

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

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

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies
recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019*

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.

© НУХТ, 2019

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food	7
2. Foodstuff expertise	84
3. Commodity research	139
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	159
4.1 Technology of bread and pasta.....	160
4.2. Technology of pastry and food concentrates.....	192
5. Grain processing technology	219
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment	240
7. Technology of fermentation and wine	268
8. Technology of preservation	305
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products	334
9.1. Technology of meat	335
9.2. Technology of meat and dairy.....	383
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	419
10. Ecological safety and labor protection	445
11. Biotechnology of microbial synthesis	482

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	7
2. Експертизи харчових продуктів	84
3. Товарознавство	139
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	159
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	160
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	192
5. Технологія переробки зерна	219
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води	240
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	268
8. Технологія консервування	305
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів	334
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	335
9.2. Технологія молока і молочних продуктів	383
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	419
10. Екологічна безпека і охорона праці	445
11. Біотехнологія і мікробіологія	482

20. Розробка композицій смакових інгредієнтів для сиру «Адигейського»

Марія Ножечкіна, Галина Поліщук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Розширення асортименту м'яких сирів за рахунок застосування композицій смако-ароматичних інгредієнтів рослинного походження є досить актуальним завданням на сучасному етапі розвитку сироробної галузі.

Матеріали і методи. У якості смакових добавок застосовували сухі пряно-ароматичні інгредієнти: суху зелень (петрушка, селера, базилік), часник та патрику.

Сир «Адигейський» виготовляли відповідно до вимог ДСТУ 4395:2005 «Сир м'які. Загальні технічні умови». Органолептичні показники визначали згідно з вимогами нормативних документів до м'яких сирів, масову частку жиру в сухій речовині, масову частку вологи - згідно стандартним методам, масову частку солі та смакових інгредієнтів - за закладкою згідно рецептури.

Результати. Для складання композицій смако-ароматичних інгредієнтів з метою застосування у складі сиру «Адигейського» обрано паприку, кмин, петрушку, кріп, селеру, базилік та часник. На основі проведених досліджень розроблено дві композиції сумішей пряно-ароматичних добавок, що найбільш гармонійно поєднуються як між собою, так і з молочно-білковою основою. Перша композиція передбачає поєднання кмину, часнику, та суміші зелені (петрушка, селера, базилік), друга - суміш патрики, зелені (кріп, петрушка) та часнику.

Склад композицій пряно-ароматичних інгредієнтів наведено у таблиці.

Таблиця – Композиційний склад смакових інгредієнтів для сиру «Адигейського», кг на 1000 кг

Смаковий інгредієнт	Маса смакового інгредієнту, кг	
	Композиція 1	Композиція 2
Кмин	4,0-6,0	-
Паприка	-	9,0-10,0
Суміш зелені (петрушка, селера, кінза)	3,0-5,0	-
Суміш зелені (базилік зелений, петрушка)	-	3,0-5,0
Часник	0,5-1,5	0,5-1,5

Розроблені композиції спецій було передбачено застосовувати у сирі «Адигейському» з масовою часткою жиру 40,0 та 45,0 %. Сир виготовляли в умовах кафедри технології молока і молочних продуктів НУХТ відповідно до технологічної інструкції. За результатами проведеної роботи було розроблену наступну технологічну схему одержання нового виду сиру «Адигейського»:

- смако-ароматичні композиції після теплового оброблення вносили до складу сиру на етапі формування головок насипом сирного зерна і посипання його прянощами пошарово (в 1-3 шари);
- сформовані головки піддавали самопресуванню, солінню та обсушували у формах до 18-ти год.

Сир «Адигейський» з кмином (композиція 1) і з паприкою (композиція 2) містив не більше 60,0 % вологи та відрізнявся покращеними органолептичними показниками, порівняно з контрольним зразком без смако-ароматичних інгредієнтів.

Висновки. Результати проведених досліджень свідчать про доцільність застосування розроблених композицій пряно-ароматичних інгредієнтів у складі сиру «Адигейського», що покращує споживчі властивості готового продукту.