

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**86**

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

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

**2–3 квітня 2020 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2020**

## Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food.....	7
2. Foodstuff expertise .....	47
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates .....	99
3.1 Technology of bread and pasta.....	99
3.2. Technology of pastry and food concentrates.....	116
4. Grain processing technology .....	136
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	152
6. Technology of fermentation and wine.....	175
7. Technology of preservation .....	206
8. Technology of meat and meat products.....	239
9. Technology of milk and dairy products.....	285
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products .....	315
11. Ecological safety and labor protection.....	333
12. Biotechnology of microbial synthesis .....	364

## Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	7
2. Експертизи харчових продуктів.....	47
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	99
3.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	99
3.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	116
4. Технологія переробки зерна.....	136
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	152
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	175
7. Технологія консервування.....	206
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	239
9. Технологія молока і молочних продуктів .....	285
10. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	315
11. Екологічна безпека і охорона праці.....	333
12. Біотехнологія і мікробіологія.....	364

## Перспективи використання молочної сироватки в технології молочних десертів

Валерія Богданова, Ульяна Кузьмик

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Молочна сироватка все частіше розглядається з точки зору продукту та сировини з функціональними властивостями, крім того, завдяки своєму складу і підвищеній кислотності сприяє більш повному вилученню сухих речовин із сировини [1].

**Матеріали і методи.** Метою роботи є дослідження хімічного складу, харчової цінності та технологічних властивостей молочної сироватки як перспективної сировини для виробництва молочних десертів.

**Результати.** Виробництво продуктів на основі молочної сироватки дозволить отримати продукти з дієтичними, профілактичними властивостями та забезпечить безвідходне виробництво в молочній промисловості.

Біологічна цінність молочної сироватки зумовлена вмістом у ній білкових азотистих сполук (в першу чергу незамінних амінокислот), вуглеводів, ліпідів, мінеральних солей, вітамінів, органічних кислот, ферментів, імунних тіл та мікроелементів. Сироваткові білки (альбуміни і глобуліни) мають цінні біологічні властивості, вони містять оптимальний набір життєво необхідних амінокислот і з точки зору фізіології харчування наближаються до амінокислотної шкали «ідеального» білка, тобто білка, в якому співвідношення амінокислот відповідає потребам організму [2].

У молочну сироватку переходять майже всі макро- й мікроелементи молока, більша частина лактози, а також водорозчинні вітаміни. З органічних кислот в сироватці виявлено молочну, лимонну, нуклеїнову й легкі жирні кислоти: оцтову, мурашину, пропіонову, масляну. Вміст легких жирних кислот у сирній сироватці більший, ніж у підсирній, що пояснюється частковим гідролізом жиру в процесі утворення сирного згустку [3].

Враховуючи тенденцію розвитку технології молочної сироватки, асортимент продукції, що виробляють, включає: білкові продукти, напої, продукти біологічного оброблення, молочний цукор, згущені й сухі концентрати, морозиво, сири [3]. Але разом з тим на сьогодні залишається проблема раціонального використання молочної сироватки. Тому актуальною тенденцією є організація промислового перероблення молочної сироватки.

**Висновки.** Отже, незважаючи на наявність наукової інформації та досліджень про склад, харчову цінність та технології переробки молочної сироватки, перспективним є пошук шляхів удосконалення технології молочних десертів на основі сироватки з метою покращення органолептичних та функціональних властивостей готових продуктів.

### Література

1. Пути рационального использования молочной сыворотки / Г. Б. Гаврилов, Э. Д. Кравченко // Маслоделие и сыроделие. – 2013. – № 2. – С. 10-13.
2. Сироватка молочно-біологічно цінний продукт / О. А. Черношопок, О. В. Кочубей-Литвищенко, В. П. Василів, Ю. О. Дашковський, О. В. Ардинський, Л. А. Федоренко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1. – С. 40-42.
3. Оптимізація рецептурного складу напою оздоровчого призначення на основі сироватки / Н. А. Ткаченко, П. О. Некрасов, С. І. Вікуль // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2016. – № 1/10 (79). – С. 49-57.