

Громадська організація “Міжнародна асоціація науковців”
Національний університет “Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка”

кафедра економіки, підприємництва та маркетингу

Київський національний університет

імені Тараса Шевченка

кафедра ядерної фізики та високих енергій

Національний університет харчових технологій

кафедра технології жирів, хімічних технологій харчових добавок та

косметичних засобів

Громадська організація

“Європейська Асоціація Економістів”

Лодзький університет (Польща)

Варшавська школа економіки (Польща)

Національний технологічний інститут Мотилала Неру Аллахабад (Індія)

Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)

Університет менеджменту безпеки в Кошицях (Словаччина)



МАТЕРІАЛИ

IV заочної Міжнародної

науково-практичної конференції

“АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ НАУКИ ТА ОСВІТИ: РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ”

11 листопада 2025 року,

м. Київ

2025



СЕКЦІЯ 3. ФІЗИКА ТА ЯДЕРНА ЕНЕРГЕТИКА103

Горбаченко Олександр Миколайович, Плюйко Володимир Андрійович,
Романовський Назарій Олегович. ВНЕСОК ПІГМІ ДИПОЛЬНОГО РЕЗОНАНСУ В
ЕНЕРГЕТИЧНО ВЗВАЖЕНЕ ПРАВИЛО СУМ
**OLEKSANDR GORBACHENKO, VOLODYMYR PLUJKO, NAZARIJ ROMANOVSKYI
CONTRIBUTION OF THE PYGMY DIPOLE RESONANCE TO THE ENERGY-
WEIGHTED SUM RULE.....107**

Романовський Назарій Олегович, Романовська Тетяна Іванівна. ЗАСТОСУВАННЯ
ІОНІЗУЮЧОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ
**NAZARIJ ROMANOVSKYI, TETIANA ROMANOVSKA. USAGE OF IONIZING RADIATION IN
THE FOOD INDUSTRY107**

СЕКЦІЯ 4. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ.....109

Гойко Ірина Юрїївна. ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ КИСЛОМОЛОЧНОГО
НАПОЮ АНТИОКСИДАНТНОЇ ДІЇ
**IRYNA GOYKO. ASSESSMENT OF THE QUALITY AND SAFETY OF ANTIOXIDANT
FERMENTED MILK DRINK110**

Романовська Тетяна Іванівна. ВОВНЯНИЙ ЖИР У ЗАСОБАХ ДЛЯ ВОЛОССЯ
TETIANA ROMANOVSKA. WOOL FAT IN HAIR PRODUCTS.....112

Секція 4. Харчові технології та контроль якості
УДК 637.633.8

Гойко Ірина Юрїївна

к.т.н., доцент

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, м. Київ

<https://orcid.org/0000-0002-1680-5087>

**ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ КИСЛОМОЛОЧНОГО
НАПОЮ АНТИОКСИДАНТНОЇ ДІЇ**

Найбільш цінні продукти у харчовому і біологічному відношенні, що рекомендовано для щоденного споживання – кисломолочні напої, які легко засвоюються організмом, стимулюють секреторну діяльність, нормалізують перистальтику кишечника, покращують процес травлення тощо. Особливо актуально є комбінування молочної основи із сировиною рослинного походження, що містить біологічно активні речовини – фенольні сполуки, каротиноїди, аскорбінову кислоту тощо [1].

В якості лікарської рослинної сировини використовували лимонник китайський (*Schizandra chinensis*), ромашку аптечну (*Matricaria chamomilla*) та шипшину (*Rosa specis*) у вигляді екстрактів.

Для оцінки антиокислювальних властивостей (АОА) був обраний метод, який ґрунтується на різниці окисно-відновлювального потенціалу (ОВП).

Для визначення якості напою використовували комплексний показник, що оцінює практично будь-які властивості продукту із заданим ступенем точності [2].

Проведені дослідження показали, що обрана рослинна сировина містить антиоксидантні сполуки, а величина відновної здатності всіх досліджуваних екстрактів є позитивною і знаходиться в межах від 181,4 до 241,1 мВ. Найбільшою антиокислювальною властивістю володіють екстракт плодів лимоннику (241,1 мВ), а найнижчий показник у екстракті ромашки (181,4).

Визначено, що комплексна оцінка якості контролю (напій без збагачувача) становить 0,72, а напій, збагачений лікарською рослинною сировиною – 0,98, що за шкалою функції бажаності Харрінгтона має оцінку «дуже добре».

Таким чином, кисломолочний напій збагачений лікарською рослинною сировиною має антиоксидантні властивості, а також є якісним та безпечним.

Список використаних джерел

1. Сімахіна Г.О. Отримання концентратів біофлавоноїдів із лікарської сировини. *Наукові праці НУХТ*, 2021. 27(2). 140 –147.
2. Мінорова А. В., Крушельницька Н. Л., Рудакова Т. В. (2020). Оцінка якості сухих молочних багатокомпонентних сумішей на принципах кваліметрії. *Продовольчі ресурси*, 2020, 8 (15), 139 – 150.