

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



МОРОЗИВО І ЗАМОРОЖЕНІ  
ПРОДУКТИ



Національна асоціація  
**УКРМОЛПРОМ**  
молочників України



**terraFOOD**



**ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
У РАМКАХ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО ФОРУМУ**

**«МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ ВІД ВИРОБНИКА ДО СПОЖИВАЧА:  
СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ОРІЄНТИРИ»**

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**29 травня 2024 р.**

**КИЇВ**

## ЗМІСТ

### Матеріалів конференції

#### **РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ РОЗРОБКИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НУХТ**

|  |    |
|--|----|
| <i>БАНДУРА У., БАСС О., МИКОЛІВ І., БОГДАНОВА В.</i><br>Спосіб виробництва кисломолочного десерту  | 35 |
| <i>БАНДУРА У., ШВАЙКО Р.</i><br>Суха суміш для кисломолочних напоїв  | 36 |
| <i>ГРЕК О., ОНОПРІЙЧУК О., ТИМЧУК А., СКУЙБІДА В.</i><br>Спосіб виробництва сиркового виробу   | 37 |
| <i>ГРЕК О., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.</i><br>Технологія заморожених молочно-білкових сумішей з продуктами переробки пшениці                           | 38 |
| <i>ГРЕК О., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.</i><br>Розробка ресурсозаощаджувальних технологій з переробки молочної сироватки                                | 39 |
| <i>ГРЕК О., ЧУБЕНКО Л., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.</i><br>Технологія напівфабрикатів з осадженням молочних білків активним комплексом рослин-дикоросів | 40 |
| <i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i><br>Удосконалення технології сироватки молочної сухої шляхом використання електроіскрового оброблення сировини           | 41 |
| <i>МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У.</i><br>Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки                                   | 43 |
| <i>МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i><br>Розробка нових видів молочно-овочевих продуктів на основі сиру кисломолочного   | 44 |
| <i>ПОЛІЩУК Г., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А., КОСТЕНКО О.</i><br>Технологія сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками                              | 45 |
| <i>ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А.</i><br>Виробництво морозива ацидофільного збагаченого                                    | 46 |
| <i>ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А.</i><br>Технологія морозива низьколактозного сироваткового                                | 47 |
| <i>ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., САПІГА В.</i><br>Розробка морозива молочно-овочевого, збагаченого комплексам білків                   | 48 |
| <i>САПІГА В., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т.</i><br>Технологія морозива з овочевою сировиною  | 49 |
| <i>СКУЙБІДА В., ОНОПРІЙЧУК О., ГРЕК О., ТИМЧУК А.</i><br>Спосіб виробництва ферментованого напою з комбінованим складом сировини                     | 50 |

#### **РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

|   |    |
|---|----|
| <i>GREK V., ONOPRIYCHUK O.</i><br>Cheese product based on cottage cheese from goat's milk and black cumin fiber                     | 52 |
| <i>SKUIVIDA V., ONOPRIYCHUK O.</i><br>Prospects for the use of plant raw materials in the technology of dairy products              | 53 |
| <i>SHUMYLO O., TYMCHUK A.</i><br>Creamy drink with cocoa fiber  | 54 |
| <i>БАРАЛЮК А., ОСЬМАК Т.</i><br>Дослідження впливу глюкозних сиропів з різним декстрозним еквівалентом на якісні показники морозива | 55 |

