

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**V МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки  
м'яса і молока»**

**присвячена 140-ій річниці  
Національного університету харчових технологій**

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*18 вересня 2024р.*

**КИЇВ НУХТ 2024**

## ЗМІСТ

### Тези доповідей конференції

	стор.
1 <i>Cherniushok O. A., Poloz D. S., Garmash A. V., NUFT, Kyiv, Ukraine</i> Use of different smoking methods in the technology of meat products	9
2 <i>Пацера Н. М., Вербицький С. Б., Войцехівська Л. І., ІПР НААН, м. Київ, Україна</i> Засади та практичні особливості планів НАССР щодо харчових виробів із вторинних продуктів переробки птиці	10
3 <i>Kotranets I., Strashynskyi I., Marynin A., Strashynska M. NUFT, Kyiv, Ukraine,</i> Characteristics of red poultry meat.	12
4 <i>Пасічний В.М.<sup>1</sup>, Божко С.Б.<sup>1</sup>, Тищенко В.І.<sup>2</sup>, Божко Н.В.<sup>3</sup>,<sup>1</sup>НУХТ, м. Київ, Україна, <sup>2</sup>СНАУ, м. Суми, Україна, СумДУ, м. Суми, Україна.</i> Напівкопчені ковбаси комбінованого складу	13
5 <i>Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., ОНТУ, м. Одеса, Україна</i> Перспективи використання полімерної тари у харчовій промисловості	14
6 <i>Данилкович А. Г., Ліщук В. І., Охмат, О. А., КНУТД, м. Київ, Україна.</i> Ензимна пластифікація структурованого шкіряного напівфабрикату	16
7 <i>Yerishkin S., Strashynskyi I., Pasichnyi V., Shtepa R. NUFT, Kyiv, Ukraine,</i> The use of resistant starch in the technology of cooked sausages.	18
8 <i>Паска М.З., Хромова М.В., ЛДУФК ім. Івана Боберського, Львів, Україна.</i> Смакові властивості м'яса свиней залежно від впливу есенціальних хелатних сполук	19
9 <i>Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Освітні тренди у системі підготовки фахівців для молочної промисловості	20
10 <i>Іващенко О.М., Поліщук Г.Є. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розробка рецептур йогурту з натуральними підсолоджувачами і смако-ароматичними інгредієнтами	22
11 <i>Мандюк О.В., Поліщук Г.Є. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вплив білкових та білково-вуглеводних концентратів на фізико-хімічні показники сметани дієтичної	23
12 <i>Батраченко О. В., д.т.н., Орел В. В., ЧДТУ, м. Черкаси, Україна.</i> Пошук шляхів інтенсифікації процесу маринування м'ясної сировини	24
13 <i>Strashynskyi I., Pasichnyi V., Polishchuk I., Tuktarova K. NUFT, Kyiv, Ukraine,</i> Evaluation of the properties of chicken sausage using vegetables.	25
14 <i>Михалевич А.П., Поліщук Г.Є., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Визначення кріоскопічної температури морозива сироваткового з натуральними стабілізуючими інгредієнтами.	26
15 <i>Grek V, Onopriichuk O. NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Functional and technological properties of violet corn powder for the production of milk-protein clots	27
16 <i>Soloviov N.A., Grek O.V., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Albumin dessert technology	28
17 <i>Shumylo O.O., Tymchuk A.V., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Influence of vegetable fiber on quality indicators of creamy beverages	29
18 <i>Ощипок І. М., ЛНУ ім. І. Франка), м. Львів. Україна.</i> Переваги застосування 3D друку в харчовій промисловості	30
19 <i>Котляр Є.О., Єгоров Б.В., ОНТУ, м. Одеса, Україна</i> Розроблення технології виробництва олійно-жирової продукції з ядер різних сортів вишень	31
20 <i>Hrytsai M., Strashynskyi I. NUFT, Kyiv, Ukraine,</i> Complex use of non-phosphate moisture retaining additives based on active stabilizers of meat systems in chopped semi-finished technology.	32
21 <i>Дерев'янюк К.В., Поварова Н.М., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Дослідження впливу використання амарантової сировини в рецептурі паштету печінкового на показники загального вмісту білку	33
22 <i>Bass O., Vandura U., National University of Food Technologies, (NUFT) Kyiv, Ukraine</i> Resource-saving technologies in the production of children's dairy products	35
23 <i>Зоренко Я., Топчій О.А., Петрина А.Б., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Нові рослинні аналоги м'яса: переваги, виклики та перспективи.	36

