

## **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПОВТОРНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ**

**Артур МИХАЛЕВИЧ, аспірант, Ульяна БАНДУРА, к.т.н., доцент,  
Роман СВЯТНЕНКО, к.т.н.  
НУХТ, м. Київ**

Рациональне використання та повторна переробка вторинних молочних ресурсів є одним з найактуальніших питань сьогодення для молокопереробного сектору. Одним з найбільш перспективних напрямків є модифікації функціонально-технологічних властивостей такої сировини завдяки використанню інноваційних інгредієнтів, що дозволить її використання у технологіях харчових продуктів цільового призначення.

**Виклад основного матеріалу.** На базі Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ виконується наукова робота прикладного характеру в межах державного фінансування за тематикою «Розроблення технології повторного використання вторинних молочних ресурсів для виробництва нових продуктів та зменшення утворення харчових відходів» (номер державної реєстрації – 0124U000965). Метою проекту є дослідження способів раціонального концентрування вторинних молочних ресурсів, методів цільової

модифікації їх функціонально-технологічних властивостей для харчових продуктів та використання в комплексі з пакувальними матеріалами.

На першому етапі виконання роботи проведено комплекс пошукових досліджень щодо наявних методів отримання молочної сироватки та можливих технологій її використання на підприємствах харчової промисловості. Запропоновано способи використання такої сировини у харчових продуктах. Розпочато дослідження щодо вивчення комплексу функціонально-технологічних властивостей такої сировини в молочних продуктах.

**Висновки.** Отримані результати дадуть змогу отримати базу нових знань щодо можливості удосконалення існуючих технологій молочних та молоковмісних продуктів, а також розробити принципово нові технології переробки молочної вторинної сировини. Практична цінність роботи полягає в можливості надання рекомендацій для впровадження отриманих результатів роботи підприємствами харчового сектору.