

**Міністерство освіти і науки України**  
**24-та секція за фаховим напрямком**  
**«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»**  
**Наукової ради Міністерства освіти і науки України**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**VII МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**“Наукові проблеми харчових технологій та промислової  
біотехнології в контексті Євроінтеграції”**

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*6-7 листопада 2018 р.*

**КИЇВ НУХТ 2018**

**Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції:** Програма та тези матеріалів VII-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 6-7 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 273 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ*  
Протокол № 3 від «25» жовтня 2018 р.

© НУХТ, 2018

## ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

6 листопада 2018 року

10<sup>00</sup>-10<sup>00</sup> – реєстрація учасників конференції

11<sup>00</sup>-12<sup>20</sup> – пленарне засідання

12<sup>30</sup>-13<sup>30</sup> – обідня перерва

13<sup>30</sup>-16<sup>30</sup> – робота секцій

7 листопада 2018 року

9<sup>50</sup>-12<sup>40</sup> – робота секцій

12<sup>40</sup>-13<sup>20</sup> – кава - брейк

13<sup>20</sup>-15<sup>00</sup> – круглий стіл з підведення підсумків роботи конференції

15<sup>00</sup>-16<sup>00</sup> – ознайомлення з науково-дослідними лабораторіями НУХТ.

Від'їзд учасників конференції

### **Голова оргкомітету**

*А.І. Українець* – Ректор Національного університету харчових технологій, д-р. техн. наук, професор

### **Заступники голови**

*О.Ю. Шевченко* – проректор з наукової роботи НУХТ, д-р. техн. наук, професор

*А.І. Маринін* – завідувач Проблемною науково-дослідною лабораторією НУХТ, канд. техн. наук, старш. наук. співроб.

### **Секретар конференції**

*В.М. Пасічний*, професор кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ, д-р. техн. наук, професор

### **Члени технічного комітету конференції:**

*Гава О.М.* – завідувач кафедри машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв НУХТ, д-р. техн. наук, професор

*Єгоров Б.В.* – ректор Одеської національної академії харчових технологій, д-р. техн. наук, професор

*Євлаш В.В.* – завідувач кафедри хімії, мікробіології та гігієни харчування ХДУХТ, д-р. техн. наук, професор

*Ковбаса В.М.* – завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ, д-р. техн. наук, професор

*Іоргачова К.Г.* – завідувач кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів ОНАХТ, д-р. техн. наук, професор

*Михайлов В.М.* – проректор з наукової роботи Харківського державного університету харчування і торгівлі, д-р. техн. наук, професор

*Пирог Т.П.* – завідувач кафедри біотехнології і мікробіології НУХТ, д-р. біол. наук, професор

*Сухенко В.Ю.* – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, д-р. техн. наук

*Юкало В.Г.* – професор кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільський національний технічний університет ім. І.Пулля, д-р. біол. наук, професор

## ПРОГРАМА ПЛЕНАРНОГО ЗАСІДАННЯ

1. Вступне слово голови конференції **Українець Анатолія Івановича** – ректора Національного університету харчових технологій.

2. Вітальне слово:

**Чеберкуса Дмитра Вікторовича** – генерального директора директорату науки Міністерства освіти і науки України.

**Мороза Миколи Анатолійовича** – генерального директора Директорату безпеки та якості харчової продукції Міністерства аграрної політики та продовольства України.

3. **Сандиги Інни Володимирівни** – заступника директора департаменту науково-технічного розвитку, начальника відділу розвитку науки у вищих навчальних закладах Міністерства освіти і науки України.

*Доповідь*

«Центри колективного користування науковим обладнанням – як механізм модернізації та оновлення лабораторної бази»

4. **Маринін Андрій Іванович** – завідувач Проблемної науково-дослідної лабораторії Національного університету харчових технологій.