- 24 **Баралюк А., Осмак Т.Г., НУХТ, м. Київ, Україна.** Перспективи виробництва 37  
кисломолочних напоїв на основі рослинної сировини
- 25 **Pergat O., Strashynskiy I., Marynin A., Tkachuk L. NUFT, Kyiv, Ukraine,** Effect of 38  
addition of xanthan, guar, carrageenan and locust bean gum on minced meat semi-  
finished products
- 26 **Півторацька А. А., Осмак Т.Г., НУХТ, м. Київ, Україна.** Аналіз сучасного стану та 39  
перспективи удосконалення кисломолочних продуктів із застосуванням рослинної  
сировини
- 27 **Бартошак І., Поліщук Г., НУХТ, м. Київ, Україна.** Перспективи розширення 40  
асортименту вершкових сирів в Україні
- 28 **Авдєєва Л.Ю., Макаренко А.А. ІТТФ НАНУ, м. Київ, Україна** Методи виробництва 41  
в'ялених м'ясних продуктів
- 29 **Сукманов В.О., Супрун А.В., ПДАУ, м. Полтава, Україна.** Оптимізація процесу 43  
субкритичного екстрагування лушпиння цибулі та їх вплив на властивості м'ясних  
продуктів
- 30 **Шпак В.В., Маринін А.І., Пасічний В.М., Святненко Р.С., НУХТ, м. Київ,** 45  
*Україна.* Електрохімічно активована вода як чиник впливу на зміну реологічних  
показників м'ясних паштетів в процесі зберігання
- 31 **Пасічний В.М., Чернюшок О. А., Полоз Д.С., Гармаш А. В., НУХТ, м. Київ,** 46  
*Україна.* Підготовка сировини для виготовлення паштетів
- 32 **Дмитренко І., Поліщук Г. НУХТ, м. Київ, Україна.** Йогуртовий напій по типу лассі 47
- 33 **Шиманюк І.В., НУХТ, м. Київ, Україна.** Сучасні підходи до розроблення напоїв з 48  
маслянки
- 34 **Вітряк О.П., Мацапура І.М., ДТЕУ, Ткаченко Л.В., НУБіП, м. Київ,** 49  
*Україна* Технологія крафтового морозива з рослинним підсолоджувачем
- 35 **Святненко Р.С., Маринін А.І., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна.** Сучасні 51  
тендеенції пакувальних матеріалів в харчовій промисловості
- 36 **Головка Т.М., ДБТУ, м. Харків, Україна. Геліх А.О., СНАУ, м. Суми, Україна** 52  
Наукове обґрунтування доцільності використання рослинної сировини у складі  
печінкових паштетів
- 37 **Салівонов Т.В., Дацишин К.Є., ТНТУ, м. Тернопіль, Україна** Застосування чаю 54  
матча у технології м'яких сирів
- 38 **Демченко В., Топчій О.А., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна.** 55  
Біомодифіковані емульсії: технологічні рішення та ресурсоощадність.
- 39 **Іценко В.М., Квітковська Н.П., Кочубей-Литвиненко О.В., НУХТ, м. Київ,** 56  
*Україна.* Аналітичні підходи визначення якості молока
- 40 **Ободович О.М., Степанова О.Є., Резакова Т.А., ІТТФ НАНУ, м. Київ, Україна.** 57  
Розробка роторно-пульсаційної установки для приготування рідких зернових  
кормів
- 41 **Masliichuk O.B, Ivan Franko NU of Lviv, Simakhina G.O., Ukraine, NUFT, Kyiv,** 59  
*Ukraine.* Development of meat cabanos for military officers in combat actions
- 42 **Шевченко І.І., Ворошилова О.К., НУХТ, м. Київ, Україна. Жук В.О., ТОВ «НАША** 60  
*№1», м. Жовкля, Україна.* Безнітритні технології для м'ясних продуктів
- 43 **Батраченко О. В., Дорошко Д. Р., ЧДТУ, Черкаси, Україна.** аналіз відомих 62  
методів внесення функціональних інгредієнтів у харчові продукти
- 44 **Щесюк О.В., Сідєлев М.І., Прищепов О.Ф., ЧНУ імені Петра Могили, м. Миколаїв,** 63  
*Україна, Усатенко Н.Ф., УГСП, м. Переяслав, Україна* Роботизація процесу  
доїння, як інноваційна технологія для підвищення якості молока
- 45 **Головка Т.М., Пан Ю., Геліх А.О., & Філон А.М. СНАУ, м. Суми, Україна.** Харчова 64  
безпека альтернативних білків на основі раманівської спектроскопії: SERS на  
основі міток, SORS та SESORS

