

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



МОРОЗИВО І ЗАМОРОЖЕНІ
ПРОДУКТИ



Національна асоціація
УКРМОЛПРОМ
молочників України



terraFOOD



**ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
У РАМКАХ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО ФОРУМУ**

**«МОЛОЧНА ПРОМИСЛОВІСТЬ ВІД ВИРОБНИКА ДО СПОЖИВАЧА:
СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ОРІЄНТИРИ»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

29 травня 2024 р.

КИЇВ

ЗМІСТ

Матеріалів конференції

РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ РОЗРОБКИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НУХТ

<i>БАНДУРА У., БАСС О., МИКОЛІВ І., БОГДАНОВА В.</i> Спосіб виробництва кисломолочного десерту	35
<i>БАНДУРА У., ШВАЙКО Р.</i> Суха суміш для кисломолочних напоїв	36
<i>ГРЕК О., ОНОПРІЙЧУК О., ТИМЧУК А., СКУЙБІДА В.</i> Спосіб виробництва сиркового виробу	37
<i>ГРЕК О., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.</i> Технологія заморожених молочно-білкових сумішей з продуктами переробки пшениці	38
<i>ГРЕК О., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.</i> Розробка ресурсозаощаджувальних технологій з переробки молочної сироватки	39
<i>ГРЕК О., ЧУБЕНКО Л., ТИМЧУК А., ОНОПРІЙЧУК О.</i> Технологія напівфабрикатів з осадженням молочних білків активним комплексом рослин-дикоросів	40
<i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i> Удосконалення технології сироватки молочної сухої шляхом використання електроіскрового оброблення сировини	41
<i>МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У.</i> Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки	43
<i>МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i> Розробка нових видів молочно-овочевих продуктів на основі сиру кисломолочного	44
<i>ПОЛІЩУК Г., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А., КОСТЕНКО О.</i> Технологія сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками	45
<i>ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А.</i> Виробництво морозива ацидофільного збагаченого	46
<i>ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., МИХАЛЕВИЧ А.</i> Технологія морозива низьколактозного сироваткового	47
<i>ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т., БАНДУРА У., БАСС О., САПІГА В.</i> Розробка морозива молочно-овочевого, збагаченого комплексам білків	48
<i>САПІГА В., ПОЛІЩУК Г., ОСЬМАК Т.</i> Технологія морозива з овочевою сировиною	49
<i>СКУЙБІДА В., ОНОПРІЙЧУК О., ГРЕК О., ТИМЧУК А.</i> Спосіб виробництва ферментованого напою з комбінованим складом сировини	50

РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

<i>GREK V., ONOPRIYCHUK O.</i> Cheese product based on cottage cheese from goat's milk and black cumin fiber	52
<i>SKUIVIDA V., ONOPRIYCHUK O.</i> Prospects for the use of plant raw materials in the technology of dairy products	53
<i>SHUMYLO O., TYMCHUK A.</i> Creamy drink with cocoa fiber	54
<i>БАРАЛЮК А., ОСЬМАК Т.</i> Дослідження впливу глюкозних сиропів з різним декстрозним еквівалентом на якісні показники морозива	55

<i>БАРТОШАК І., ПОЛИЩУК Г.</i> Удосконалення технології вершкового сиру як перспективний напрям наукового дослідження	57
<i>БАСС О., ОСЬМАК А.</i> Багатоатомні спирти як кріопротектори у технології заморожених десертів	58
<i>БЛИК О., БЛОХАТНЮК В., БУРЧЕНКО Л.</i> Використання сухого сиру у технології хлібобулочних виробів	59
<i>БЛУХА Г.</i> Лабораторні дослідження показників молока-сировини як етап виробничого контролю	60
<i>БОЙКО І.</i> Дослідження споживчих вподобань молоді при виборі молочних продуктів	62
<i>ВИСОЦЬКИЙ О., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i> Перспективи використання сироватки молочної освітленої пірогенним кремнеземом у якості косубстрату для виробництва біогазу	64
<i>ГРЕБЕЛЬНИК О.</i> Застосування тренінгових технологій за підготовки фахівців харчової промисловості	65
<i>ДМИТРЕНКО І., ПОЛИЩУК Г.</i> Розробка йогуртового напою по типу Лассі	66
<i>КВІТКОВСЬКА Н., ІЩЕНКО В., КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i> Мінеральні компоненти молока як маркери його термічної обробки	68
<i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О.</i> Комбінування баромембранних методів та електрофізичного оброблення сироватки молочної в технології сухих молочних продуктів	69
<i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., БЛИК О.</i> Роль неформальної освіти у підвищенні ефективності досягнення результатів навчання за освітньо-професійними програмами спеціальності «Харчові технології»	70
<i>КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО О., ДУБІВКО А., ВИСОЦЬКИЙ О., ДМИТРУХА Н.</i> Визначення кисень активуючої активності макрофагів щурів під впливом наночастинок ZnO в Нст-тестів порівнянні із сіллю ZnSO ₄	72
<i>МАНДЮК О., МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛИЩУК Г.</i> Використання концентрату гідролізованої сироватки у ферментованих молочних продуктах	74
<i>МИГОВИЧ В.</i> Розробка нових видів згущених молочних консервів з прянощами	75
<i>МИГОВИЧ В.</i> Соєве молоко – перспективна сировина у виробництві згущених молочних консервів	76
<i>МИХАЛЕВИЧ А., БАНДУРА У., СВЯТНЕНКО Р.</i> Розробка технологій повторного використання вторинної молочної сировини	77
<i>НЕПІЙВОДА В., КАМБУЛОВА Ю.</i> Збагачення кондитерських виробів вторинними продуктами переробки органічного молока	78
<i>ПАВЛЮК І., БАНДУРА У.</i> Аналіз виробництва безлактозних молочних десертів	79
<i>ПЕТРЕНКО К.</i> Удосконалення технології згущених виробів з горіхово-ягідними наповнювачами	80
<i>ПЕТРУША О., ЛОГІНОВА А.</i> Технологічні аспекти контролю пряження молока	81

