



**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ**

# **ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ**

**Збірник наукових праць за матеріалами  
VII Міжнародної науково-практичної конференції**

Секція 1. «Інноваційні технології в харчовій індустрії»  
Секція 2. «Розвиток конкурентоспроможної харчової  
промисловості та механізми організації  
ефективних продовольчих ринків»

**21 листопада 2019 року  
Інститут продовольчих ресурсів НААН  
м. Київ**

**Під загальною редакцією М.П. Сичевського,  
д.е.н., професора, академіка НААН**

**Київ – 2019**

УДК: 338:637:663:664

*Рекомендовано до друку Вченою радою  
Інституту продовольчих ресурсів НААН 8 жовтня 2019 року (протокол No 6)*

Інноваційний розвиток харчової індустрії: зб. наук. праць за матеріалами VII Міжнар. наук.-практ. конф. 21 листоп. 2019 р. Інститут продовольчих ресурсів НААН. 2019. 155 с.

***Під загальною редакцією академіка НААН, д. е. н. Сичевського М. П.***

*Редакційна колегія:*

Боднарчук О. В., к.т.н., с.н.с.,  
Вербицький С. Б. к.т.н.,  
Вербова О.В., н.с.  
Войцехівська Л. І., к.т.н.,  
Грушецький Р. І., д.т.н.,  
Коваленко О. В., д.е.н., с.н.с.,  
Копилова К. В., д.с.-г.н., с.н.с.,  
Куць О. І., к.е.н.,  
Майборода Ю. В., к.т.н.,  
Науменко О. В., к.т.н.,  
Романчук І. О., к.т.н., с.н.с.,  
Хомічак Л. М. д.т.н., чл.-кор. НААН

Збірник висвітлює питання розвитку конкурентоспроможної харчової промисловості та механізмів організації ефективних продовольчих ринків, інноваційних технологій в харчовій індустрії та шляхів їх реалізації і комерціалізації.

Призначено для вчених та фахівців харчової та переробної промисловості.

## ЗМІСТ

Гладій М. В.	Вступне слово учасникам і гостям VII міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційний розвиток харчової промисловості»	8
<b>Секція 1. «Інноваційні технології в харчовій індустрії»</b>		
Бельтюкова С. В., Теслюк О. И., Ливенцова Е. О.	Сорбционно-люминесцентное определение полифенольных соединений в пищевых продуктах	10
Бендерська О. В., Скрипець М. М.	Перспективи використання вторинної сировини для створення нових видів харчових продуктів	12
Берник І. М.	Інноваційний підхід до одержання високоякісного молока-сировини	14
Богатко Н. М.	Розробка та впровадження експресних методів визначення якості та безпечності м'яса забійних тварин	16
Борсолук Л. М., Войцехівська Л. І., Вербицький С. Б., Шелкова Т. В.	Дослідження амінокислотного складу та відносної біологічної цінності функціональних м'ясних паштетів	19
Гетьман І. А., Михонік Л. А., Науменко О. В.	Борошно круп'яних культур як перспективна нетрадиційна сировина в хлібопеченні	23
Грабовська О. В., Авраменко А. Д.	Капсулювання активних функціональних інгредієнтів для збагачення харчових продуктів матрицею кріомодифікованого крохмалю	25
Гріненко І. Г., Грушецький Р. І., Хомічак Л. М.	Трав'яні чаї без вмісту кофеїну	28
Даниленко С. Г., Рижкова Т. М., Дюкарева Г. І., Дмитриков В. П.	Вплив закваски, збагаченої препаратом «БЕТАВІТОН» на якість козиного зернистого сиру	30

УДК 664. 871:635.64

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

*Бендерська О.В., старший викладач кафедри технології консервування,  
Скрипець М.М., магістрант кафедри технології консервування,  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Харчова промисловість одна з найбільш розвинених галузей матеріального виробництва України і водночас – одне з найбільших джерел утворення відходів. Обсяги утворення деяких відходів досить значні. Так, відходи в плодоовочевій, консервній галузі становлять 0,5...0,9 млн. т. за рік. Із збільшенням об'ємів виробництва і використання матеріальних ресурсів зростає і кількість відходів, створюючи вторинну сировину. У разі інтенсивного виробництва завдання полягає в тому, щоб всі відходи виробництва, що вийшли з першого обігу направлялися на подальшу переробку до повної їх утилізації [1].

Необхідність розроблення і впровадження нових технологій передбачає також і свідоме споживання, яке набирає все більшої популярності не тільки за кордоном, але і в Україні.

Сучасні тенденції формування здорового раціону харчування диктують необхідність створення нових продуктів з підвищеною біологічною та фізіологічною цінністю. Для цих цілей доцільно використовувати природну сировину, що містить в своєму складі збалансований комплекс жирних кислот, білків і біологічно активних ліпідів, в тому числі каротиноїдів і токоферолів, а також мінеральних елементів.

Перспективними джерелами біологічно активних ліпідів, білків і мікроелементів можуть служити нетрадиційні види рослинної сировини з високим їх вмістом за умови їх комплексної переробки. До них відносяться вторинні продукти томатопереробки – томатні вичавки та насіння, до складу яких входять цінні речовини: білки, ліпіди, жиро- і водорозчинні вітаміни, мікро- і макроелементи, проте, сьогодні їх використовують лише частково для отримання барвників і томатної олії. Решта вторинних продуктів утилізується, або ж використовується для кормових потреб тваринництва.

До побічних продуктів, які представляють інтерес для подальшого дослідження, відносять відходи, що утворюються при виробництві концентрованих томатних продуктів. До них відносяться насіння, яке відокремлюють на насіннєвідділювачах, і відходи, одержувані після обробки і пресування використовуваних відходів від протиральних машин. Ці відходи складають до 6,5 %.

До складу томатних відходів входять, (%): пульпа до 4,9, оболонки – 0,6; судинні волокна, плодоніжки, подрібнені насіння і оболонки – 0,4. У насінні томатів міститься 27...30 % жиру, 25...35 % азотистих і 11...18 % безазотистих екстрактивних речовин, 2,5...5,8 % мінеральних речовин і 12...25 % целюлози. Оболонки томатів містять до 10 % вологи, близько 70 % целюлози, 5 % пектинових речовин, 5,4 % білків, 3,3 % жиру, 6,5 % золи і 2,5 мг/100 г каротину.

Існуючі технології переробки вторинної томатної сировини малоефективні, відрізняються багатоступічастю, високими витратами різних видів екстрагентів і, як наслідок, втратами каротиноїдів і токоферолів. Для вирішення проблеми комплексної переробки томатів із використанням вторинних томатних ресурсів необхідно провести пошук нових теоретичних і експериментально обґрунтованих уявлень про процеси, що протікають при переробленні томатів.

### **Бібліографія**

Бендерська О. В. Удосконалення технології томатних соусів із додаванням пасти із насіння томатів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 «Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів». НУХТ. Київ, 2019. 23 с.