46	<i>Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Яковенко З.Р., НУХТ, Київ, Україна.</i> перспективи натуральних кольороформуєчих речовин у якості антиоксидантів у м'ясних продуктах	66
47	<i>Юдіна Т.І., Серенко А.А., ДТЕУ. м. Київ, Україна</i> Способи зниження вмісту лактози у молочній сировині	67
48	<i>Онищенко В.М., Янчева М.О. ДБТУ, м. Харків, Україна,</i> Актуальність гармонізації державних стандартних до кишкової сировини	69
49	<i>Усатенко Н. Ф., к.т.н., Козій Т.В. Університет Григорія Сковороди в Переяславі, м. Переяслав, Україна, Бабкін В.М., ТОВ "Криогенсервіс" м. Київ, Україна, Пацера Н.М. ІПР НААН м. Київ, Україна.</i> Переваги використання МГС при пакуванні	71
50	<i>Чередніченко О.О., НУБіП України, м. Київ, Україна.</i> Тенденції і перспективи розвитку молочного скотарства в Україні	74
51	<i>Самілик М.М., Носик М.І., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Новий спосіб виготовлення вина із плодів шовковиці	76
52	<i>Холод А.М., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розширення асортименту м'ясних хлібів з використанням рослинних композицій	77
53	<i>Галенко О.О., Кушнір Б.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Функціональне м'ясо в сфері гостинності	79
54	<i>Батраченко О. В., ЧДТУ, м. Черкаси, Україна.</i> Вплив конструктивних особливостей емульсаторів на вихід і якість м'ясних емульсій	80
55	<i><sup>1</sup>Герещук А.М., к.т.н., <sup>2</sup>Чугусвець О. А., <sup>1</sup>ПУЕТ, м. Полтава, Україна, <sup>2</sup>НДВЦ харчової продукції ДП «Полтавастандарт-метрологія», м. Полтава, Україна.</i> Використання вторинної сировини при виробництві печінкового паштету	82
56	<i>Галенко О.О., Белінський О.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Ковбаски для грилювання з борошном чорнозерної пшениці та кукурудзяним молоком сухим	83
57	<i>Galenko O.O., Vorontsov M.M., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Prospects for the use of plant fibers in the production technology of functional foods	84
58	<i>Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Гнітько М.О., Юрко А.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вплив продуктів переробки насіння конопель на властивості комбінованих продуктів	85
59	<i>Radchenko N., Tselen B., Nedbailo A., Gozhenko L., IETN of Ukraine (IET), Kyiv, Ukraine.</i> Improving the quality of feed mixtures by rational use of the heat of extrusion	86
60	<i>Шевченко І.І., Тунік О.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вивчення кріопротекторних властивостей функціональної сумішей в складі варених ковбасних виробів	88
61	<i>Пилипенко Л.М., Килименчук О.О., Пожіткова Л.Г., Хромова К.С., Ісаєва Д.Б., Кисьлюнок О.Г., ОНТУ, м.Одеса, Україна.</i> Моделювання композицій молочнокислих бактерій для м'ясної та біотехнологічної галузей промисловості	90
62	<i>Verbytskyi S., Minorova A., Patsera N., Kozachenko O., Nedorizanyuk L. (IFR NAAS, Kyiv, Ukraine, Muizniece-Brasava S., Latvia University of Live Sciences and Technologies, Jelgava, Latvia.</i> Necessary barrier properties of bio-based packaging materials for milk products	92
63	<i>Галенко О.О., Баланда А.Ю., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розширення асортименту сосисок з локальної сировини	94
64	<i>Майстренко О., Пасічний В., Чечотенко В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Ферментація м'ясної сировини для комбінованих нагетсів	95
65	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Руденко В. Лініченко А., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Обґрунтування використання пасти з ядер насіння гарбуза в рецептурі посічених м'ясних напівфабрикатів	96
66	<i>Самілик М.М., Цирулик Р.В., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Застосування гомогенізаторів високого тиску у виробництві збагаченого молока А2	97
67	<i>Галенко О.О., Сандрацький Т.А., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> М'ясо в сфері гостинності	98

