

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІПІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»  
імені Т. Г. ШЕВЧЕНКА

НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені М. П. ДРАГОМАНОВА

СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені А. С. МАКАРЕНКА

НІЖИНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ МИКОЛИ ГОГОЛЯ  
ПОЛТАВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені В. Г. КОРОЛЕНКА

УНІВЕРСИТЕТ ГРИГОРІЯ СКОВОРОДИ В ПЕРЕЯСЛАВІ  
ПОМОРСЬКА АКАДЕМІЯ В СЛУПСЬКУ (Слупськ, Польща)

## **КРОК У НАУКУ: ДОСЛІДЖЕННЯ У ГАЛУЗІ ПРИРОДНИЧО-МАТЕМАТИЧНИХ ДИСЦИПЛІН ТА МЕТОДИК ЇХ НАВЧАННЯ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ СТУДЕНТІВ, АСПІРАНТІВ  
І МОЛОДИХ УЧЕНИХ

**1 грудня 2022 року**

**Чернігів  
2022**

Осипенко О. В., Рубанка К. В.

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ СУШІННЯ КОКОСОВИХ СНЕКІВ

Сучасний темп життя та зростаюча нестабільність змушує звертати увагу на продукти швидкого харчування або готових до споживання. Згідно теорії Бостона для повноцінного харчування людини, в її раціоні має міститися жир, а саме поліненасичені жирні кислоти, яких велика кількість міститься в кокосовому горіху. Виробництво снєків з горіхової копри вирішує дану проблему. Снєки – це особлива група харчових продуктів, які піддають у виробничих умовах первинній обробки з подальшим висушуванням. Саме від процесу сушіння залежить якість готового продукту.

Сушіння кокосових снєків товщиною шару 0,5; 1,0; 1,5 мм проводили до рівноважної вологості за температури 60 °С.

На основі отриманих даних, наведено графік кривих сушіння кокосових снєків, який зображено на рис. 1.

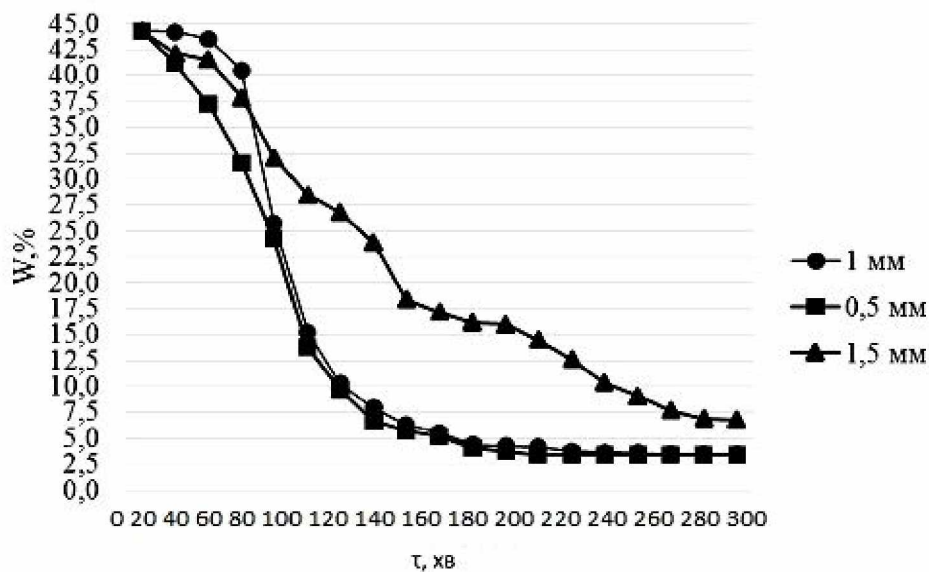


Рис. 1. Кінетика зміни масової частки води кокосових снєків різної товщини у процесі сушіння за температури 60 °С