*Доповідь*

«Концепція діяльності Центру колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування»»

5. **Михайлов Валерій Михайлович** – проректор з наукової роботи Харківського державного університету харчування та торгівлі

*Доповідь*

«Розробка концепції розвитку харчової і переробної промисловості Харківської області, як складової продовольчого комплексу України»

6. **Поварова Наталя Миколаївна** – проректор з наукової роботи Одеської національної академії харчових технологій

*Доповідь*

«Розвиток та інтеграція науково-дослідної та інноваційної діяльності студентської молоді та молодих вчених Одеської національної академії харчових технологій - основа підвищення ефективності освіти та її міжнародного визнання»

## ЗМІСТ

### Секція 1.

#### Промислова біотехнологія, процеси та апарати харчової, мікробіологічної та фармацевтичної промисловості

1	<b>А. М. Сардаров, О. А. Маяк, Г. Г. Шершньов</b> Дослідження кінетики сушіння овочевих вичавок у вібраційній вакуумній сушарці	15
2	<b>Т.П. Пирог, Л.В. Никитюк, І.В. Ключка</b> Роль поверхнево-активних речовин <i>NOCARDIA VACCINII</i> IMB B-7405, синтезованих на відходах виробництва біодизелю у руйнуванні біоплівок	17
3	<b>В.О. Сукманов, А.І. Маринін</b> Моделювання кінетики сушіння у періоди прогріву, спінювання та глазурування гранул спіненої рибної сировини у системі ANSYS	19
4	<b>О. Д. Журлова, Л. В. Капрельянц, Н. О. Швець</b> Вибір ферментного препарату для отримання поліфенолів з пшеничних і житніх висівок	21
5	<b>П.А. Ребрикова, О.А. Шидловська, Н.М. Жолобак, О.Р. Мокроусова</b> Біотехнологічні аспекти очищення стічних вод підприємств, що переробляють продукти тваринництва	23
6	<b>В.В. Захаров, О.А. Устінов, Ю.Г. Змієвський, В.Г. Мирончук</b> Застосування алгоритму наївного баєсового класифікатора для розрахунку та прогнозування процесів озонування	25
7	<b>І.П.Паламарчук, С.В. Кюрчев, Л.М. Кюрчева, В.О.Верхоланцева</b> Розробка основних принципів створення теплоенергетичної системи зберігання сільськогосподарської продукції	27
8	<b>О. Ю. Шевченко, А.І. Соколенко, К.В. Васильківський, О.І. Степанець</b> Особливості гідродинаміки середовищ анаеробного бродіння	29
9	<b>Л.О. Кривопляс-Володіна, О.М.Гавва, А.В. Деренівська</b> Оптимізація синтезу пакувальних машин за критерієм ефективності	32
10	<b>М.В. Якимчук, О.М. Гавва, Л.О. Кривопляс-Володіна, В.М. Якимчук</b> Рекуперация енергії в пневматичному приводі функціонального мехатронного модуля накопичення шарів вантажів	34
11	<b>Ю. Паньків, І.Я. Стадник</b> Основні закономірності процесу перемішування	36
12	<b>Т.П. Пирог, Л.В. Никитюк, О.І. Палійчук, Д.А. Луцай</b> Стратегія одержання мікробних поверхнево-активних речовин зі стабільними заданими властивостями	38
13	<b>В.В. Швець, О.В. Карпенко, В.І. Лубенець, В.П. Новіков</b> Нові препарати на основі біогенних пар з тіосульфатами для процесів укорінення декоративних рослин	40
14	<b>О. Г. Бурдо, І. В. Безбах, О. В. Зиков, С. В. Шишов</b> Дослідження впливу режимних та конструктивних параметрів при обробці в'язких та дисперсних продуктів в апаратах на базі ротаційних	42

