

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**89**

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

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

**3-7 квітня 2023 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2023**

**89 International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April, 3-7, 2023. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 89 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.

© NUFT, 2023

---

**Матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – Ч.1. – 433 с.**

Видання містить матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергетичних 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.

© НУХТ, 2023

## 17. Розробка нового виду кисломолочної молочно-овочевої паст

**Ангеліна Півторацька, Тетяна Осьмак, Ульяна Бандура**  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Кисломолочні продукти займають вагоме місце у раціоні харчування всіх верств населення. Це обумовлюється їх високою харчовою цінністю (джерело легкозасвоюваного повноцінного молочного білка, вітамінів, мінеральних елементів) та дієтичними властивостями. Світ змінюється, як змінюються і смакові вподобання людства. У сучасному світі саме споживачі диктують тенденції ринку, зокрема, і молочного. Експерти виділяють такі перспективні напрямки виробництва молочних продуктів:

- ✓ зі зниженим вмістом цукру;
- ✓ з рослинної сировини;
- ✓ з підвищеною харчовою цінністю;
- ✓ з доступної локальної сировини (простих та зрозумілих інгредієнтів).

На сьогодні ринок кисломолочних паст в основному представлений десертними видами, що в своєму складі містять до 10% цукру. Таким чином, розробка і впровадження нових видів кисломолочних молочно-овочевих паст є перспективним напрямком сьогодення.

**Матеріали і методи.** Проаналізовано науково-дослідні роботи, статті та технологію сиркових паст.

**Результати.** На кафедрі технології молока і молочних продуктів НУХТ розроблені рецептури нових видів кисломолочних молочно-овочевих паст. На першому етапі проведення досліджень обрано найбільш перспективні овочі для застосування у складі кисломолочних паст. В якості овочевої сировини запропоновано використовувати буряк та чорнослив. За своїм хімічним складом буряк – один з найбільш корисних овочів, до складу якого входить вітаміни В, Р, РР, С, мікро і макроелементи (залізо, мідь, кобальт, калій), фолієва і пантотенова кислота. Чорнослив – найпопулярніший сухофрукт з усіх відомих. Цінність його обумовлюється наявністю в його складі пектинових речовин, клітковини, органічних кислот, вітамінів В1, В2, РР, С, провітаміну А, калію, магнію, натрію, фосфору, заліза.

В якості молочної основи використовували сир кисломолочний нежирний, отриманий роздільним способом та нежирний йогурт. На основі органолептичної оцінки якості підбрано раціональне співвідношення молочної і овочевої сировини у складі кисломолочних паст. Поліфункціональна рослинна овочева сировина у складі кисломолочних паст виконує декілька функцій: за рахунок наявності у ній натуральних пігментів – барвну функцію, а за рахунок харчових волокон (клітковина, пектинові речовини) – структуруючу.

На наступному етапі проведення дослідження здійснено підбір стабілізаторів структури. В якості стабілізаторів структури використовували картопляний крохмаль, модифікований картопляний крохмаль, модифікований картопляний крохмаль (холоднонабухаючий), модифікований картопляний крохмаль (заварюваний загусник). Визначено вплив стабілізаторів структури на якісні показники кисломолочних паст.

**Висновок.** Таким чином, використання овочевої сировини у рецептурному складі кисломолочних паст дасть змогу отримати продукт покращеної якості з підвищеною харчовою цінністю.