Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

II МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНАКОНФЕРЕНЦІЯ

«Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації»

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

23-24 травня 2024р.

КИЇВ НУХТ 2024

УДК 640.4:[637.146:613.2

48. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ HoReCa

Ольга ЧЕРНЮШОК, к.т.н., **Олександр РИЗУН**

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ. На сьогодні актуальними є питання розробки продуктів оздоровчого призначення, які сформували цілий напрям у галузі харчування щодо виробництва продуктів оздоровчого призначення із використанням рослинної сировини, більшість з яких розроблена з метою поліпшення їхньої харчової цінності і розширення асортименту спеціальної продукції. Такий напрям утворився і отримав всебічний розвиток завдяки особливостям хімічного складу та технологічним властивостям кисломолочних продуктів, а також різноманіттю, дешевизні, поширеності рослинної сировини, що використовується для HoReCa. Особливо перспективною видається рослинна сировина, яка багата на біологічно активні речовини та біополімери, що дасть змогу підвищити харчову цінність продуктів внаслідок збагачення їх вітамінами, мінеральними речовинами, знизити калорійність та

витрати основних сировинних ресурсів.

Матеріали та методи. Під час роботи використано методи аналізу, статистичні методи оцінки динаміки та структури, наукового узагальнення і порівняння даних наукових джерел.

Метою даної роботи є удосконалення технології кисломолочних напоїв оздоровчого призначення для HoReCa.

Відповідно до мети було поставлено наступні завдання:

- Розробка кисломолочного продукту оздоровчого призначення;
- Обґрунтувати вибір сировини оздоровчого призначення за хімічним складом, зокрема, за наявністю технологічно і біологічно значимих сполук: вітаміни, мікроелементи та ін.;
- Встановити раціональні режими екстрагування;
- Розробити рецептуру з оптимальною дозою наповнювачів;
- Дослідити показники якості та безпеки розроблених продуктів, обґрунтувати терміни зберігання готових виробів.

Результати та обговорення. Аналітичний огляд літературних даних допоміг встановити про відомі технології продуктів оздоровчого призначення. Розроблено новий кисломолочний напій оздоровчого призначення. Доведено, що використання в якості збагачувачів рослинної сировини, а саме пюре з обліпихи та порошку з гарбуза дозволяє розширити асортимент продуктів оздоровчої дії [1].

Відомі наукові розробки, де обґрунтовано доцільність використання рослинної сировини — лимонника китайського (Schizandra chinensis), глоду криваво-червоного (Crataegus sanguinea Pall.), шипшини (Rosa specis), череди трироздільної (Bidens tripartita L.), шавлії лікарської (Salvia officinalis), обліпихи крушиновидної (Hyppophae rhamnoides), у виробництві кисломолочних напоїв оздоровчого призначення. Підібрано умови екстрагування рослинної сировини та встановлено їх антиокислювальну властивість. Розроблено нові кисломолочні напої, збагачені рослинною сировиною, складено рецептури напоїв, а також досліджено їх органолептичні показники [2-4].

Розробка технології кисломолочних напоїв оздоровчого призначення для HoReCa передбачає приготування екстрактів та введення до складу кисломолочного напою на етапі охолодження, після сквашування продукту. Тому, дуже важливим і необхідним є встановлення раціональних технологічних режимів екстрагування обраної рослинної сировини за змінних параметрів цього процесу. А саме: температури, тривалості, гідромодуля, виду екстрагента та способу екстрагування. Під час обґрунтування вибору рослинної сировини у виробництві кисломолочного напою оздоровчого призначення, з врахуванням біологічної цінності та наявності на ринку України обрано лаванду та мелісу.

Висновок. У роботі за результатами теоретичних досліджень науково обґрунтовано вибір перспективної рослинної сировини для виробництва кисломолочного напою оздоровчого призначення для HoReCa.

Література.

1. Говорун, С. Кисломолочний напій оздоровчого призначення / С. Говорун , І. Гойко // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2019 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2019. – С. 80-81.

2. Гойко, І. Ю. Використання рослинної сировини як збагачувача кисломолочних напоїв з антиоксидантними властивостями / І. Ю. Гойко // Наукові праці НУХТ. – 2014. – Т. 20, № 1. – С. 240-247.

3. Патент 99415 UA, МПК A23C 9/13 (2006.01) Спосіб виробництва кисломолочних напоїв / Гойко І. Ю., Івасенко І. А., Гойко Н. О. ; власник Національний університет харчових технологій. — № a 2011 11898 ; заявл. 10.10.2011 ; опубл. 10.08.2012, Бюл. № 15.

4. Гойко, І. Ю. Використання рослинної лікарської сировини у виробництві кисломолочного напою / І. Ю. Гойко, К. Могильовська // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 28-29 травня 2015 р. – К. : НУХТ, 2015. – С. 121-122.