68	<i>Хабленко А.Д., Даниленко С.Г., Дуган О.М., КПІ ім. Ігоря Сікорського, ІПР НААН, м. Київ, Україна.</i> Ячмінно-солодовий екстракт як компонент поживних середовищ для культивування молочнокислих бактерій	99
69	<i>Галенко О.О., Сквіренко Є.Ю., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Інноваційні технології в розвитку м'ясної галузі	100
70	<i>Москалюк О.Є., Гащук О.І., Дерій Д., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Актуальні проблеми розроблення продуктів з функціональними властивостями	101
71	<i>Слободяник І.С., ВНАУ, м. Вінниця, Україна.</i> Особливості технологічного процесу у виробництві ферментованих кисломолочних продуктів з додаванням ягідної сировини	102
72	<i>Поварова Н.М., Луцький В.В., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Технологія отримання колагенової структуроутворюючої добавки	104
73	<i>Ободович О.М., Степанова О.Є., Чернявський К.Є., Хоменко В.О., ІТТФ НАНУ, м. Київ, Україна</i> Вдосконалення технології приготування рідких комбікормів для сільськогосподарських тварин з застосуванням методу дискретно-імпульсного введення енергії (ДІВЕ)	106
74	<i>Тищенко В.І., Божко Н.В., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Застосування борошна з насіння рижю у технології варених ковбас	107
75	<i>Данилевич І.О., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Модифіковане газове середовище (MAP)	109
76	<i>Галенко О.О., Федченко О.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Інноваційні технології ковбасок-гриль збагачених кальцієм в концепції slow food	111
77	<i>Гармаш Д.В., Пасічний В.М., Маринін А.І., НУХТ, м. Київ, Україна, Сенніков С.А., University of Florida, s. Florida, US.</i> Цільова ферментація виробів з м'яса птиці	112
78	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Яцук І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розширення асортименту м'ясних продуктів для геродієтичного харчування	114
79	<i>Желева Т.С., ДБТУ, м. Харків, Україна</i> Перспективи використання нетрадиційних видів сировини у складі м'ясних виробів	115
80	<i>Горішна Г.П., Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль, Україна.</i> Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу	116
81	<i>Геліх А.О., Філон А.М., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Індустрія 4.0 в харчовій науці: нові альтернативні білки	117
82	<i>Рудюк В.П., Пасічний В.М., Мудрак В.В., Гнітько М.О., Юрко А.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Аналоги сичужного сиру для ковбасних виробів	120
83	<i>Мельцер В.Л. E-mail: valentin.meltser@gmx.de, München, Німеччина.</i> Вструдат, як високоефективний компонент комбікормів	121
84	<i>Яворська Г.Я. ТФК харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль, Україна.</i> Екологічна концепція закладів гостинності в м. Тернопіль	123
85	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Руденко В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Обґрунтування використання пасти з ядер насіння гарбуза в рецептурі посічених м'ясних напівфабрикатів	125
86	<i>Лисянська Є.В., Пасічний В.М., Корсун А. Я., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Виробництво паштетів комбінованого складу на основі субпродуктів птиці	126
87	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Ониско В., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Перспективи виробництва харчових продуктів геродієтичного призначення	127
88	<i>Данилевич І.О., Пасічний В.М., Шубіна Є.А., Куліков С., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Технології SOUS VIDE продуктів з м'яса птиці підвищеної функціональності	128
	<b>МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК</b>	130

