

**Ministry of Education and Science of Ukraine**

**National University  
of Food Technologies**

---

**84**  
**International scientific  
conference of young scientist  
and students**

**"Youth scientific  
achievements to the 21st  
century nutrition  
problem solution"**

**April 23-24, 2018**

**Part 1**

---

**Kyiv, NUFT 2018**

**Міністерство освіти і науки України**

**Національний університет  
харчових технологій**

---

**84 Міжнародна  
наукова конференція  
молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті”**

**23–24 квітня 2018 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2018**

**84 International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018*

© NUFT, 2018

---

**Матеріали 84** міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – 518 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

*Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 29 березня 2018 р.*

© НУХТ, 2018

## Scientific Committee

### Chairman:

**Anatolii Ukrainets**, dr., prof., Ukraine

### Vice-Chairmans:

**Oleksandr Shevchenko**, dr., prof.,  
Ukraine

**Sergii Tokarchuk**, dr., as. prof., Ukraine

**Alieksiei Yermakov**, dr., as. prof.,  
Belarus

**Ana Leahu**, dr., prof., Romania

**Anatolii Ladaniuk**, dr., prof., Ukraine

**Anatolii Zaiinchkovskiy**, dr., prof.,  
Ukraine

**Anatolii Saiganov**, dr., prof., Belarus

**Andrzej Kowalski**, dr. prof, Poland

**Cristina Popovici**, dr., as. prof.,  
Moldova

**Dumitru Mnerie**, dr. prof., Romania

**Galyna Polishchuk**, dr. as. prof.,  
Ukraine

**Galyna Simakhina**, dr., prof., Ukraine

**Georgiana Codina**, dr., prof., Romania

**Ivan Demus**, Ukraine

**Igor Elperin**, dr., prof., Ukraine

**Igor Kirik**, dr., as. prof., Belarus

**Liudmyla Kryvoplias-Volodina**, dr., as.  
prof., Ukraine

**Mircea Oroian**, dr., prof., Romania

**Nadiia Levytska**, dr., prof., Ukraine

**Nusrat Kurbanov**, dr., as. prof.,  
Azerbaijan

**Oksana Medvedieva**, Ukraine

**Oleksandr Seriogin**, dr., prof., Ukraine

**Oleksandr Gavva**, dr., prof., Ukraine

**Olga Kotsubanska**, dr., as. prof.,  
Ukraine

**Petro Shyian**, dr., prof., Ukraine

**Svitlana Gutkevych**, dr., prof., Ukraine

**Serhii Baliuta**, dr., prof., Ukraine

**Serhii Vasylenko**, dr., prof., Ukraine

**Sonia Amariei**, dr., prof., Romania

**Stanka Damianova**, dr., as. prof.,  
Bulgaria

**Stefan Stefanov**, dr., prof., Bulgaria

**Tetiana Pyrog**, dr., prof., Ukraine

**Tomasz Bernat**, dr., prof, Poland

**Valerii Myronchuk**, dr., prof., Ukraine

**Virginia Ureniene**, dr. prof., Lithuania

**Vladimir Pozdniakov**, dr., as. prof.,  
Belarus

**Victor Dotsenko**, dr., prof., Ukraine

**Volodymyr Kovbasa**, dr., prof., Ukraine

**Volodymyr Zavialov**, dr., prof., Ukraine

**Henk Donners**, Netherlands

**Huib Lelieveld**, Netherlands

**Yevgen Shtefan**, dr., prof., Ukraine

**Svitlana Bondarenko**, dr., as. prof.,  
Ukraine

**Zhanna Koshak**, dr., as. prof., Belarus

## Науковий комітет

*Голова:*

**Анатолій Українець**, д.т.н., проф.,  
Україна

*Заступники голови:*

**Олександр Шевченко**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Сергій Токарчук**, к.т.н., доцент,  
Україна

**Алексей Єрмаков**, к.т.н., доц.,  
Беларусь

**Ана Леаху**, д-р, проф, Румунія

**Анатолій Ладанюк**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Анатолій Зайнчковський**, д.е.н.,  
проф., Україна

