

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

88

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

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

Квітень – Травень 2022 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2022

88 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April – May, 2022. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 88 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 for printing, Protocol № 8, 25.03.2022

© NUFT, 2022

Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", Квітень – Травень 2022 р. – К.: НУХТ, 2022 р. – Ч.1. – 422 с.

Видання містить матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ 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.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 25 березня 2022 р.

© НУХТ, 2022

Науковий комітет

Голова:

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

Ана Леаху, д-р, проф, Румунія
Анна Грищенко, к.т.н., доц., Україна
Валерій Мирончук, д.т.н., проф.,
Україна
Василь Пасічний, д.т.н., проф., Україна
Віталій Шутюк, д.т.н., проф., Україна
Володимир Зав'ялов, 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
Ельза Омарова, к.т.н., доц.,
Азербайджан
Євген Штефан, д.т.н., проф., Україна
Крістіна Попович, к.т.н., доц., Молдова
Лада Шірінян, д.е.н., проф., Україна
Лариса Арсенєва, д.т.н., проф., Україна

Мірча Ороян, д-р, проф, Румунія
Надія Левицька, д.і.н., проф, Україна
Нусрат Курбанов, к.т.н., доц.,
Азербайджан
Олександр Гавва, д.т.н., проф., Україна
Олександра Неміріч, д.т.н., проф.,
Україна
Руслан Аділ Акай Тегін, д-р,
Киргизстан
Сергій Балюта, д.т.н., проф., Україна
Сергій Токарчук, к.т.н., доцент.,
Україна
Соня Амарей, д-р, проф, Румунія
Станка Дамянова, д-р, доц., Болгарія
Стефан Юнге, д-р, проф, Німеччина
Тамар Турмандізе, др., Грузія
Тетяна Пирог, д.б.н., проф., Україна
Томаш Бернат, д-р, проф, Польща
Хууб Лелівелд, д-р, Нідерланди
Ясмiна Лукінак, д-р, доц., Хорватія

Організаційний комітет

Сергій Токарчук, к.т.н., доцент., Україна
Наталія Акутіна, провідний інженер
Олексій Губеня, к.т.н., доцент
Михайло Арич, к.е.н., доцент
Олег Галенко, к.т.н, доцент
Олександр Люлька, к.т.н, доцент
Анна Грищєко, к.т.н, доцент
Олег Бортнічук, к.т.н, доцент
Роман Грищенко, к.т.н, доцент

Зміст

88 th is working!.....	7
«Wounded» Education and Culture in russian War Against Ukraine.....	11
1. Technology of functional ingredients and new food.....	18
2. Foodstuff expertise	51
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	81
4. Grain processing technology	110
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	126
6. Technology of fermentation and wine.....	140
7. Technology of preservation	167
8. Technology of meat and meat products.....	190
9. Technology of milk and dairy products.....	240
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	261
11. Ecological safety and labor protection.....	274
12. Biotechnology and bioengineering.....	296

Content

88-а – працює!.....	7
«Поранена» освіта та культура у війні росії проти України.....	11
1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	18
2. Експертизи харчових продуктів.....	51
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	81
4. Технологія переробки зерна.....	110
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	126
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	140
7. Технологія консервування.....	167
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	190
9. Технологія молока і молочних продуктів	240
10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів.....	261
11. Екологічна безпека і охорона праці.....	274
12. Біотехнологія і біоінженерія.....	296

14. Значення показника пористості при загальній оцінці хлібобулочних виробів

Таїсія Ткаченко, Оксана Петруша

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. При виборі хлібобулочних виробів український споживач, звертає увагу на велику кількість факторів: органолептичні, фізичні та цінові показники. Технологія виробництва хліба є досить структурною, велика кількість показників якості хлібобулочних виробів, дають можливість оцінити якість та безпечність виробництва хліба певного виробника. Таким якісним показником виступає пористість хлібобулочних виробів.

Матеріали і методи. Було проведено опитування українських споживачів хлібу за допомогою анкетування оцінки важливості пористості хліба під час формування власного вибору. Інформацію про пористість хліба було взято з відкритих джерел.

Результати і обговорення. Якість хлібобулочних виробів визначається на законодавчому рівні та визначається в стандартах різного рівня (ДСТУ, ТУ У та ін.). Пористість хлібобулочних виробів відноситься до основних фізико-хімічних показників, які в обов'язковому порядку встановлені в нормативних документах та повинні контролюватися перед випуском продукції кінцевому споживачу. При цьому нормується значення лише для виробів в яких даний показник може бути визначеним стандартним методом з використанням приладу Журавльова. Поруч з цим для ряду виробів хлібопекарської галузі та кондитерської даний показник є важливим в прописується як візуальна оцінка продукту на зрізі [1].

За характеристикою пористості хлібобулочного виробу можна визначити належність технологічну практику на етапі зброджування хлібу. Тому, що хліб який має низьку пористість отримується з невибродженого чи погано вибродженого тіста, також це відбувається через використання борошна низької хлібопекарської якості.

Проводячи опитування серед українських споживачів, для визначення важливості показника пористості при виборі хліба, була сформована опитувальна анкета з певним переліком питань:

«Як часто ви вживаєте/купуєте хлібобулочні вироби?»

«На які показники при виборі хлібу ви звертаєте найбільшу увагу?»

«Яка для вас важливість показника пористості хліба при виборі?»

Під час опитування споживачів було поділено для визначення важливості пористості хліба за віком споживачів. Велика кількість українських споживачів споживає хлібобулочні вироби щодня, це переважно люди старшого віку, при виборі хлібу вони акцентують увагу на цінових показниках, але при виборі одного постійного виробника, акцентують увагу на пористості хлібу. Молоді українські споживачі не так часто споживають хлібобулочні вироби, але вони вважають показник пористості важливим. Тому, що при виборі хлібу вони звертають на хлібобулочні вироби, які будуть краще засвоюватися організмом.

Висновки. З проведеного опитування зрозуміло, що український споживач з досвідченістю підходить до вибору хлібобулочних виробів, особливо, якщо обирає певного виробника для щоденного використання. Пористість хліба виступає важливим показником для споживачів при виборі. Тому, що пористість хлібу впливає на зовнішні (органолептичні показники) хлібобулочних виробів.

Література. 1. Development of the measurement method of porosity of bakery products by analysis of digital image / O. Petrusha, O. Daschynska, A. Shulika // Technology audit and production reserves. – № 2/3(40), – 2018. – P. 61-66.