

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
VI Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

КИЇВ – 2016

УДК 663/664(05)

ББК 36

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Збірник праць

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції. – Київ: НУБіП України, 2016. – 338 с.

ISBN 978-966-929-199-8

Праці подано у авторській редакції

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипко Л.В., Сухенко В.Ю., Слива Ю.В. (відповідальний секретар), Сиса П.С., Крачунов Христо, Пашечко М.І., Машенцева Н.Г., Мезенова О.Я., Долганова Н.В., Чумаченко І.П., Сухенко Ю.Г., Савченко О.А., Слободянюк Н.М., Василів В.П., Веретинська І.А., Тищенко Л.М.

Відповідальний за випуск В.М. Шапошнік

Рекомендовано до друку Вченою радою Факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК, протокол № 10 від 18.04.2016 р.

Адреса редколегії: 03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15,
Національний університет біоресурсів
і природокористування України, тел. 527-86-39

ISBN 978-966-929-199-8

© Національний університет
біоресурсів і природокористування
України, 2016

164	Є. Яценко, В.В. Пономаренко, В.П. Василів	Удосконалення заторного апарату	313
165	О.В. Бендерська, В.В. Шутюк, О.С. Бессараб, В.П. Василів	До питання стану забруднення питної води нітратами та їх похідними	314
166	М.О. Коваль, В.В. Шутюк, В.П. Василів	Порівняльний аналіз різних сортів малини, як сировини для процесу сушіння	315
167	О.О. Костючик, А.О. Грушковська, В.В. Шутюк, В.П. Василів	Дослідження процесу осмотичного зневоднення яблук	316
168	К.А. Штим, В.В. Шутюк, В.П. Василів	Застосування процесу осмотичного зневоднення в технологіях виробництва продуктів з гарбуза	317
169	О. В. Коваль	Динаміка зброджування середовищ в хлібопекарській галузі	318
170	З.А. Бурова, Л.Й. Воробйов	Калориметричний аналіз біопалива	321
171	З.А. Бурова	Підвищення енергоефективності процесів харчових виробництв	322
172	З.А. Бурова	Енергозбереження у промисловому будівництві	323
173	З.А. Бурова	Метод дослідження теплопровідності сипких харчових продуктів	324
174	С.О. Іванов, З.А. Бурова	Критерії оптимізації процесів сушіння	325
175	С.О. Іванов, З.А. Бурова	Метод та прилад синхронного теплового аналізу рослинної сировини	326
176	А.А. Макаренко, Л.Ю. Авдєєва	Вплив конструкції проточних кавітаційних змішувачів на властивості наноемульсій	327

УДК 621.181.7

М.О. Коваль, студентка

В.В. Шутюк, к. т. н., доцент кафедри технології консервування

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В.П. Василів, к.т.н., доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м Київ

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ РІЗНИХ СОРТІВ МАЛИНИ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Малина – квіткова рослина родини Розові, ягоди якої мають лікувальні властивості, що відомо будь-кому з дитинства. Плоди малини приваблюють приємним ніжним ароматом, солодким смаком, а також вирізняються високою харчовою цінністю. Вона відрізняється унікальним поєднанням великої кількості корисних елементів. У ній містяться дубильні речовини, пектин, цукор, органічні кислоти, клітковина і майже всі вітаміни. Ця ягода має жарознижувальну дію завдяки саліциловій кислоті, що входить до її складу.

Для проведення дослідів ми відбирали дозрілі ягоди малини двох сортів: червоного кольору – «Новокитаївська», ранньостиглий сорт української селекції (Інститут садівництва УААН); жовтого – «Ярославна» або «Брусвяна жовта» (розплідник «Брусвяна»). Сушіння малини проводили конвективним способом в сушильній шафі DNG-9035A.

Жовта малина, хоч і мало поширена але відома з двадцятих років ХХ століття. На відміну від червоних і чорних сортів, жовта малина підходить алергікам, маленьким дітям ще не встановленою імунною системою і вагітним жінкам. Це завдяки малій кількості фарбувальних речовин антоціанів. Крім того, у жовтій малині більше цукру і менше органічних

кислот, що робить її солодше. Тому дітям вона подобається більше, ніж червона. Незамінна жовта малина для діабетиків, обмежених в асортименті дозволених продуктів через особливості захворювання. Також жовті сорти малини – перспективна сировина для сушіння.

Проведенні дослідів з сушіння малини сортів «Новокитаївська» і «Ярославна», що при однакових параметрах зневоднення (температурі 70 °С і швидкості 1 м/с гарячого повітря) і досягненні однієї (12 %) кінцевої вологості сушеного продукту початковий вигляд і форма жовтої малини краще зберігається

Висновок

Малина жовтих сортів на відміну від червоних краще підходить алергікам, маленьким дітям не встановленою імунною системою і вагітним жінкам. Також жовті сорти при сушінні краще зберігають початковий вигляд і форму.