

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 1

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 1. 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 ХХІ столітті", 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – Ч.1. – 420 с.

Видання містить матеріали 89 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.

© НУХТ, 2023

Зміст

Ukrainian science: challenges of war	7
1. Technology of functional ingredients and new food	51
2. Foodstuff expertise	97
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	139
4. Grain processing technology	169
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment	182
6. Technology of fermentation and wine	196
7. Technology of preservation	227
8. Technology of meat and meat products	261
9. Technology of milk and dairy products	316
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	337
11. Ecology and sustainable development	353
12. Biotechnologies and bioengineering	382

Content

Українська наука: виклики війни	7
1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	51
2. Експертизи харчових продуктів	97
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	139
4. Технологія переробки зерна	169
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води	182
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства	196
7. Технологія консервування	227
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів	261
9. Технологія молока і молочних продуктів	316
10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів	337
11. Екологія і сталий розвиток	353
12. Біотехнології та біоінженерія	382

31. Безалкогольне пиво Kronenbourg Pur Malt з додаванням лісових ягід

Оксана Петруша, Юлія Просянка

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Незважаючи на те, що продажі безалкогольного пива у світі продовжують зростати за останні декілька років, однак все ще є існує думка серед споживачів, що смак у такого пива не є достатньо вираженим, як у звичайного пива. На їх погляд, смак безалкогольного пива — прісний та рідкий і цьому існує пояснення.

Матеріали і методи. У роботі проводиться аналіз наукових статей та монографій вітчизняних та іноземних вчених, українські та іноземні видання, пов'язані з використанням рослинної сировини у технології безалкогольного пива.

Результати. Зростання світового ринку безалкогольного пива пов'язують, зокрема, з тим, що вести здоровий спосіб життя стало модно. Зокрема, німецькі дослідники довели, що безалкогольне пиво корисне після тренування: напій має ізотонічний ефект, тобто швидко відновлює запаси води та мінералів, які організм втрачає при сильних навантаженнях. У безалкогольному пиві містяться калій, магній, вітаміни групи В та ін [1].

Безалкогольне пиво варять так само і з тих самих інгредієнтів, що й звичайне. Складність полягає в тому, щоб отримати продукт з мінімально можливим вмістом алкоголю, але при цьому зберегти характерні для пива смак і насиченість. Наприклад, опитування, проведені в 2019 році в Нідерландах, показало, що серед відповідей на запитання «Чому ви не п'єте безалкогольне пиво» найпоширенішою (60%) була відповідь, що причиною є нехарактерні для пива сенсорні відчуття. Серед таких недоліків найбільш характерними є присмак сула, що не збродило, слабка карбонізація, незрозуміла солодкість та інші присмаки [2].

Аналізуючи вищенаведену інформацію, для покращення органолептичних показників безалкогольного пива було обрано варіант з додаванням лісових ягід до вже існуючого безалкогольного пива Kronenbourg Pur Malt.

Додаючи їх до рецептури пива, проблема зі сторонніми присмаками та солодкістю напою вирішується, завдяки їх природній кислоті. Також лісові ягоди мають такі переваги: багаті поліфенолами, які допомагають зменшити вільні радикали та запобігають серцево-судинним захворюванням. Вони є джерелом вітаміну С, необхідного для росту та відновлення тканин організму та шкіри. Крім того, вони допомагають утворювати нейромедіатори, які запобігають депресії. Містять високий вміст фолієвої кислоти, яка сприяє утворенню еритроцитів, що робить їх ідеальними для профілактики анемії [3].

Висновок. Безалкогольне пиво Kronenbourg Pur Malt з додаванням лісових ягід є чудовим варіантом для ще більшої популяризації саме цієї категорії пива серед споживачів у всьому світі. Адже воно не тільки корисне через те, що не містить алкоголю, а тому що буде збагачене лісовими ягодами, які містять у своєму складі різноманітні вітаміни та мінерали, які позитивно впливатимуть на організм людини.

Література.

1. Безалкогольне пиво: від стандартів якості – до крафтового виробництва / К. Корольок. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cutt.ly/d4hoFef>
2. Напої. Технології та інновації / К. Корольок. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://techdrinks.info/bezalkogolne-pivo-vid-standartiv-yakosti-do-kraftovogo-vyrobnytstva/>
3. Properties of forest fruits. Режим доступу: <https://wellwo.es/en/properties-of-forest-fruits-2/>