**Анджей Ковальські**, д-р, проф,  
Польща

**Анатолій Сайганов**, д.е.н., проф.,  
Беларусь

**Валерій Мирончук**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Віргінія Юренієне**, д-р, проф., Литва

**Владімір Поздняков**, к.т.н., доц.,  
Беларусь

**Володимир Зав'ялов**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Віктор Доценко**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Володимир Ковбаса**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Галина Поліщук**, д.т.н, доцент,  
Україна

**Галина Сімахіна**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Георгіана Кодіна**, д-р, проф,  
Румунія

**Думітру Мнеріє**, д-р, проф.,  
Румунія

**Євген Штефан**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Іван Демусь**, Україна

**Ігор Ельперін**, к.т.н., проф.,  
Україна

**Ігор Кірік**, к.т.н., доц., Беларусь

**Жанна Кошак**, к.т.н., доц., Беларусь

**Крістіна Попович**, к.т.н., доц.,  
Молдова

**Людмила Кривопляс-Володіна**,  
к.т.н., доц., Україна

**Мірчо Ороян**, д-р, проф, Румунія

**Нусрат Курбанов**, к.т.н., доц.,  
Азербайджан

**Олександр Серьогін**, д.т.н.,  
проф., Україна

**Олександр Гавва**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Оксана Медведєва**, Україна

**Ольга Коцюбанська**, к.іст. наук,  
доцент

**Петро Шиян**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Світлана Бондаренко**, д.х.н.,  
Україна

**Світлана Гуткевич**, д.е.н., проф.,  
Україна

**Сергій Балюта**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Сергій Василенко**, д.т.н., проф.,  
Україна

**Соня Амарей**, д-р, проф, Румунія

**Станка Дамянова**, д-р, доц.,  
Болгарія

**Стефанов Стефан**, д-р, проф.,  
Болгарія

**Тетяна Пирог**, д.б.н., проф.,  
Україна

**Томаш Бернат**, д-р, проф, Польща

**Хенк Доннерс**, д-р, Нідерланди

**Хууб Лелівелд**, д-р, Нідерланди

## **Organizational committee**

**Oleksandr Shevchenko**, dr., prof., Ukraine  
**Natalia Akutina**, Ukraine  
**Oleksii Gubenia**, dr., as. prof., Ukraine  
**Olga Koval**, dr., as. prof., Ukraine  
**Oleg Galenko**, dr., as. prof., Ukraine  
**Mykhailo Arych**, dr., as. prof., Ukraine  
**Roman Gryshenko**, Ukraine  
**Oleksii Muratov**, dr., as. prof., Ukraine  
**Oleksii Boiko**, dr., as. prof., Ukraine

## **Організаційний комітет**

**Наталія Акутіна**, провідний інженер  
**Олексій Губеня**, к.т.н., доцент  
**Ольга Коваль**, к.т.н, доцент  
**Олег Галенко**, к.т.н, доцент  
**Михайло Арич**, к.е.н., ст. викл.  
**Роман Грищенко**, асистент  
**Олексій Бойко**, к.т.н, доцент  
**Олексій Муратов**, к.х.н., ст. викл.  
**Олександр Люлька**, , к.т.н., доцент

## Content

1. Technology of functional ingredients and new food.....	8
2. Foodstuff expertise .....	54
3. Commodity research .....	105
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates .....	
4.1 Technology of bread and pasta.....	141
4.2. Technology of pastry and food concentrates.....	142
5. Grain processing technology .....	174
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	200
7. Technology of fermentation and wine.....	224
8. Technology of preservation .....	245
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products .....	290
9.1. Technology of meat .....	318
9.2. Technology of meat and dairy.....	319
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products .....	373
10. Biochemistry and ecology of food productions .....	419
11. Biotechnology and microbiology .....	437
	466

## Зміст

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	8
2. Експертизи харчових продуктів.....	54
3. Товарознавство.....	105
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	141
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	142
5. Технологія переробки зерна.....	174
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	200
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	224
8. Технологія консервування.....	245
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	290
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	318
9.2. Технологія молока і молочних продуктів .....	319
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	373
10. Біохімія та екологія харчових виробництв.....	419
11. Біотехнологія і мікробіологія.....	437
	466