на пероксидазу) – негативною, в той час як ці ж показники у м'ясі II та III дослідних груп були сумнівними. Після 15 днів зберігання у контрольній, I та II дослідних груп якісні реакції з сірчаноокислою міддю, реактивом Неслера були позитивними, реакція з бензидином (реакція на пероксидазу) – негативною, в той час як ці ж показники у м'ясі III дослідної групи – були сумнівними.

В мазках-відбитках з м'яса дослідних груп тварин кількість мікроорганізмів збільшилась. Найбільшим цей показник був у контрольній групі – 28-32 мікроорганізми, а також спостерігали ознаки розпаду м'язової тканини. Найменшу кількість мікроорганізмів виявили у третій дослідній групі – 20-24, ознаки розпаду м'язової тканини – відсутні.

Через 15 днів після забою величина рН м'яса зросла у всіх тушах, однак у тушах I, II, III груп вона була значно нижчою порівняно з контролем, особливо у II і III групах (відповідно на 3,1 і 3,5%,  $p < 0,05$ ).

Кількість легких жирних кислот та вміст аміно-аміачного азоту у м'ясі тварин всіх дослідних груп були більші за гігієнічну норму, що свідчить про несвіжість м'яса, однак найнижче значення даних величин було у третій дослідній – 5,30 та 1,36 мг.

Одним із важливих якісних показників м'яса є його вологоємність – кількість у м'ясі зв'язаної або слабозв'язаної води, що характеризує соковитість м'яса і пов'язано з його ніжністю. Показник вологоємності в дослідних групах також був нижчий від контролю: в I групі на 0,3%, у II на 0,6% ( $p < 0,05$ ) і у III на 1,0% ( $p < 0,02$ ).

Отже, застосування сульфату заліза у формі хелатів позитивно впливало на органолептичні характеристики свинини, що привело до покращення якості м'яса, фізико-хімічних показників і більш тривалого його зберігання.

#### **Література.**

1. Кравців Р.Й., Новіков В.П., Стадник А.М. Хелатні комплекси мікроелементів (метіонати) синтез, біологічна дія, продуктивність худоби і птиці // Зб. ст. міжнар. наук.-практ. конф. м. Львів, 1997. – С. 330-333.

2. Паска М. З. Обґрунтування використання нетрадиційної сировини в технології м'ясних продуктів у контексті гастротуризму / Паска М. З., Радзімовська О. В. // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі (реалії та перспективи м'ясопереробки) : прогн. та тези матеріалів міжнар. наук.-практ. конф. (15 вересня 2021 р.). – Київ : НУХТ, 2021. – С. 67-68.

3. Фоміна М.В. Вплив різних сполук заліза на продуктивність та забійні показники туш свиней // Вісник Сумського національного аграрного університету – Суми, 2007. – Вип.2 (18). – С. 141-143.

**УДК 378**

**Поліщук Г.Є., д.т.н. Осьмак Т.Г., к.т.н.**

*Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна*

## **9. ОСВІТНІ ТРЕНДИ У СИСТЕМІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ДЛЯ МОЛОЧНОЇ ПРОМИЛОВОСТІ**

**Вступ.** Нині в системі освіти і науки посилюється дія національних і глобальних викликів, що загострює проблему забезпечення промисловості України і, зокрема харчової промисловості, кваліфікованими кадрами. Це є негативною тенденцією, бо втрата кадрового потенціалу в умовах воєнного часу - це показник небезпечного існування українського суспільства та його майбутнього розвитку.

