



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ» імені Т. Г. ШЕВЧЕНКА

UNIWERSYTET POMORSKI W SŁUPSKU

УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА

СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені А.С.МАКАРЕНКА

НІЖИНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені МИКОЛИ ГОГОЛЯ

ПОЛТАВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В.Г.КОРОЛЕНКА

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ НАУКОВИЙ ЛІЦЕЙ ЧЕРНІГІВСЬКОЇ
ОБЛАСНОЇ РАДИ»



КРОК У НАУКУ:

**ДОСЛІДЖЕННЯ У ГАЛУЗІ ПРИРОДНИЧО-МАТЕМАТИЧНИХ
ДИСЦИПЛІН ТА МЕТОДИК ЇХ НАВЧАННЯ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
СТУДЕНТІВ, АСПІРАНТІВ І МОЛОДИХ УЧЕНИХ**

20 листопада 2024 року



Чернігів - 2024

Ніколенко М. І., Точкова О. В.

ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ФЕРМЕНТОВАНОГО СОУСУ, ОТРИМАНОГО З ЛИМОНІВ

Ферментовані лимони – це один із інгредієнтів вишуканих страв. Процес, коли лимони ферментуються в солі і цукрі, дозволяє їм змінити смак, стати більш м'якими та ароматними. Ферментовані лимони додають стравам глибину смаку, кислинку і неповторність.

Кількість летких кислот, що утворюються в результаті ферментації, включає оцтову, молочну та інші органічні кислоти. Запропонований технологічний процес передбачає нарізати лимони – 500 г разом із шкірочкою, додати 5 г солі та 5 г цукру для балансу кислотності, 5 г подрібненого розмарину, 5 г гіркого перцю, 200 г води, в яку додано 0,2 г сухих дріжджів, 5 г амарантової олії. Все добре перемішати, через 3 дні в соусі відбудеться ферментація, про яку свідчить поява бульбашок газу на поверхні соусу. Після ферментації утворений продукт гомогенізують і зберігають у холодному місці. Соус стає більш смачним і ароматним через кілька тижнів. Процес ферментації може зайняти від кількох днів до кількох тижнів, в залежності від бажаної інтенсивності смаку.

Список використаних джерел

1. Zhuk A., Sytnikova I., Fylypchuk T. Physico chemical quality indicators of honey: An evaluation in a Ukrainian socio ecological gradient. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2022. Vol. 13, № 4. P. 354–361. URL: <https://doi.org/10.15421/022246>
2. Tochkova O., Gagan I., Melnyk O. Research of the rheological properties of water variances of polysaccharides. Technology audit and production reserves. *Chemical engineering: food production technology*. 2021. № 2/3(58). P. 40–43. URL: <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.230077>