термосифонів

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 15 | <b>О.Г. Бурдо, І.В. Сиротюк, Ю.О.Левтринська, С.Г.Терзієв</b><br>Технологія направленої енергетичної дії у процесах зневоднення<br>гомогенних та гетерогенних харчових систем   | 44 |
| 16 | <b>С.О. Старовойтова</b><br>Пробіотики - ліки від стресу  | 46 |
| 17 | <b>Н.М. Омельченко, В.А. Кучерява, М.С. Рогозинський, О.В.<br/>Нечипоренко</b><br>Споживчі властивості ферментованих молочних продуктів   | 48 |
| 18 | <b>Ю.В. Карлаш, Н.А. Заєць</b><br>Розробка експертної системи для вибору методів виділення продуктів<br>мікробіологічного синтезу   | 50 |
| 19 | <b>О. В. Швед, В. Г. Червцова, О. І. Вічко, М. Д. Кухтин, В. П. Новіков</b><br>Створення функціональних напоїв на основі природних мікробіот                                    | 52 |
| 20 | <b>М.С. Мірошніченко, В.О. Красінько, Т.Ю. Кривець, М.Л. Ломберг</b><br>Гриби роду <i>HERICIUM</i> як перспективна сировина для фармацевтичної<br>промисловості                 | 54 |
| 21 | <b>Л. В. Стрельченко, І. В. Дубковецький</b><br>Дослідження питомого навантаження яблучного напівфабрикату при<br>конвективно-терморадіаційному сушінні снєків                  | 56 |
| 22 | <b>І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, І.В. Бабкіна, А.О. Шевченко, С.В.<br/>Прасол</b><br>Використання електроконтактного нагрівання в процесах та апаратах<br>харчової промисловості | 58 |
| 23 | <b>А. З.Дмитрів, О.В.Швед, А. Г.Сіренко</b><br>Вивчення проблеми впливу пестицидів на популяцію комах на прикладі<br>колорадського жука   | 61 |

## Секція 2.

### **Ресурсозберігаючі технології зернопереробних виробництв, виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів**

- |   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | <b>В.М. Михайлов, О.В. Самохвалова, С.Г. Олійник, Н.В. Гревцева, О.Є.<br/>Загорулько, А.М. Загорулько</b><br>Перспективи створення технологій оздоровчих хлібобулочних та<br>кондитерських виробів на основі нетрадиційної рослинної сировини | 65 |
| 2 | <b>Г.В. Коркач, Т.Є. Лебеденко, Н.Л. Карацуба</b><br>Вплив функціональних інгредієнтів на якість вафельних виробів  | 67 |
| 3 | <b>Л.М. Бурченко, О.А. Білик</b><br>Суміш пророщених зерен у технології хлібобулочних виробів   | 69 |
| 4 | <b>К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, К.В. Хвостенко</b><br>Розширення асортименту борошняних кондитерських виробів з низькою<br>вологістю  | 71 |
| 5 | <b>К.С. Сизонова, М.Б. Колеснікова</b><br>Удосконалення технології кранчів з використанням насіння льону та<br>гарбуза  | 73 |

6	<b>Н.М. Романченко, А.В. Риндін</b> Виготовлення кексів з додаванням солоду житнього ферментованого	75
7	<b>Д.О. Жигунов, М.Р. Мардар, С.М. Соц, Ю.С. Барковська, Г.Д. Жигунова</b> Дослідження технологічних властивостей пшениці та спельти як сировини для виробництва борошна та крупи	77
8	<b>І.М. Медвідь, О.Б. Шидловська, В.Ф. Доценко</b> Доцільність використання поверхнево-активних речовин у технології безглютенового хліба	80
9	<b>Л.В. Страшинська</b> Тенденції та перспективи розвитку вітчизняного ринку хліба та хлібобулочних виробів	82
10	<b>Н.Ю. Блыш, И.М. Русина, И.М. Колесник</b> Порошок из томатов как перспективная обогатительная добавка при производстве крекеров	85
11	<b>А.А. Касумова</b> Исследование влияния инулина на физические и органолептические показатели качества бисквита	87

### Секція 3.

#### Ресурсозберігаючі технології

#### крохмалевмісної та цукровмісної сировини, цукрозамінників, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв, екстрактів, концентратів, харчових та кормових добавок