**Сучасний стан питання.** В Україні і до війни існували проблеми з кадровим потенціалом, причини чого полягали у тривалій політиці дешевої робочої сили, а також у тому, що бізнес недооцінював і поки що недооцінює інвестування в людський капітал, у недостатньому державному фінансуванні освіти і науки, наслідками чого є застаріла матеріально-технічна база. Не останню роль також відіграє низька вмотивованість

талановитих науково-педагогічних кадрів працювати в системі вищої освіти, що ми спостерігаємо практично в кожному державному університеті. Криза кадрового потенціалу також викликана незбалансованістю та неврегульованістю державної промислової політики та її слабкою координованістю.

Причини критичного стану забезпечення промисловості України кваліфікованими кадрами у воєнний час є причинами, які додані до вже існуючих і які викликані зовнішньою міграцією (багато здобувачів вищої освіти знаходяться або за кордоном, або припинили навчання), мобілізацією працівників, руйнуванням та релокацією промислових виробництв, непослідовністю реформ у системі вищої освіти. Так, Міністерство освіти і науки України щороку приймає неоднозначні рішення, що обмежують права вступників, скорочують фінансування державних ЗВО і на фоні щорічного збільшення відрахувань з бюджету на освіту в умовах масштабної війни постійно реформує систему освіти та ін.

Отже, основні проблеми в системі підготовки інженерно-технічних кадрів полягають у недостатньо якій практичній підготовці, недостатньому рівні співпраці ЗВО з роботодавцями, у наявності специфіки дистанційної освіти, застарілій матеріально-технічній базі та низькій мотивації викладачів через відсутність політики гідної оплати праці.

Дистанційна освіта має свої переваги і недоліки. До переваг можна віднести можливість навчання без обмежень у часі та місці і безпечність для життя і здоров'я здобувачів освіти в умовах екстремальних ситуацій (пандемія, війна). Недоліками дистанційної освіти є відсутність прямого спілкування між викладачем та студентами, низька мотивація та дисципліна студентів, складність оцінювання та забезпечення якості навчання, іноді виникають проблеми з доступом до необхідних ресурсів та технічних засобів, ми спостерігаємо втрату соціальної взаємодії та колективного досвіду. Тому, у разі необхідності забезпечення безпеки здобувачів у воєнний час, для унеможливлення зібрання великої кількості слухачів в одному приміщенні під час повітряних тривог, лекційні заняття доцільно проводити в режимі онлайн, але лабораторні і практичні заняття слід організувати при безпосередньому контакті здобувачів вищої освіти з викладачем.

В Україні лише три закладі вищої освіти реалізують освітні програми підготовки магістрів для молокопереробної галузі: Національний університет харчових технологій, Одеський національний технологічний університет і Львівський національний університет ветеринарної медицини і біотехнології ім. С.З. Гжицького. З колективами Львівського та Одеського університетів ми тісно співпрацюємо, оскільки наші освітні програми багато у чому подібні, хоча кожна з них має свою унікальність.

Відповідно до Закону України про вищу освіту, освітньо-професійні програми підготовки магістрів мають обсяг від 90 до 120 кредитів ЕКТС. На базі стандарту вищої освіти та Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОП в НУХТ, розроблено ОПП, яку реалізовано в нашому університеті.

ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» підготовки магістра спеціальності 181 розташовано на сайті нашого університету у вкладці «Студенту» - Освітні програми – Магістр – ННІХТ. До складу робочої групи входять представники роботодавців, з якими ми реалізувати плідну співпрацю. Що стосується змісту ОПП, то цей документ не є статичним, а щороку оновлюється з метою удосконалення для підвищення конкурентоспроможності та привабливості на ринку освітніх послуг.

Форма співпраці між ЗВО і підприємствами доволі різноманітна і реалізується шляхом участі роботодавців у розробленні, обговоренні та рецензуванні освітньої програми, у практичній підготовці та проведенні екскурсії, у читанні гостьових лекцій та організації майстер-класів, в організації дуальної форми освіти, наданні викладачам кафедри можливості стажуватися у виробничих умовах, в участі у проведенні сертифікатних програм, у наданні консультативних послуг та виконанні госпдоговірних тематик.

