

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

88

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

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

Квітень – Травень 2022 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2022

Зміст

88 th is working!.....	7
«Wounded» Education and Culture in russian War Against Ukraine.....	11
1. Technology of functional ingredients and new food.....	18
2. Foodstuff expertise	51
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	81
4. Grain processing technology	110
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	126
6. Technology of fermentation and wine.....	140
7. Technology of preservation	167
8. Technology of meat and meat products.....	190
9. Technology of milk and dairy products.....	240
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	261
11. Ecological safety and labor protection.....	274
12. Biotechnology and bioengineering.....	296

Content

88-а – працює!.....	7
«Поранена» освіта та культура у війні росії проти України.....	11
1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	18
2. Експертизи харчових продуктів.....	51
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	81
4. Технологія переробки зерна.....	110
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	126
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	140
7. Технологія консервування.....	167
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	190
9. Технологія молока і молочних продуктів	240
10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів.....	261
11. Екологічна безпека і охорона праці.....	274
12. Біотехнологія і біоінженерія.....	296

4. Перспективні напрямки виробництва пектину з побічної продукції цукрової промисловості

Ілля Доношенко, Тетяна Бальчугова, Світлана Шульга
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Одним з основних завдань харчової промисловості країни є збільшення асортименту та об'ємів виробництва високоякісних продуктів. Слід звернути увагу на широке впровадження прогресивних технологій використання вторинної сировини.

Матеріали та методи. Матеріалом дослідження є вторинна сировина цукрового виробництва, а саме буряковий жом.

Результати. Побічна продукція цукрового виробництва по суті своєї є вихідною сировиною для виробництва лимонної кислоти, етилового спирту, пектину, кормових дріжджів і т.д.

Найбільш об'ємним побічним продуктом цукрового виробництва є буряковий жом.

Найбільш перспективним напрямом раціонального і повного його використання є промислове виробництво пектину. Чому саме пектину?

По-перше, широка поширеність пектинових речовин у природі вказує на їх значну біологічну роль у життєдіяльності рослинних організмів.

По-друге, завдяки своїм властивостям (желе- та комплексотвірній здатності), пектин відноситься до речовин важливим у виробництві продуктів. Його використовують при виробництві кондитерських виробів, джемів, конфітурів, желе, фруктових напоїв, соків, майонезів тощо

По-третє, багатоплановий спектр терапевтичної дії пектину обумовлює його застосування для виготовлення лікувальних препаратів.

По-четверте, в силу своїх емульгуючих властивостей пектин використовують при виробництві паст, мазей, кремів у фармацевтичній та косметичній промисловостях.

У даний час створюються нові способи одержання пектиновмісних продуктів з нетрадиційних та традиційних промислових джерел сировини. У зв'язку з цим все більшу увагу набувають роботи вчених по розробці технології отримання пектину з соняшникових корзиночок, кори дерев, яблучних, виноградних та айвових вичавок.

Однак, по якісним характеристикам одержуваного пектину і пектинових концентратів все ж є лідерами буряковий жом і яблучні вичавки.

Але, незважаючи на настільки високу потребу народного господарства в пектині, виробництво його в нашій країні не налагоджене. Пектин тільки імпортують, причому обсяги постійно збільшуються.

Висновки. Таким чином, одним із найбільш перспективних напрямів раціонального та повного використання бурякового жому є промислове виробництво пектину, яке дозволяє підприємствам цукрової промисловості підвищити економічну ефективність виробництва, а також вирішити екологічну проблему, пов'язану з утилізацією бурякового жому.

Література

1. Бордун І.М., Пташник М.М. Садова, Р.Б., Чаповська (2016), Новий спосіб утилізації бурякового жому, Цукор України, №6-7 (126-127), с. 45-47.
2. Крапивницька І. О., (2016), Технологія пектину та пектинопродуктів : курс лекцій для студ. освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" ден. форми навч., Київ, НУХТ, 111 с.