1	<b>О.С. Дулька, В.Л. Прибильський, С.І. Олійник, Т.О. Мудрак</b> Вплив підготовки води на мінеральний склад хлібного квасу	91
2	<b>М.М. Самілик</b> Вплив температури цукрового утфелю останнього ступеня кристалізації на реологічні властивості міжкристального розчину	93
3	<b>Н.А. Гусятинська, Т. Нечипор</b> Використання цеоліту для очищення дифузійного соку у виробництві цукру з буряків	95
4	<b>А.І. Українець, П.Л. Шиян, Ю.В. Булій, А.М. Куц</b> Дослідження руху органічних домішок спирту в процесі брагоректифікації	97
5	<b>Р.М.Мукоїд, Н.В.Нижник</b> Технологія електрохімічної активації води як ресурсозберігаючий спосіб водопідготовки у виробництві пива	99
6	<b>Э.М. Омарова, И. Г. Кязымова, С.И. Магеррамова</b> Исследование зависимости цветности сахара от наличия спиртонерастворимых примесей	101
7	<b>А.М. Кушніренко</b> Стратегія економіко-екологічного розвитку підприємств з розливу мінеральної води	102
8	<b>А.І. Українець, Ю.В. Большак, А.І. Маринін, Р.С. Святненко</b> Застосування безреагентно активованої води для підвищення ефективності технологій харчового виробництва та поліпшення якості продукції	106
9	<b>Г. В.Кушнір, О. М. Вільха, Г.Ю. Неділька</b>	108

	Визначення активності уреазы в сої та продуктах її переробки, як одного з показників безпечності	
10	<b>Є.Б. Шаповалов, І.Л. Якименко, В.Б. Шаповалов, О.М. Салавор</b> Особливості врегулювання відносин в галузі виробництва метану в Україні та ЄС	110

#### Секція 4.

### Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів

1	<b>В.Г. Юкало, К.Є. Дацишин, Н.В. Кушнірук</b> Виділення протеозо-пептонної фракції з сироватки молока гелі-фільтрацією	115
2	<b>В.М. Іщенко, Н.П. Квітковська, О.В. Кочубей-Литвиненко, А.Г. Якімінська, М.В. Іщенко</b> Застосуваннямолекулярної абсорбційної та емісійної спектрометрії для виявлення фальсифікації пастеризованого молока	117
3	<b>М. П. Головка, Т. М. Головка, А. О. Геліх</b> Дослідження застосування напівфабрикату варено-замороженого з молюска прісноводного	119
4	<b>Н.П. Логвиненко, Т.О. Хорунжа, О.В. Храпачов, В.М. Пасічний, Є. І. Капітула</b> Пастеризовані м'ясні продукти вареної групи з подовженим терміном зберігання	121
5	<b>В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, Н.В. Герега</b> Казеїнові фосфопептиди, утворені за дії протеаз лактококів	123
6	<b>Т.В. Пшенична, О.В. Грек</b> Розроблення технології білково-ягідних згустків	125
7	<b>О.О. Онопрійчук, Л.М. Чубенко, К.В. Овсієнко</b> Прогнозування якісних показників молочно-сироваткового концентрату з харчовими волокнами	127
8	<b>І. Тихончук, О. Хімченко, А.Г. Пухляк</b> Використання ароматичних композицій для сухих багатокомпонентних сумушей	129
9	<b>І.В. Цихановська, О.В. Александров, В.В. Євлаш</b> Розробка технології сирного десерту з додаванням поліфункціональної харчової добавки «Магнетофуд»	131
10	<b>І. М.Ощипок</b> Удосконалення технології використання вторинної м'ясної сировини	133
11	<b>Н.В. Божко, В.І. Тищенко, М.М.Кожедуб, В.М. Пасічний</b> Емульгуючі властивості мясомістких січених напівфабрикатів із прісноводною рибою	135
12	<b>А.С. Іващенко, Ю.В.Назаренко</b> Використання козиного молока у харчуванні сучасної людини	138
13	<b>О.А. Охмат, О.Р. Мокроусова, Л.А. Майстренко</b>	140