Для підсилення зв'язків Національного університету харчових технологій зі стейкхолдерами у нашому закладі вищої освіти буде створено Раду роботодавців університету - керівників/представників асоціацій, спілок, об'єднань, підприємств, установ та інших організаційних структур, які на засадах партнерства, взаємовигоди та спільності

інтересів будуть залучатися до реалізації стратегії розвитку університетів. Якщо говорити детальніше, то метою Ради роботодавців є сприяння забезпеченню високої якості професійної підготовки здобувачів вищої освіти на основі комплексного співробітництва Університету із зацікавленими суб'єктами господарювання всіх форм власності незалежно від підпорядкування, Органами державної і виконавчої влади та органами місцевого самоврядування, фізичними особами, які є експертами відповідних сфер господарювання, шляхом об'єднання інтелектуального потенціалу, матеріальних, фінансових і корпоративних ресурсів членів Ради роботодавців.

В умовах критичного дефіциту кадрів з метою оперативного підбору фахівців для підприємств молочної промисловості України Національна асоціація молочників України "Укрмолпром" також пропонує створити базу даних випускників нашого університету, що ми обов'язково реалізуємо.

Функції зовнішніх стейкхолдерів доволі різноманітні і дуже вагомі у всій системі реалізації освітньо-процесійних програм. У першу чергу необхідно зазначити їхню участь у розробленні ОП (формулювання цілей програми, програмний компетентностей та результатів навчання, вдосконалення змістовної частини ОП та навчальних планів, тощо). Важливим є також експертне оцінювання ОП та навчальних планів (в частині визначення актуальності вимогам ринку праці та наявності необхідного обсягу практичної підготовки).

**Висновки.** Для успішної реалізації ОПП вкрай необхідна її потужна ресурсна підтримка. Зокрема, є реальна потреба у здійсненні експертного оцінювання рівня підготовки випускників (участь у роботі екзаменаційних комісій з атестації здобувачів ОП), у сприянні працевлаштуванню випускників шляхом попереднього закріплення за першим робочим місцем та участі у вивченні потреб ринку праці, у співпраці в організації підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, у наданні ресурсної підтримки ОП, у якісній організації проходження практичної підготовки здобувачів вищої освіти, в організації спільних освітньо-наукових заходів з обміном інформацією і професійним досвідом та участі у заходах з профорієнтаційної роботи, у створенні в ЗВО спеціалізованих аудиторій, лабораторій, а на базах роботодавців - навчальних центрів, а також у спільному розробленні та супроводженні сертифікатних програм.

**УДК 637.146 34**

**Іващенко О.М.**, аспірант, **Поліщук Г.Є.**, д.т.н.

*Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна*

## **10. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ЙОГУРТУ З НАТУРАЛЬНИМИ ПІДСОЛОДЖУВАЧАМИ І СМАКО-АРОМАТИЧНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ**

**Вступ.** Йогурт питний нежирний користується підвищеним попитом у споживачів, але він характеризується підвищеною кислотністю, недостатньо вираженим ароматом і низькою в'язкістю. Тому наукові дослідження, спрямовані на поліпшення споживчих властивостей йогурту питного нежирного є актуальними. За результатами попередніх досліджень доведено доцільність застосування у складі йогурту 9 % сухих речовин мальтодекстринів і глюкозного сиропу, як натуральних структуруючих і підсолоджуючих інгредієнтів. Для розширення асортименту йогурту питного з крохмалепродуктами поставлено задачу розробити оригінальні рецептури зі смако-ароматичними інгредієнтами.

**Матеріали і методи.** Для розробки оригінальних рецептур було обрано дві йогуртові основи: йогурт помірної солодкості з мальтодекстрином MD-18 у кількості 9% із внесенням смако-ароматичного інгредієнта у нормалізовану суміш до теплового оброблення; йогурт з вираженою солодкістю з сухим глюкозним сиропом у кількості 9% з внесенням смако-ароматичного інгредієнта в готовий кисломолочний згусток. Як розчинний смако-ароматичний інгредієнт для внесення у молочну основу до теплового оброблення обрано екстракт цикорію у кількості від 0,6 до 1,0% [1], а для внесення у готовий кисломолочний згусток – кунжутну пасту тахіні у кількості від 2 до 4 % [2]. У зразках йогурту досліджували