МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
У РАМКАХ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО ФОРУМУ

«МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ ВІД ВИРОБНИКА ДО СПОЖИВАЧА: СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ОРІЄНТИРИ»

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

29 травня 2024 р.

КИЇВ

ЗМІСТ
Матеріалів конференції

РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ РОЗРОБКИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НУХТ
БАНДУРА У., БАСС О., МИКОЛІВ І., БОГДАНОВА В.
Спосіб виробництва кисломолочного десерту 35
БАНДУРА У., ШВАЙКО Р.
Суха суміш для кисломолочних напоїв 36
ГРЕК О., ОНОПРІЙЧУК О., ТИМЧУК А., СКУЙБІДА В.
Спосіб виробництва сиркового виробу 37
ГРЕК О., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.
Технологія заморожених молочно-білкових сумішей з продуктами переробки пшениці 38
ГРЕК О., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.
Розробка ресурсозаощаджувальних технологій з переробки молочної сироватки 39
ГРЕК О., ЧУБЕНКО Л., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.
Технологія напівфабрикатів з осадженням молочних білків активним комплексом рослин-дикоросів 40
КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.
Удосконалення технології сироватки молочної сухої шляхом використання електроіскрового оброблення сировини 41
МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У.
Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки 43
МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.
Розробка нових видів молочно-овочевих продуктів на основі сиру кисломолочного 44
ПОЛІЩУК Г., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А., КОСТЕНКО О.
Технологія сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками 45
ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А.
Виробництво морозива ацидофільного збагаченого 46
ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А.
Технологія морозива низьколактозного сироваткового 47
ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., САПІГА В.
Розробка морозива молочно-овочевого, збагаченого комплексам білків 48
САПІГА В., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т.
Технологія морозива з овочевою сировиною 49
СКУЙБІДА В., ОНОПРІЙЧУК О., ГРЕК О., ТИМЧУК А.
Спосіб виробництва ферментованого напою з комбінованим складом сировини 50
РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ
GREK V., ONOPRIYCHUK O.
Cheese product based on cottage cheese from goat's milk and black cumin fiber 52
SKUIBIDA V., ONOPRIICHUK O.
Prospects for the use of plant raw materials in the technology of dairy products 53
SHUMYLO O., TYMCHUK A.
Creamy drink with cocoa fiber 54
БАРАЛЮК А., ОСЬМАК Т.
Дослідження впливу глюкозних сиропів з різним декстрозним еквівалентом на якісні показники морозива 55

БАРТОШАК І., ПОЛІЩУК Г.
Удосконалення технології вершкового сиру як перспективний напрям наукового дослідження 57
БАСС О., ОСЬМАК А.
Багатоатомні спирти як кріопротектори у технології заморожених десертів 58
БІЛИК О., БІЛОХАТНЮК В., БУРЧЕНКО Л.
Використання сухого сиру у технології хлібобулочних виробів 59
БІЛУХА Г.
Лабораторні дослідження показників молока-сировини як етап виробничого контролю 60
БОЙКО І.
Дослідження споживчих вподобань молоді при виборі молочних продуктів 62
ВИСОЦЬКИЙ О., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.
Перспективи використання сироватки молочної освітленої пірогенним кремнеземом у якості косубстрату для виробництва біогазу 64
ГРЕБЕЛЬНИК О.
Застосування тренінгових технологій за підготовки фахівців харчової промисловості 65
ДМИТРЕНКО І., ПОЛІЩУК Г.
Розробка йогуртового напою по типу Лассі 66
КВІТКОВСЬКА Н., ІЩЕНКО В., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.
Мінеральні компоненти молока як маркери його термічної обробки 68
КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.
Комбінування баромембраних методів та електрофізичного оброблення сироватки молочної в технології сухих молочних продуктів 69
КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., БІЛИК О.
Роль неформальної освіти у підвищенні ефективності досягнення результатів навчання за освітньо-професійними програмами спеціальності «Харчові технології» 70
КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., ДУБІВКО А., ВИСОЦЬКИЙ О., ДМИТРУХА Н.
Визначення кисень активуючої активності макрофагів щурів під впливом наночастинок ZnOB Нст-тестів порівнянні із сіллю $ZnSO_4$ 72
МАНДЮК О., МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛІЩУК Г.
Використання концентрату гідролізованої сироватки у ферментованих молочних продуктах 74
МИГОВИЧ В.
Розробка нових видів згущених молочних консервів з прянощами 75
МИГОВИЧ В.
Соєве молоко – перспективна сировина у виробництві згущених молочних консервів 76
МИХАЛЕВИЧ А., БАНДУРА У., СВЯТНЕНКО Р.
Розробка технологій повторного використання вторинної молочної сировини 77
НЕПИЙВОДА В., КАМБУЛОВА Ю.
Збагачення кондитерських виробів вторинними продуктами переробки органічного молока 78
ПАВЛЮК І., БАНДУРА У.
Аналіз виробництва безлактозних молочних десертів 79
ПЕТРЕНКО К.
Удосконалення технології згущених виробів з горіхово-ягідними наповнювачами 80
ПЕТРУША О., ЛОГІНОВА А.
Технологічні аспекти контролю пряження молока 81

