарин тощо.

Для того, щоб отримати максимальну віддачу від упаковки Xtend МА/МН важливо правильно організувати і підтримувати рекомендований температурний режим для конкретного виробництва по всьому ланцюжку поставок і уникати різких коливань температури. Так наприклад, зелену цибулю необхідно охолодити до температури 1 °...4 ° С, після чого упакувати його в спеціальний пакет, терміни зберігання суниці можна подовжити до 30 днів, черешні до 45 днів, огірка до 21 доби.

Висновки. Використання Xtend-технології в Україні є перспективним напрямом зберігання рослинної сировини, що забезпечить втрати продукції та підвищить її якість.

Література

1. Чернявский Б. Современные системы упаковки пищевых продуктов / Б. Чернявский // ОРАКОВАНІЕ. — 2000. — № 2. — С. 12—15.