

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА
ПУЛЮЯ
(Україна)
УНІВЕРСИТЕТ МАУНТ-СЕНТ-ВІНСЕНТ
(Канада)
КАУНАСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
(Литва)
УНІВЕРСИТЕТ АГРАРНИХ НАУК
ТА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ В КЛЮЙ-НАПОКА
(Румунія)
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ НААН УКРАЇНИ
(Україна)
ПАП «АГРОПРОДСЕРВІС»
(Україна)
ПРАТ «ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ МОЛОКОЗАВОД»
(Україна)

VIII Міжнародна науково-технічна конференція
Стан і перспективи харчової науки та
промисловості

присвячена 30-річчю заснування
кафедри харчової біотехнології і хімії
ТНТУ імені Івана Пулюя

Тези доповідей

25 – 26 вересня 2025 р.

Тернопіль

Кухтин М.В.	43
ПІДБІР ШТАМІВ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРІВ З ПЛІСНЯВОЮ	
Процак П.В.	44
БАЗИЛІК ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ У ВИРОБНИЦТВІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА	
Кременчук І., Горюк Ю.В., Кухтин М.Д.	45
ПІДХОДИ ЩОДО КОНСЕРВУВАННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ЛІТИЧНИМИ ФАГАМИ	
Шикірява О.В.	46
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ КОМБІНОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	
Юкало В.Г., Сторож Л.А., Дацишин К.Є., Крупа О.М., Сторож С.І.	47
АНАЛІЗ, ВИДІЛЕННЯ І ВИКОРИСТАННЯ ОСНОВНИХ БІЛКІВ МОЛОКА В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ	
Величко І.А., Сторож Л.А., Назарко І.С.	48
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ФОРМУВАННІ АСОРТИМЕНТУ ВЕРШКОВОГО МАСЛА	
Демченко М.М.	50
ХАРЧОВА І БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ТОМАТАМИ	
Цісарик О.Й., Мусій Л.Я., Сливка І.М.	51
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ НА ОСНОВІ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Дмитренко І.Т., Поліщук Г.Є.	54
ВПЛИВ ЕКСТРАКТУ КАРДАМОНУ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ЙОГУРТУ	
Сичова О.О., Завгородній М.М., Поліщук Г.Є.	55
РОЗРОБЛЕННЯ НОВОГО ВИДУ ЙОГУРТУ З ІНУЛІНОМ	
Данилець А.Ю., Кравченко Х.Ю., Криськова Л.П.	56
СОЧЕВИЦЯ ЧОРНА ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА КОМПОЗИТНОГО БОРОШНА ДЛЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
Дерень Д.О., Кравченко Х.Ю., Лазарюк В.В.	57
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ПРОТЕЇНОВИМ ПОРОШКОМ ЛЮПИНУ	
Galenko O., Vorontsov M.	58
MODELING THE NUTRITIONAL VALUE OF PATÉS WITH FAT REPLACEMENT AND USING BAMBOO FIBER	

УДК 637.146.34

**О. О. Сичова, магістрант, М. М. Завгородній, магістрант, Г. Є. Поліщук, докт. техн. наук, професор
Національний університет харчових технологій, Україна**

РОЗРОБЛЕННЯ НОВОГО ВИДУ ЙОГУРТУ З ІНУЛІНОМ

**О. Sychova, M. Zavorodnii, G. Polishchuk, Dr., Prof.
DEVELOPMENT OF A YOGURT RECIPE WITH INULIN**

Технологія йогурту стрімко розвивається, у тому числі за рахунок розширення асортименту йогурту ароматизованого з натуральними смако-ароматичними і структуруючими інгредієнтами, які можуть відігравати додаткову пребіотичну функцію [1]. Особливу увагу для застосування у складі йогурту заслуговують такі функціональні інгредієнти, як інулін і пюре з плодів манго. Зокрема, інулін спроможний імітувати наявність жиру у нежирних харчових продуктах або продуктах зі зниженим вмістом жиру, а також підвищувати вологоутримуючу здатність молочно-білкових згустків [2]. Пюре з манго є натуральним підсолоджувачем та смако-ароматичним наповнювачем для кисломолочних напоїв [3]. Таким чином, розроблення рецептури нового виду йогурту ароматизованого з інуліном і пюре манго є актуальним напрямом наукового дослідження.

Активну кислотність зразків йогурту визначали потенціометричним методом, титровану – титрометричним методом, умовну в'язкість – за часом витікання перемішаного зразка з піпетки об'ємом 25 см³ при температурі 20⁰ С, ступінь синерезису – методом центрифужних пробірок, масову частку вологи – висушуванням до постійної маси, мікроструктуру йогурту вивчали – мікроскопіюванням при збільшенні 150х. Органолептичні показники йогурту визначали за 5-ти бальною шкалою для основних показників з перерахунком балів за коефіцієнтами значимості.

Встановлено, що впродовж 6-ти годин ферментації інулін (1-3%) майже не впливає на динаміку процесу кислотоутворення. При зберіганні йогурту до 14-ти діб інулін підвищує активність та життєво важливі функції молочнокислих бактерій – *Lactobacillus* та біфідобактерій *Bifidobacterium*. Інулін у межах обраного діапазону вмісту покращує вологоутримуючу і структуруючу здатність йогурту, зменшує розміри чарунок білкового гелю і, у такий спосіб, знижує синерезис. Пюре з м'якоті плодів манго у кількості 10% суттєво підвищує рівень якості йогурту впродовж усього строку зберігання продукту.

Висновки. До впровадження у виробництво рекомендовано йогурт, що містить 2% інуліну і 10% пюре манго. У подальших дослідженнях буде уточнено технологічні режими виробництва розробленого виду йогурту.

Література

1. Nurul F.F., Arbakariya B. Ariff M.E.K., Leonardo R.-S., Murni H. (2018). Influence of probiotics, prebiotics, synbiotics and bioactive phytochemicals on the formulation of functional yogurt, *Journal of Functional Foods*, 48. 387-399. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.07.039>.
2. Zbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M., Onacik-Gür S. (2016). Multivariate Study of Inulin Addition on the Quality of Sponge Cakes. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 67. <https://doi.org/10.1515/pjfn-2016-0026>.
3. Muniz Pereira C.T., Muniz Pereira D., Cazalatto de Medeiros A., Yumi Hiramatsu E., Benetti Ventura M., Bolini H.M.A. (2021). Skyr yogurt with mango pulp, fructooligosaccharide and natural sweeteners: *Physical aspects and drivers of liking*, *LWT*, 150. 112054, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112054>.