**Section**

**7**

**Technology of  
fermentation and  
wine**

**Chairperson** – professor Vitalii Prybylskyi  
**Secretary** – Viktoriia Shumal

**Секція**

**7**

**Технології  
продуктів бродіння і  
виноробства**

**Голова** – професор Віталій Прибильський  
**Секретар** – Вікторія Шумал

### 30. Стабілізація лікєро-горітчаних напоїв

**Олександр Острик, Леся Тарасюк, Світлана Олійник**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Лікєро-горітчани напої на основі натуральних напівфабрикатів та інгредієнтів мають високі органолептичні показники, однак не тривало зберігаються, що знижує їх конкурентоспроможність на світовому ринку. Тому є актуальним удосконалення технологічних способів, які сприятимуть підвищенню стабільності готової лікєро-горітчаної продукції.

**Матеріали і методи.** Об'єкт досліджень – купаж настоянки. Оцінку ефективності способу приготування та подальшого фільтрування встановлювали методом прогнозування згідно з ДСТУ 7397:2013.

**Результати і обговорення.** Досліджено способи приготування та фільтрування купажу: за традиційною технологією та фільтруванням через фільтрувальний картон (вихідний купаж напою, контроль); за традиційною технологією та фільтруванням через систему елементів селективністю 5  $\mu\text{m}$ , 1,0  $\mu\text{m}$ , 0,5  $\mu\text{m}$ , 0,2  $\mu\text{m}$ ; за технологією диспергування та фільтруванням через фільтрувальний картон; за технологією диспергування та фільтруванням через систему елементів селективністю 5  $\mu\text{m}$ , 1,0  $\mu\text{m}$ , 0,5  $\mu\text{m}$ , 0,2  $\mu\text{m}$ .

Встановлено, що під час приготування на диспергаційних установках зменшується прозорість купажу напою на 10 – 50 %, внаслідок прискорення окислювальних процесів нестійких форм дубильних речовин та поліфенольних сполук, що є позитивним.

Оцінено ефективність способу фільтрування купажу настоянки за допомогою фільтр-картону та фільтруванням через систему елементів селективністю 5  $\mu\text{m}$ , 1,0  $\mu\text{m}$  мкм, 0,5  $\mu\text{m}$ , 0,2  $\mu\text{m}$ .

У приготованому та профільтрованому купажі напою за традиційною технологією протікають реакції: цукроамінні з утворенням оксиметилфурфуролу та меланоїдинів; окиснювальні – окиснення поліфенольних сполук та дубильних речовин, внаслідок чого через 3 – 4 міс. зберігання у напоях спостерігається опалесценція та осад, змінюється забарвлення, погіршуються органолептичні властивості.

Прозорість зразків знижувалася відповідно рейтингу фільтрації: 0,2 – 0,5  $\mu\text{m}$  - прозорий з блиском; 1,0  $\mu\text{m}$  - прозорий; 5,0 мкм – з опалесценцією.

Оптимальна селективність фільтрувального елемента для фільтрування настоянки “Горобинова” становила 0,5  $\mu\text{m}$ . При селективності фільтрувального елемента 0,2  $\mu\text{m}$  значно зменшується забарвленість напою (на 25 – 30%), що є недопустимим, при селективності понад 1,0 мкм прозорість знижувалася на 10 - 35%. Прозорість купажу напою при застосуванні фільтр картону за традиційною технологією не досягає 100 %, що негативно впливає на стійкість напою.

Прогнозована стійкість профільтрованого купажу за технологією диспергування та фільтруванням через систему елементів з каскадною селективністю є в 1,2...1,5 рази вищою ніж за традиційною технологією і фільтруванням за допомогою фільтрувального картону.

**Висновки.** Сумісне використання технології диспергації та фільтрації є більш ефективним для стабілізації напою, ніж застосування кожного способу окремо.

**Наукове видання**

**84 Міжнародна наукова конференція  
молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем харчування  
людства у XXI столітті”**

**23–24 квітня 2018 р.**

**Частина 1**

**Відповідальна за випуск Н.В. Акутіна**

Підп. до друку 20.04.18 р. Обл.-вид. арк. 62.03.  
Наклад 40 пр. Вид. № 04н/18 Зам. № 05-18  
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68  
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.