<i>ПІВТОРАЦЬКА А., ПАВЛЮК І.</i> Розроблення рецептури згущеної безлактозної молочно-горіхової пасти з морквою <i>ПОЛІЩУК Г.</i>	82
Підготовка докторів філософії в сучасних соціально-політичних умовах України <i>ПРИГОДА О., МАСЛІЙЧУК О.</i>	83
Удосконалення технології виготовлення сиркових паст з гарбузовим пюре <i>ПШЕНИЧНА Т., ГРЕК В.</i>	84
Актуальність виробництва крафтових білково-ягідних продуктів <i>СІМАХІНА Г., ПОЛІЩУК Г.</i>	85
Критерії віднесення молочної продукції до категорії оздоровчої <i>СВЯТНЕНКО Р., МАРИНІН А., БАНДУРА У.</i>	87
Мед як функціональний інгредієнт у сучасній харчовій промисловості <i>СЕМЕРНЯ О., ЗАМАЙ Ж.</i>	89
Ферментований напій для діабетичного харчування на основі молока з квасолі <i>СОЛОВЙОВ Н., ТИМЧУК А., ГРЕК О.</i>	90
Вплив екструдату гречихи на якісні показники полікомпонентних альбуміних продуктів <i>ТЕРПИЛО С., ПУХЛЯК А.</i>	91
Використання лимонної м'яти в технології згущеного молока з цукром <i>ЧУГАСВА Н.</i>	92
Психологічні особливості реклами молочних продуктів	93

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГІДРОЛІЗОВАНОГО КОНЦЕНТРАТУ СИРОВАТКИ

**Артур МИХАЛЕВИЧ, аспірант, Галина ПОЛЩУК, д.т.н., професор,
Тетяна ОСЬМАК, к.т.н., доцент, Уляна БАНДУРА, к.т.н., доцент
НУХТ, м. Київ**

Назва розробки. Патент на винахід №128031 «Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки».

Характеристика і суть розробки. Винахід належить до молокопереробної галузі харчової промисловості, зокрема стосується виробництва продуктів з вторинної молочної сировини.

Потенційними перевагами використання гідролізованих концентратів сироватки у технології морозива різних видів є наступні:

- підтримання рекомендованого балансу за вмістом сухих речовин у складі морозива (25-35 %);
- зниження потреби у цукрозі в рецептурному складі морозива на 58,75-82,25 % за рахунок підвищеного ступеня солодкості моноцукрів (галактоза, глюкоза), що були отримані внаслідок гідролізу лактози;
- попередження виникнення недоліків морозива під час зберігання, а саме – утворення піщанистої або борошнистої консистенції, ріст кристалів льоду;
- низький вміст лактози, що дозволяє споживати продукт людям з частковою або повною непереносимістю лактози.

Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки, що включає відновлення сухої молочної сироватки, її фільтрацію, демінералізацію до 70-90 %, пастеризацію суміші за температури 70-99 °С з витримкою 1-5 хв та охолодження, який відрізняється тим, що молочну сироватку відновлюють до масової частки сухих речовин у суміші 25-35 %, після демінералізації охолоджують суміш до температури 40-43 °С, вносять фермент β -D-галактозидазу-гідролазу з активністю 50000 NLU/г у кількості 0,25-0,35 % та закваску прямого внесення на основі *Lb. acidophilus* у кількості 0,005-0,01 %, суміш піддають ферментації протягом 7-9 годин.

Технічний результат полягає у розробці способу виробництва гідролізованого концентрату сироватки з низьким вмістом лактози та збагаченого пробіотиком, який при використанні у виробництві морозива забезпечить стабільні показники якості готового продукту під час зберігання.