|   |    |
|---|----|
| <i>БАРТОШАК І., ПОЛИЩУК Г.</i><br>Удосконалення технології вершкового сиру як перспективний напрям наукового дослідження  | 57 |
| <i>БАСС О., ОСЬМАК А.</i><br>Багатоатомні спирти як кріопротектори у технології заморожених десертів  | 58 |
| <i>БЛИК О., БЛОХАТНЮК В., БУРЧЕНКО Л.</i><br>Використання сухого сиру у технології хлібобулочних виробів  | 59 |
| <i>БЛУХА Г.</i><br>Лабораторні дослідження показників молока-сировини як етап виробничого контролю  | 60 |
| <i>БОЙКО І.</i><br>Дослідження споживчих вподобань молоді при виборі молочних продуктів   | 62 |
| <i>ВИСОЦЬКИЙ О., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i><br>Перспективи використання сироватки молочної освітленої пірогенним кремнеземом у якості косубстрату для виробництва біогазу  | 64 |
| <i>ГРЕБЕЛЬНИК О.</i><br>Застосування тренінгових технологій за підготовки фахівців харчової промисловості   | 65 |
| <i>ДМИТРЕНКО І., ПОЛИЩУК Г.</i><br>Розробка йогуртового напою по типу Лассі   | 66 |
| <i>КВІТКОВСЬКА Н., ІЩЕНКО В., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i><br>Мінеральні компоненти молока як маркери його термічної обробки   | 68 |
| <i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i><br>Комбінування баромембранних методів та електрофізичного оброблення сироватки молочної в технології сухих молочних продуктів   | 69 |
| <i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., БЛИК О.</i><br>Роль неформальної освіти у підвищенні ефективності досягнення результатів навчання за освітньо-професійними програмами спеціальності «Харчові технології»              | 70 |
| <i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., ДУБІВКО А., ВИСОЦЬКИЙ О., ДМИТРУХА Н.</i><br>Визначення кисень активуючої активності макрофагів щурів під впливом наночастинок ZnO в Нст-тестів порівнянні із сіллю ZnSO <sub>4</sub> | 72 |
| <i>МАНДЮК О., МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛИЩУК Г.</i><br>Використання концентрату гідролізованої сироватки у ферментованих молочних продуктах  | 74 |
| <i>МИГОВИЧ В.</i><br>Розробка нових видів згущених молочних консервів з прянощами   | 75 |
| <i>МИГОВИЧ В.</i><br>Соеве молоко – перспективна сировина у виробництві згущених молочних консервів   | 76 |
| <i>МИХАЛЕВИЧ А., БАНДУРА У., СВЯТНЕНКО Р.</i><br>Розробка технологій повторного використання вторинної молочної сировини  | 77 |
| <i>НЕПІЙВОДА В., КАМБУЛОВА Ю.</i><br>Збагачення кондитерських виробів вторинними продуктами переробки органічного молока  | 78 |
| <i>ПАВЛЮК І., БАНДУРА У.</i><br>Аналіз виробництва безлактозних молочних десертів   | 79 |
| <i>ПЕТРЕНКО К.</i><br>Удосконалення технології згущених виробів з горіхово-ягідними наповнювачами   | 80 |
| <i>ПЕТРУША О., ЛОГІНОВА А.</i><br>Технологічні аспекти контролю пряження молока   | 81 |

|  |    |
|--|----|
| <i>ПІВТОРАЦЬКА А., ПАВЛЮК І.</i><br>Розроблення рецептури згущеної безлактозної молочно-горіхової пасти з морквою<br><i>ПОЛІЩУК Г.</i> | 82 |
| Підготовка докторів філософії в сучасних соціально-політичних умовах України<br><i>ПРИГОДА О., МАСЛІЙЧУК О.</i>                        | 83 |
| Удосконалення технології виготовлення сиркових паст з гарбузовим пюре<br><i>ПШЕНИЧНА Т., ГРЕК В.</i>                                   | 84 |
| Актуальність виробництва крафтових білково-ягідних продуктів<br><i>СІМАХІНА Г., ПОЛІЩУК Г.</i>   | 85 |
| Критерії віднесення молочної продукції до категорії оздоровчої<br><i>СВЯТНЕНКО Р., МАРИНІН А., БАНДУРА У.</i>                          | 87 |
| Мед як функціональний інгредієнт у сучасній харчовій промисловості<br><i>СЕМЕРНЯ О., ЗАМАЙ Ж.</i>                                      | 89 |
| Ферментований напій для діабетичного харчування на основі молока з квасолі<br><i>СОЛОВЙОВ Н., ТИМЧУК А., ГРЕК О.</i>                   | 90 |
| Вплив екструдату гречихи на якісні показники полікомпонентних альбуміних<br>продуктів<br><i>ТЕРПИЛО С., ПУХЛЯК А.</i>                  | 91 |
| Використання лимонної м'яти в технології згущеного молока з цукром<br><i>ЧУГАСВА Н.</i>  | 92 |
| Психологічні особливості реклами молочних продуктів  | 93 |

## ВИРОБНИЦТВО МОРОЗИВА АЦИДОФІЛЬНОГО ЗБАГАЧЕНОГО

**Галина ПОЛЩУК, д.т.н., професор, Тетяна ОСЬМАК, к.т.н., доцент,  
Ульяна БАНДУРА, к.т.н., доцент, Оксана БАСС, к.т.н., Артур МИХАЛЕВИЧ, аспірант  
НУХТ, Київ**

Виробництво морозива ацидофільного збагаченого полягає у виготовленні продукції з високими споживчими властивостями та покращення структури харчування населення. Внесення білкових концентратів дозволить отримати продукт з підвищеним вмістом білка.

