



## **XIV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

## **ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*25 листопада 2025 р.*

**КИЇВ НУХТ 2025**

16	<b>Marchenko M., Rusakova M.</b> The role of <i>PSEUDOMONAS-DERIVED PHENAZINES</i> in bioelectrochemical systems	48
17	<b>Кохан А.А., Гавва О.М., Кривопляс-Володіна Л.О.</b> Ймовірнісні підходи до формування потоку штучних харчових виробів у лініях пакування	50
18	<b>Воронцов О. О.</b> Методи попередньої обробки сировини та їх вплив на ефективність процесу анаеробного бродіння	52
19	<b>Зубик П. Р., Клечак І. Р.</b> Скринінг штамів <i>PLEUROTUS OSTREATUS</i> як продуцентів екзополігалактуронази	54
20	<b>Малик І.Я., Гавва О.М., Марцинкевич Л.В.</b> Морфологічно-генетичний підхід до аналізу та синтезу структури функціональних модулів пакувальних машин-автоматів	56
21	<b>Скроцька О.І., Жолобка О.В.</b> Антимікробний потенціал біосинтезованих наночастинок селену проти харчових патогенів	58
22	<b>Гавва О.М., Володін С.О., Запорожець О.В., Савчук О.С.</b> Системний аналіз і оптимізація динамічних характеристик безклапанних дозаторів напірного типу	60
23	<b>Хабленко А.Д., Довга С.П., Даниленко С.Г., Зубик П.Р.</b> Дослідження гідрофобності ізолятів молочнокислих бактерій	62

## Секція 2.

### Ресурсозберігаючі технології зернопереробних виробництв, виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів, технології крохмалевмісної та цукровмісної сировини, цукрозамінників, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв, екстрактів, концентратів, харчових та кормових добавок

1	<b>Грищенко А.М., Подколзіна А.О., Слободенюк А.С.</b> Перспективи виробництва органічних хлібобулочних виробів з додатковою рослинною сировиною	66
2	<b>Соц С.М., Кустов І.О., Чеглатонєв В.І.</b> Вплив режимів воднотеплової обробки проса на вихід плющеного ядра	68
3	<b>Кузнєцов С.І., Безпальченко В.М., Семенченко О.О.</b> Пиловлівлювач для зернопереробних виробництв	71
4	<b>Супрун-Крестова О.Ю., Янюк Т.І., Тракало Т.О.</b> Аналіз вмісту сажкових зерен у зерні пшениці врожаю 2024-2025 років	73
5	<b>Строкач Є.В., Ковбаса В.М.</b> Дослідження вмісту вільних жирних кислот в олії під час обсмажування картопляних чипсів	75
6	<b>Соц С.М., Кустов І.О., Колесніченко С.В.</b> Особливості голозерного ячменю як перспективної сировини для виробництва круп в Україні	77

7	<b>Загорулько О. Є., Загорулько А.М., Громов О.Є., Михайлов Б.В.</b>	80
	Удосконалення конструкції та теплотехнічних характеристик випарного обладнання для виробництва плодово-ягідних концентратів	
8	<b>Боровікова Н.О., Гавриш Т.В., Шаніна О.М.</b> Дослідження змін	82
	білкових фракцій рисового борошна під впливом желатину та агару методом SDS-PAGE	
9	<b>Соц С.М., Кустов І.О., Буценко І.І.</b> Переробка нуту в крупи	84
10	<b>Шевченко А.О.</b> Вплив лляної та рижієвої олії на показники якості	88
	хліба з клітковиною з насіння гарбуза та порошком плодів шипшини	
11	<b>Шидакова-Каменюка О. Г., Шкляєв О. М., Загорулько О. Є., Черевко О. І., Касабова К.Р., Загорулько А. М.</b> Оцінка якості	90
	кремово-збивних цукерок з насінням чіа в процесі зберігання	
12	<b>Соц С.М., Кустов І.О., Доній О.І.</b> Плівчаста пшениця – можливості	92
	для круп'яної промисловості України	
13	<b>Руденко О.Ю., Удимович В.М.</b> Симбіоз дріжджів і молочнокислих	96
	бактерій у традиційних заквасках	
14	<b>Соц С.М., Кустов І.О., Доній О.І.</b> Продукти переробки ячменю в світі	97
15	<b>Коркач Г.В., Іванов В.В., Цвентух Д.С.</b> Перспективи використання	101
	цільнозернового борошна в технології борошняних кондитерських виробів	
16	<b>Кожевнікова М.І., Янюк Т.І., Ляшко Г.В.</b> Дослідження	103
	гранулометричного складу насіння олійних і бобових культур	
17	<b>Шаран А.В., Галка Д.В.</b> Оптичне сортування зерна як інструмент	105
	ресурсозберігаючої технології переробки	
18	<b>Пархомець І.В., Сильчук Т.А.</b> Використання продуктів переробки	107
	амаранту у виробництві хлібобулочних виробів в контексті євроінтеграції	
19	<b>Петришин Н.З., Паска М.З.</b> Функціоналізація сухих сніданків шляхом	110
	додавання альтернативних суперфудів	
20	<b>Григоренко Н.О., Гусятинська Н.А.</b> Дослідження ефективності	112
	застосування вуглецевих сорбентів для знебарвлення рідких цукропродуктів	
21	<b>Ю.В. Булій, А.В. Форсюк, Бондар М.В.</b> Інноваційна технологія	113
	ректифікації для виробництва етилового спирту підвищеної якості	
22	<b>Драка С.С., Басс О.О.</b> Функціональні заморожені десерти з	115
	додаванням концентрату квасу	
23	<b>Булій Ю.В.</b> Оптимізація процесу перегонки дозрілої спиртової бражки	118
24	<b>Шульга С.А.</b> Водопідготовка як ресурсозберігаючий та стратегічний	120
	фактор забезпечення якості алкогольних і безалкогольних напоїв	
25	<b>Булій Ю.В., Форсюк А.В., Бондар М.В.</b> Інноваційна технологія	122
	ректифікації для виробництва етилового спирту підвищеної якості	