ПІВТОРАЦЬКА А., ПАВЛЮК І.
Розроблення рецептури згущеної безлактозної молочно-горіхової пасти з морквою 82
ПОЛІЩУК Г.
Підготовка докторів філософії в сучасних соціально-політичних умовах України 83
ПРИГОДА О., МАСЛІЙЧУК О.
Удосконалення технології виготовлення сиркових паст з гарбузовим пюре 84
ПШЕНИЧНА Т., ГРЕК В.
Актуальність виробництва крафтових білково-ягідних продуктів 85
СІМАХІНА Г., ПОЛІЩУК Г.
Критерії віднесення молочної продукції до категорії оздоровчої 87
СВЯТНЕНКО Р., МАРИНІН А., БАНДУРА У.
Мед як функціональний інгредієнт у сучасній харчовій промисловості 89
СЕМЕРНЯ О., ЗАМАЙ Ж.
Ферментований напій для діабетичного харчування на основі молока з квасолі 90
СОЛОВЙОВ Н., ТИМЧУК А., ГРЕК О.
Вплив екструдату гречихи на якісні показники полікомпонентних альбуміних продуктів 91
ТЕРПИЛО С., ПУХЛЯК А.
Використання лимонної м’яти в технології згущеного молока з цукром 92
ЧУГАЄВА Н.
Психологічні особливості реклами молочних продуктів 93

3. Ong, A. K. S., Prasetyo, Y. T., Libiran, M. A. D. C., Lontoc, Y. M. A., Lunaria, J. A. V., Manalo, A. M., Miraja, B. A., Young, M. N., Chuenyindee, T., Persada, S. F., & Perwira Redi, A. A. N. (2021). Consumer Preference Analysis on Attributes of Milk Tea: A Conjoint Analysis Approach. *Foods (Basel, Switzerland), 10*(6), 1382. DOI: 10.3390/foods10061382.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ГЛЮКОЗНИХ СИРОПІВ З РІЗНИМ ДЕКСТРОЗНИМ ЕКВІВАЛЕНТОМ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ МОРОЗИВА

Артем БАРАЛЮК, інженер-технолог,
ТОВ «Інтерстарч-Україна»
Тетяна ОСЬМАК,к.т.н., доцент
НУХТ, м. Київ

Морозиво – являє собою стабільну емульсія, що складається з води, жиру, сухого знежиреного молочного залишку і цукру, що піддається аеруванню та заморожуванню. Глюкозні сиропи можуть широко використовуватися для підвищення органолептичних характеристик морозива, додаючи солодкість і покращуючи як текстуру, так і смак готового продукту. Глюкозні сиропи є доступним джерелом поживних речовин без надмірної солодкості, ризику кристалізації або грубої текстури. Використовуючи різні види глюкозних сиропів, можна змінювати характеристики більшості видів морозива та заморожених десертів, відкриваючи шлях до багатьох варіацій та розширення асортименту продукції. Крім того, глюкозні сиропи часто можуть забезпечити значні економічні вигоди при використанні в заморожених продуктах [1].

Склад сиропів може змінювати фізичну структуру або властивості морозива та впливати на швидкість рекристалізації та органолептичні характеристики морозива. Компоненти морозива, що не кристалізуються (наприклад, полісахариди та білки), можуть значно впливати на швидкість кристалізації льоду під час виробництва та зберігання [2].

Виходячи з вищевказаної інформації, актуальним рішенням є удосконалення рецептурного складу морозива за рахунок застосування глюкозних сиропів, які можуть покращити органолептичні та фізико-хімічні показники продукту.

Глюкозний сироп – це продукт, отриманийшляхом неповного гідролізу крохмалю. Глюкозний сироп поділяється на різні види, залежно від методу та ступеню гідролізу крохмалю. Дані типи продуктів мають різні характеристики та сфери використання. Сиропи поділяються на категорії відповідно до їх декстрозного еквіваленту (ДЕ). Кількість утворених відновлюючих цукрів прямо пропорційна ступеню проведеного гідролізу та значенню ДЕ. Залежно від застосовуваного процесу виробництва, глюкозні сиропи з різним складом, а отже, і різними технічними властивостями, можуть мати однаковий ДЕ.

Для проведення дослідження було обраноглюкозні сиропи з різним декстрозним еквівалентом та вуглеводним складом.

Таблиця 1. Сенсорні та фізико-хімічні властивості глюкозних сиропів з різним ступенем гідролізу крохмалю

Продукт	Декстро-зний еквівалент	Масова частка глюкози, %	Масова частка мальтози, %	Масова частка мальтотріози,%	Масова частка вищих цукрів,%	Солодкість, од SES
GS30E	27-31	1-5	10-17	10-17	65-75	0,3
GS40E	37-41	9-13	14-18	16-20	залишок	0,4