Обґрунтовано рецептурний склад та уточнено технологічні режими виробництва нового виду морозива, підібрано оптимальну сировину, а також способи її підготовки. В основу розробки поставлена задача виготовлення продукції з високими споживчими властивостями та покращення структури харчування населення. Внесення білкових концентратів дозволить отримати продукт з підвищеним вмістом білка. Технологічні властивості концентратів сироваткових білків, казеїнату та ізоляту соєвих білків в харчових системах обумовлюються їх жиро- і вологостійкими властивостями, емульгуючою здатністю, високою розчинністю та багатим біохімічним складом. Приготування сироватково-білкової суміші пов'язано з необхідністю належної підготовки молочно-білкових концентратів до подальшого застосування у складі морозива ацидофільного збагаченого.

Згідно з винаходом, до молочної основи на етапі її підготовки додають попередньо підготовлену сироватково-білкову суміш, яку готують внесенням казеїнату натрію у кількості 0,75-1,0 %, концентрату сироваткових білків у кількості 1,0-1,5 % та ізоляту соєвих білків у кількості 1,0- 1,5 % у частину сироватки молочної за співвідношення 1:4-1:5 при температурі 40...45 °С та 25 піддають набуханню протягом 20...30 хв. Наступні технологічні режими виконуються згідно рекомендаціям щодо виробництва морозива на молочної основі за класичною технологічною схемою.

За результатами винаходу розроблено проект нормативної документації, відпрацьовані технологічні параметри виробництва, технологію апробовано у виробничих умовах підприємства.



УКРАЇНА (19) UA (11) 127293 (13) C2  
(51) МПК  
A23G 9/04 (2006.01)

### (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

|  |   |
|--|---|
| (21) Номер заявки: а 2021 00939  | (72) Винахідник(и):<br>Поліщук Галина Євгенівна (UA),<br>Осьмак Тетяна Григорівна (UA),<br>Михалевич Артур Петрович (UA),<br>Басс Оксана Олександрівна (UA),<br>Кузьмик Ульяна Геннадівна (UA),<br>Саліга Вікторія Ярославівна (UA),<br>Івашченко Ольга Миколаївна (UA)   |
| (22) Дата подання заявки: 26.02.2021   | (73) Володівець (володівець):<br>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ<br>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,<br>вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601<br>(UA)  |
| (24) Дата, з якої є чинними:<br>права інтелектуальної<br>власності:            | (56) Перелік документів, взятих до уваги<br>експертизою:<br>UA 38082 U, 25.12.2008<br>UA 110272 C2, 10.12.2015<br>UA 27650 U, 12.11.2007<br>UA a200708322, 25.01.2008<br>UA a200707140, 26.11.2007<br>Кочубей-Литвиненко О.В. та ін. Розробка<br>нового виду морозива, збагаченого білком /<br>О.В. Кочубей-Литвиненко, Г.С. Поліщук, Т.<br>В. Осмак, А.П. Михалевич // Наукові<br>проблеми харчових технологій та<br>промислової біотехнології в контексті<br>євроінтеграції : програма та тези матеріалів<br>VIII Міжнародної науково-технічної<br>конференції. – 2019. – Київ : НУХТ. – С.<br>214–215.<br>Михалевич А.П. та ін. Наукове<br>обґрунтування рецептурного складу<br>морозива ацидофільного, збагаченого<br>білком / А.Михалевич, В.Саліга, Г.Поліщук,<br>Т.Осьмак // Всеукраїнська наукова<br>конференція молодих учених і науково-<br>педагогічних працівників: Матеріали<br>Всеукраїнської наукової конференції<br>молодих учених і науково- педагогічних<br>працівників. – 2020. –Умань: БПЦ «Вава», –<br>С. 112–114. |
| (41) Публікація відомостей 14.07.2021, Бюл.№ 28<br>про заяву:                  |   |
| (46) Публікація відомостей 12.07.2023, Бюл.№ 28<br>про державну<br>реєстрацію: |   |

### (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА АЦИДОФІЛЬНОГО ЗБАГАЧЕНОГО

#### (57) Реферат:

Винахід стосується способу виробництва морозива ацидофільного збагаченого, що включає підготовку суміші, заквашування та сівашування суміші до утворення молочно-білкового згустка до рН=4,10, омолодження, внесення стабілізатора з цукром, нагрівання та очищення,

UA 127293 C2