## 22. ФУНКЦІОНАЛЬНІ ЗАМОРОЖЕНІ ДЕСЕРТИ З ДОДАВАННЯМ КОНЦЕНТРАТУ КВАСУ

С.С. Драка, О.О. Басс

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Сучасна харчова індустрія шукає нові сенсорні та функціональні рішення для заморожених десертів, поєднуючи традиційні регіональні смаки з технологічними інноваціями. Концентрат квасу – концентрований екстракт квасного суслу – має стійку суху речовину, характерний ферментований аромат, розчинні цукри та набір органічних кислот, що робить його потенційно цікавим інгредієнтом для сорбетів і морозива з метою створення оригінального смакового профілю та функціональності продукту.

Дослідження якості концентратів квасу показують, що комерційні концентрати відрізняються від лабораторно отриманих екстрактів за рН, вмістом сухих речовин і складом цукрів, при цьому концентрати проходять стадії випаровування для подовження терміну зберігання [1].

Паралельно розвивається напрям використання ферментованих матриць у заморожених десертах: у низці експериментів демонстрували виживаність пробіотичних штамів і підвищення антиоксидантного потенціалу при введенні ферментованого рослинного гомогенату у морозиво [2] та створенні безмолочних морозив на основі ферментованих сировин [3]. Окремі роботи присвячені розробці функціональних квасів (збагачених поліфенолами або пропіоновими бактеріями), що відкриває можливості для міждисциплінарних продуктів «квас + морозиво».

При адаптації концентрату квасу у морозивні матриці виявляються кілька ключових проблем: кислотність та аромат можуть руйнувати білково-жирову структуру або давати небажаний «гіркий/лежачий» смак; висока частка розчинних цукрів і наявність спирту/газу змінюють точку замерзання, структуру кристалів льоду й показники плавлення; при використанні живого або частково ферментованого концентрату існує ризик неконтрольованої ферментації/зростання дріжджів у замороженому продукті; відсутність

стандартизованих рецептур і даних про вплив концентрату на текстуру і довготривале зберігання морозива.

Пропонується поєднати аналітичні виміри концентрату (рН, титрована кислотність, вміст етанолу, мікробіологічний профіль) з пілотними технологічними серіями: сорбети з різними долями концентрату (10–30 %) для оцінки смакової прийнятності та точки замерзання; молочні та безмолочні морозива з пастеризованим і непастеризованим концентратом для вивчення впливу на текстуру, overrun і розмір кристалів льоду; використання стабілізаторів і сумішей моносахаридів/польових цукрів для корекції точки замерзання; контроль дії пробіотичних штамів (енкапсуляція або термічна інактивація) у випадку функціональних продуктів. Аналітичні методи: рефрактометрія, мікроскопія, мікробіологічні посіви та сенсорні панелі.

Метою є розробка та оптимізація рецептур морозива і сорбету з використанням концентрату квасу з визначенням впливу концентрації екстракту та методів обробки (пастеризація/ферментація/енкапсуляція) на фізико-хімічні, мікробіологічні та сенсорні показники продукту, а також оцінка потенціалу створення функціонального (пробіотичного/антиоксидантного) замороженого десерту.

Досягнення мети передбачає визначення оптимальних технологічних параметрів для безпечного та комерційно привабливого продукту.

### **Література.**

1 Lidums I., Karklina D., Kirse A. Quality parameters of fermented kvass extract // *Cheminè Technologija*. — 2016. — Nr.1(67). — P.73–76.

2. Ziarno M. et al. Probiotic-Enriched Ice Cream with Fermented White Kidney Bean Homogenate: Survival, Antioxidant Activity, and Potential for Future Health Benefits // *Molecules*. — 2024. — Vol.29, No.13. — P.3222.

3. Batista N.N., Ramos C.L., Pires J.F., Moreira S.I., Alves E., Dias D.R., Schwan R.F. Nondairy ice cream based on fermented yam (*Dioscorea* sp.) // *Food Science & Nutrition*. — 2019. — Vol.7, No.5. — P.1899–1907.

**УДК 663.551**