	Білкові трансформації в біополімерах тваринного походження	
14	<b>Н.Е. Лободіна, Р.А. Кривобік</b> Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини	142
15	<b>Ю.В. Назаренко Ю.А. Трейтяк</b> Дослідження органолептичних властивостей кисломолочного напою виготовленого з суміші коров'ячого та козиного молока	144
16	<b>І.М. Марченко, Ю.А. Мацук, В.М. Пасічний</b> Сенсорний аналіз снєків збагачених м'ясними компонентами	146
17	<b>О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Н.М. Ющенко, О.В. Яценко, У.Г. Кузьмик</b> Перспективи використання ізоляту горохового протеїну у технології масляних паст	148
18	<b>В.Я. Сапіга, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак</b> Особливості виробництва морозива з овочевою сировиною	150
19	<b>О. А. Андрєєва, Л. А. Майстрєнко, А. В. Ніконова</b> Дослідження структури та властивостей біологічного колагеновмісного препарату	152
20	<b>В. М. Пасічний, А. М. Герєдчук</b> Використання білково-жирових емульсій для поліпшення технологічних характеристик м'ясомістких напівфабрикатів	154
21	<b>О.Е. Moskaluk, I. G. Radziewska., L V. Peshuk, O.I. Gashchuk, N.I. Verba</b> Study of the fatty acid composition of meat pastes for health and preventive purposes	156
22	<b>І.Г. Бабанов, С.Д. Бєседа, О. І. Бабанова</b> Вдосконалення конструкції м'ясорізальної машини Л5-ФКБ	158
23	<b>Л.В. Пєшук, О.В. Шаповалов, І.В. Артєух, І.С. Камлай</b> Розширення асортименту і вивчення властивостей м'ясо-рибних напівфабрикатів	159
24	<b>Н.І. Кулик, І.М. Страшинський</b> Розширення асортименту м'ясомістких консервів на ТОВ «Тєрнопільський я'ясокомбінат»	161
25	<b>Н. І. Вєрба, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк</b> Розширення асортименту м'ясних продуктів на подолання залізодефіцитної анемії у дітей	163
26	<b>О.І. Скочко, В.О. Друговейко, І.І. Шевченко, М.М. Масліков</b> Використання харчових волокон у виробництві посічених напівфабрикатів	165
27	<b>В.О. Жук, М.Д. Золотухіна, І.І. Шевченко, Ю.П. Крижова</b> Аналіз впливу складу багатоконпонентних розсолів на якість солених м'ясних виробів	166
28	<b>І.М. Устимєнко, Г.Є. Поліщук</b> Наукове обґрунтування складу нового виду молоковмісного морозива	167
29	<b>Т.Р. Смоленська, Р.А. Кривобік</b> Аналіз факторів, що впливають на процес довготривалого дозрівання м'яса яловичини	169
30	<b>О.В. Грек, О.В. Кочубей – Литвиненко, Т.Г. Осьмак, Л.М. Чубєнко</b> Інноваційні технології заморожених десертів з підвищеним вмістом білка	171
31	<b>М.З. Паска, О.Б. Маслійчук</b>	173

