



ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті євроінтеграції"**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7 листопада 2023 р.

КИЇВ НУХТ 2023

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2027 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 р. – 337 с.

ISBN 978-966-612-303-2

Подано програму і тези матеріалів доповідей XII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 23-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 5 від «30» листопада 2023 р.

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-303-2

© НУХТ, 2023

УДК 663.674

29. ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МОРОЗИВА МОЛОЧНОГО З ЕКСТРАКТОМ КАВИ

Н. Ю. Романюк, Т. Г. Осмак

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Морозиво – один із найпопулярніших десертів не лише в Україні, але й у всьому світі. Його унікальність полягає у відсутності вікового обмеження, що і робить даний продукт конкурентним. Споживчі вподобання щороку змінюються, стають більш вибагливими, що слугує потужним стимулом для виробників у смакових пропозиціях. Рецептурний склад морозива постійно удосконалюється в процесі технічного і технологічного розвитку промислового виробництва, а також через кліматичні особливості та національні вподобання споживачів у різних країнах світу. Асортимент морозива здебільшого обумовлюються використанням нових смако-ароматичних добавок, що надають готовому продукту оригінальних смакових властивостей та дозволяють розширити асортиментний ряд даної категорії товарів.

Продукти з кави, а також добавки, що містять кофеїн, користуються підвищеним попитом у споживачів, оскільки у світі невпинно зростає популярність кави та кавовмісних продуктів. Використання готового екстракту кави у рецептурному складі морозива дозволить надати продукту оригінальних смакових властивостей, підвищити масову частку сухих речовин та скоротити технологічний процес виробництва (за рахунок виключення операцій з

приготування кавового екстракту).

Проведені дослідження щодо можливостей застосування екстрактів кави у рецептурного складу молочного морозива. Для досліджень обрано рідкий екстракт кави ТМ «TRABLIT» (Франція) з масовою часткою сухих речовин 28% та ТМ «Hamwi» (Сирія) з масовою часткою сухих речовин 35%.

За результатами органолептичної оцінки було визначено, що використання рідкого кавового екстракту ТМ «Hamwi» в модельних зразках морозива обумовлюється наявністю смаку та запаху пригорілої кави, що може свідчити про порушення режимів екстрагування кави під час технологічного процесу. Така добавка не може бути рекомендованою для застосування у технології морозива, оскільки може сприяти появі неприємних смаків та запахів у готовому продукті.

Експериментально встановлено, що найкращі показники якості має морозиво із використанням у його складі рідкого екстракту кави ТМ «TRABLIT». Обрано спосіб виробництва морозива молочного з екстрактом кави, за якого вдасться застосовувати найменшу кількість рідкого екстракту кави при одночасному отриманні задовільних органолептичних показників для споживача, а саме внесення екстракту після пастеризації суміші. Визначена раціональна масова частка внесення кавового екстракту (4-6%), що забезпечує отримання морозива з привабливими споживчими характеристиками, а саме коричневого кольору, з приємним молочно-кавовим смаком та ароматом, без сторонніх присмаків та запахів та ніжною кремподібною консистенцією.

Встановлено, що використання кавового екстракту у кількості 4-6% у складі морозива молочного підвищує його харчову цінність, зокрема за рахунок вуглеводної складової, однак не суттєво впливає на біологічну цінність. Морозива із додаванням екстракту кави має дещо вищу кислотність, що стабільно, але прогнозовано збільшується протягом регламентованого строку зберігання. Опір до танення морозива із використання кавового екстракту збільшується, що ймовірно, пов'язано із привнесенням у склад морозива додаткової масової частки сухих речовин.