

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**87**

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

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

**15–16 квітня 2021 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2021**

## Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food.....	7
2. Foodstuff expertise .....	55
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates .....	113
4. Grain processing technology .....	145
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	168
6. Technology of fermentation and wine.....	192
7. Technology of preservation .....	225
8. Technology of meat and meat products.....	260
9. Technology of milk and dairy products.....	303
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products .....	335
11. Ecological safety and labor protection.....	355
12. Biotechnology of microbial synthesis .....	381

## Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	7
2. Експертизи харчових продуктів.....	55
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	113
4. Технологія переробки зерна.....	145
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	168
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	192
7. Технологія консервування.....	225
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	260
9. Технологія молока і молочних продуктів .....	303
10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів.....	335
11. Екологічна безпека і охорона праці.....	355
12. Біотехнологія і мікробіологія.....	381

## 21. Розроблення нового виду кефірного продукту

**Марина Ковальчук, Надія Романюк, Тетяна Осьмак, Галина Поліщук**  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Кефір - один з самих популярних кисломолочних продуктів в Україні, на частку якого припадає понад 2/3 виробництва кисломолочних напоїв. Корисні властивості кефіру пов'язані з присутністю в ньому мікроорганізмів, здатних відновлювати природні захисні властивості мікрофлори шлунково-кишкового тракту. Він має чистий кисломолочний смак та містить, %: жири (1...5), білки (більше 2,7), вуглеводи (4), органічні кислоти (0,9), насичені жирні кислоти (2), мінеральні речовини (0,7) та вітаміни.

Впровадження у виробництва кефірних продуктів дасть змогу розширити асортиментний ряд кисломолочних напоїв, отримати продукт з привабливим зовнішнім виглядом та оригінальним смаком і ароматом.

**Матеріали і методи.** У роботі застосовували стандартні та загальновідомі дослідження, що забезпечують виконання поставлених задач.

**Результати.** Метою роботи є розроблення технології кефірного продукту з екстрактом меліси, який має підвищену харчову цінність та покращені споживчі властивості.

В якості смако-ароматичного компонента використовували екстракт меліси, що має оригінальні смакові, ароматичні та лікарські якості, які зумовлені ефірними оліями, фенілкарбоновими кислотами (розмарінова кислота, мелітринові кислоти А та В, хлоргенова кислота), флавоноїдами, тритерпенами, та їх похідними, дубильними речовинами. До складу ефірної олії меліси входять цитраль, цитронеллаль, гераніол, які зумовлюють наявність лимонного аромату.

На першому етапі було проведено аналітичний огляд літературних джерел з обраного напрямку науково-дослідної роботи, сформульовано мету, визначено задачі, об'єкт та предмет досліджень. На другому етапі встановлено оптимальну масову частку внесення екстракту меліси в нормалізовану молочну суміш. На третьому – встановлено раціональні технологічні режими та послідовність технологічних операцій виробництва кефірного продукту. Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники готового продукту в процесі зберігання (табл.).

Таблиця - Фізико-хімічні показники дослідних зразків

Найменування показника	Контроль (кефір 1%)	Вміст екстракту меліси в зразках		
		0,02кг/т	0,2 кг/т	2 кг/т
Титрована кислотність, °Т	120	100	96	89
Активна кислотність, рН	4,65	4.5	4.55	4.65
В'язкість см <sup>3</sup> згустку, с	100	94,5	110,5	111,8
Синерезис, %	18	15,0	12,0	11,0

**Висновки.** На основі теоретичних і експериментальних досліджень проаналізовано зміну якісних показників кефірного продукту, залежно від кількісного внесення екстракту меліси та обґрунтовано вибір оптимальної кількості внесення екстракту меліси в кефірний продукт – 0,02кг/т.