	Контроль якості м'ясних функціональних котлет	
32	<b>Т.Ю.Гончаренко, О.А.Топчій</b> Використання солодових екстрактів у рецептурі посчених напівфабрикатів	175
33	<b>О.А. Топчій, Г.С. Мехед</b> Використанням природних антиоксидантів у виробництві напівфабрикатів	177
34	<b>Н.В. Божко, В.І. Тищенко, М.М.Кожедуб, В.М. Пасічний</b> Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів м'ясомістких січених напівфабрикатів із малоцінної прісноводної риби	179
35	<b>В. А. Безпалько, О.О. Галенко</b> Пастеподібні м'ясні продукти для спеціального харчування	181
36	<b>Р.Л. Ганський, О.О. Галенко</b> Геродіетичні продукти на основі продуктів переробки птиці	183
37	<b>П.В. Іващук, І.М. Страшинський</b> Вплив методів забою на якісні показники свинини на «Тернопільському м'ясокомбінаті»	185
38	<b>Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, О.В. Храпачов</b> Розробка соусів для сосисок подовженого терміну зберігання	187
39	<b>М.І. Юшко, В.М. Пасічний, Ю.О. Хоменко, О.П. Суховій</b> Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників м'ясних хлібів з використанням олієрезинів	189
40	<b>О.А. Чернюшок, О.Ю. Рожко</b> Дослідження фізико-хімічних показників січених напівфабрикатів з використанням демінералізованої молочної сироватки збагаченої Mn та Mg	191
41	<b>Б.В. Шведов, В.М. Пасічний, М.Р. Жукова, Б.А. Кохан</b> Використання молочної сироватки у виробництві посічених напівфабрикатів	193
42	<b>М.І. Жадько, Є.О. Котляр, О.А. Топчій</b> Використання білково-вуглеводних композицій у рецептурах м'ясних хлібів	196
43	<b>Р.В. Куш, О.А. Топчій</b> Використання клітковини у рецептурах комбінованих посічених напівфабрикатів	200
44	<b>В.О. Дяченко, О.О. Галенко</b> Розробка технології виготовлення напівфабрикатів з використанням м'яса індика	202
45	<b>О. Б. Гасюк, О.О. Галенко</b> «Штучне» м'ясо - тенденції розвитку	204
46	<b>В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Ю.В. Желуденко, С.П. Задкова</b> Використання натуральних і штучних оболонки для подовження термінів зберігання варених ковбасних виробів	206
47	<b>I.A. Dimcea, D. Mnerie, C. D. Misca</b> Study on a variety of gastronomical enriched cheeses and with some natural antioxidant elements	208
48	<b>Asya Çetinkaya, Fatih Öz</b> Changes in cholesterol and free fatty acid content of Kars Gravyer Cheese (A Turkish dairy product produced by the traditional method)	210
49	<b>Д.А. Шведюк, В.М. Пасічний, О.О. Мороз, А.М. Гередчук</b>	212

	Вплив протеази мікробіологічного походження на процеси автолізу у м'ясі курчат-бройлерів	
50	<b>Zama Sigwebela, Liudmila Rassolko</b> Overview of South African dairy industry	214
51	<b>М.М. Полумбрик, В.М. Пасічний</b> Технології варених ковбас з використанням композицій на основі тваринного білка «БІЛКОЗИН»	216

## Секція 5.

### Ресурсозберігаючі технології виробництва, зберігання, консервування та управління якістю і безпекою продуктів на основі перероблення сировини мікробіологічного та рослинного походження, в т.ч. фрукто-овочевої

1	<b>А. Г. Данилкович, В. І. Ліщук</b> Біотехнологічні процеси в технології формування шкіряних матеріалів	221
2	<b>А.І. Махлай, К.В. Золотоверх</b> Аналіз виробництва плодоовочевих консервів, з погляду найбільш економічно вигідних підходів зберігання та переробки плодоовочевої сировини	223
3	<b>Є.П. Пивоваров, О.П. Неклеса, Є.О. Яранцева, Г.В. Степанькова, Д.О. Тютюкова, А.М. Діхтярь, Н.В. Мряченко</b> Наукові основи технології харчової продукції лікувально-профілактичного призначення, одержаній шляхом акумуляції функціональних інгредієнтів	225
4	<b>Г.О. Сімахіна</b> Особливості створення комбінованих заморожених плодово-ягідних напівфабрикатів	227
5	<b>А. Г. Данилкович, С. О. Білінський</b> Інноваційні біотехнології виробництва натуральних шкіряних матеріалів	229
6	<b>Т.С. Листопад, Г.В. Дейниченко</b> Визначення масової частки сухих речовин ягідних соусів з йодвміщуючими добавками	231
7	<b>С.І. Павленко, Я.Г. Верхівкер, О.М. Мирошниченко, Є.І. Альтман</b> Використання колагену у соках з м'якоттю	233
8	<b>О.І. Черевко, В.М. Михайлов, О.Є. Загорулько, А.М. Загорулько</b> Удосконалення способу виробництва напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини гарантованої якості	236
9	<b>Н. Е. Фролова</b> Сучасні способи визначення термінів зберігання харчових продуктів та шляхи їх розвитку	238
10	<b>Merab Jgenti, Levan Gulua, Tamar Turmanidze</b> Effect of methyl jasmonate, salicylic acid and ascorbic acid on quality parameters of strawberry ( <i>Fragaria x ananassa</i> Duch) fruit during cold storage	240

