



EUROPEAN CONFERENCE

Conference Proceedings



**XIV International Science Conference
«People and the world: global problems of
human development»**

**December 18-20, 2023
Prague, Czech Republic**

87.	Павлюк І., Бандура У. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО МОЛОКА У ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ	365
88.	Гуляк К.В., Корнута В.А. ПОРІВНЯННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РЕДАКТОРІВ КОМП'ЮТЕРНОЇ ГРАФІКИ ДЛЯ РОЗРОБКИ WEB-ІНТЕРФЕЙСІВ	366
89.	Кісель А., Гава В., Демиров А. СИСТЕМА НЕЛІНІЙНОГО ШИФРУВАННЯ НА ОСНОВІ СИСТЕМИ ЗАЛИШКОВИХ КЛАСІВ У РОЗШИРЕНОМУ ПОЛІ ГАЛУА	369
90.	Мельниченко Н.С., Корнута В.А. МЕТОДИКА ВИБОРУ ГРАФІЧНИХ СЕРВІСІВ ДЛЯ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕРФЕЙСІВ ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ	374
91.	Парамонова К., Рєпін К., Золкіна Є. МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ВОГНЕЗАХИСНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ІНТУМЕСЦЕНТНИХ ПОКРИТТІВ	377
92.	Трембовецький Р.С., Розломій І.О. ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПЕРЕТВОРЕННЯ XML-ДОКУМЕНТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЛАТФОРМИ .NET	381
93.	Шимко А.В., Змієвська О.Г. ДОСЛІДЖЕННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ СПОСОБІВ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ ДЛЯ МАЛИХ ФЕРМЕРІВ	384
94.	Шкрибінець В.В., Пришляк С.О., Барило Г.І. РІДКОКРИСТАЛІЧНИЙ ЧАСТОТОЗАДАЮЧИЙ ЕЛЕМЕНТ ДЛЯ ОПТИЧНИХ СЕНСОРІВ	387
TOURISM		
95.	Борисенко М.С. ПРОБЛЕМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТУРИЗМУ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ІНВАЛІДНІСТЮ	389
96.	Жуков В.В., Пугач К.Є. ОСНОВНІ ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	392

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО МОЛОКА У ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ

Павлюк Ірина,
здобувачка групи МО-3-2
Національний університет харчових технологій,

Бандура Ульяна,
канд. техн. наук, доцент
Національний університет харчових технологій,

В світі інтенсивно проводяться дослідження, направлені на розроблення способів і технологій більш ефективного використання рослинної сировини в молочній галузі. Для розширення асортименту молочних десертів та збагачення поживної цінності продуктів актуальним є використання альтернативного молока. Сьогодні не тільки в закладах громадського харчування активно використовують альтернативне молоко для приготування кавових напоїв, смузі, різноманітних страв, але тепер використання такої сировини налагоджено в промисловому виробництві.

Перспективність виробництва молочних десертів з такої сировини полягає в наступному: низька калорійність (удосконалення технології продуктів дієтичного харчування); відсутність лактози (розширення асортименту молочної продукції «lactose free»); відсутність молочних білків та холестерину (розроблення технології продуктів харчування цільового призначення). Серед основних переваг десертів на рослинній основі також є високий вміст харчових волокон, β -каротину, аскорбінової кислоти. Обрані критерії є важливими для споживачів, які обрали альтернативні продукти для свого раціону, через індивідуальні особливості та просто прагнуть поліпшити свій стан здоров'я [1].

Отже, аналіз літературних джерел свідчить, що розроблення технологій виробництва молочних десертів з альтернативної сировини є перспективним напрямком наукових досліджень.

Список літератури:

1. Tanja Kongerslev Thorning, Anne Raben, Tine Tholstrup, Sabita S. Soedamah-Muthu, Ian Givens & Arne Astrup (2016). Milk and dairy products: good or bad for human health? An assessment of the totality of scientific evidence, *Food & Nutrition Research*, 60:1.