## Секція 6.

### Науково-технічні проблеми розроблення та удосконалення технології жирів та їх похідних, у тому числі харчового і технічного призначення, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів

- 1 **А. І. Українець, Н. Е. Фролова** 245  
Аналітична інформація про стан використання ароматизаторів у світі і в Україні та можливості розвитку вітчизняного виробництва
- 2 **О. О. Удовенко, К. В. Куниця, О. А. Литвиненко, Ф.Ф. Гладкий** 247  
Жири підвищеної окисної стабільності
- 3 **П.О. Некрасов, О.М. Гудзь, О.П. Некрасов, С.М. Шкаруба** 249  
Розробка технології отримання жирів зі зниженим вмістом транс-ізомерів жирних кислот
- 4 **Т.Т.Носенко, Г.О. Вовк, Т.А. Королюк, О.В.Голубець** 251  
Підвищення ефективності вилучення олії з олійного матеріалу за рахунок його попередньої обробки ферментами
- 5 **А.О. Демидова, М.С. Сорочук** 252  
Розробка технології низькотемпературної дезодорації рослинних олій
- 6 **О.С. Яромліцька, М.І. Осейко, Т.І. Романовська** 254  
Особливості фізико-хімічних властивостей ланоліну
- 7 **Р. О. Давидкін, І. М. Демидов, А. О. Демидова** 257  
Видалення кисневмісних сполук з рослинних олій на стадії рафінації
- 8 **І. Г.Радзієвська, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик** 259  
Розробка оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості
- 9 **С.О. Леник, Т.Т. Носенко** 261  
Шляхи утилізації відходів після виробництва жирних кислот
- 10 **В.О. Варич, С.В. Бочкарев, А.П. Белінська, І.Г. Радзієвська** 263  
Білково-жирова суміш з насіння льону як інгредієнт продуктів для раціонального харчування спортсменів
- 11 **В.Ю. Бондаренко, Ф.Ф. Гладкий, О.А. Литвиненко, К.О. Гаврюшенко** 265  
Корегування властивостей відносно високоплавких жирів шляхом етанолізу
- 12 **А.Р. Довбенко, Є.І. Шеманська** 267  
Дослідження технологічних параметрів пресування олії рижію
- 13 **В.І. Бабенко** 269  
Дослідження функціонально-технологічних показників арахісових білкових продуктів
- 14 **Л.М. Касьяненко, В.М. Сорочинський, І.М. Демидов, С.М. Мольченко** 271  
Гідрохлорування соняшникової олії для подальшого її перетворення у основу для олив

# 3

## СЕКЦІЯ

**Ресурсозберігаючі технології  
крохмалевмісної та цукровмісної  
сировини, цукрозамінників,  
продуктів бродіння, алкогольних та  
безалкогольних напоїв, екстрактів,  
концентратів, харчових та кормових  
добавок**

**Голова секції** – П.Л. Шиян, д-р. техн. наук, професор  
*Національний університет харчових технологій,  
м. Київ, Україна*

**Заступник голови секції** – В.М. Ковбаса, д-р. техн. наук,  
професор  
*Національний університет харчових технологій, м. Київ,  
Україна*

**Заступник голови секції** – Д.О. Жигунов, д-р. техн. наук,  
професор  
*Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса, Україна*

**Аудиторія**  
**А- 210**

## **5. ТЕХНОЛОГІЯ ЕЛЕКТРОХІМІЧНОЇ АКТИВАЦІЇ ВОДИ ЯК РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧИЙ СПОСІБ ВОДОПІДГОТОВКИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА**

**Р.М.Мукоїд, Н.В.Нижник**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Якість води, яка застосовується у виробництві пива, має відповідати всім фізико-хімічним, органолептичними, мікробіологічними вимогам, які діють щодо питної води, забезпечувати при збалансованому складі макро - і мікроелементів відсутність мікроорганізмів, хлору, важких металів та інших токсичних елементів, органічних контамінантів. Розчинені у воді мінерали мають важливий вплив на загальну хімію процесу пивоваріння. Іони з цих мінералів змінюють рН води, її жорсткість, лужність, залишкову лужність і мінеральний склад. Вода для пивоваріння перед використанням в технологічних потребах для виробництва пива проходить кілька ступенів очищення[1].

Найбільш широко поширені в світі методи очищення питної води засновані на моделюванні природних процесів - фільтрації, сорбції, іонного обміну. Однак, установки в яких реалізовані зазначені процеси, потребують регенерації і періодичної заміни основного робочого елемента: фільтрів, сорбентів, іонообмінних смол. Теоретичні розрахунки показують, що потенційні можливості електрохімічного кондиціонування води (очищення, пом'якшення, опріснення, знезараження і т.д.) більш ніж в 100 разів перевершують фільтраційні, сорбційні і іонообмінні методи за показниками економності, швидкості і якості. Електрохімічна активація практично не використовується як самостійний технологічний процес. Її метою є зменшення або повне виключення витрати хімічних реагентів, зниження забрудненості розчинів, підвищення якості цільових продуктів, скорочення часу, підвищення ефективності та спрощення різних технологічних процесів [2].

Актуальним при виробництві пива є використання води активованої в сучасних електрохімічних установках ІЗУМРУД, що забезпечує спрямовану зміну властивостей води, в т. ч. значення рН і окислювально-відновного потенціалу. Процес очищення і кондиціонування води в установках ІЗУМРУД супроводжується видаленням іонів важких металів, руйнуванням фенолів, гербіцидів, пестицидів. Процеси очищення води обумовлені протіканням електрохімічних реакцій окислення і відновлення, багаторазово прискорених за рахунок прямих електрохімічних впливів, а також завдяки участі в процесах очищення хімічно синтезованих з самої води і розчинених в ній солей високоактивних реагентів: озону, атомарного кисню, пероксидних сполук, хлорноватистої кислоти, короткоживучих вільних радикалів [3].

Електрохімічна активація води в установках ІЗУМРУД є доступним і ефективним способом водопідготовки. При порівняно невеликих витратах на обладнання та організацію системи очищення цей спосіб забезпечує отримання питної води високої якості, з хорошим смаком, сольовим складом, фізико-хімічними властивостями, які багато в чому визначають смак і корисність кінцевого продукту. При виробництві пива із застосуванням ЕХА-води спостерігається прискорення процесів оцукрювання і фільтрування сусла, збільшується обсяг фільтрату, підвищується інтенсивність бродіння, а його тривалість скорочується майже на 1 добу за рахунок інтенсифікації приросту біомаси дріжджів в 2 рази, збільшення вмісту клітин з глікогеном в 3 рази [4].

### **Список літератури**

1. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : < [http://ncwt.ru/ochistka\\_vody\\_i\\_vodopodgotovka/55/434/](http://ncwt.ru/ochistka_vody_i_vodopodgotovka/55/434/) >.
2. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : < <http://www.izumrud.com.ru> >.
3. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <<http://эхарос.рф/opisanie-ustanovki-izumrud>>.
4. Козлов, И. В. Разработка способа применения электрохимически активированной воды в технологии пива и безалкогольных напитков / И.В. Козлов: дис. канд. тех. наук. - М.: МГУПП, 2009.- 153 с.

Міністерство освіти і науки України  
24-та секція за фаховим напрямком  
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»  
Наукової ради Міністерства освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---

## ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

### VII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової  
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*6-7 листопада 2018 р.*

Відповідальна за випуск **В.М. Пасічний**

Підп. до друку 31.10.18 р. Обл.-вид. арк. 8,52. Наклад 100 пр. Зам. №  
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68  
[www.book.nuft.edu.ua](http://www.book.nuft.edu.ua)  
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.

---