

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



МОРОЗИВО І ЗАМОРОЖЕНІ
ПРОДУКТИ
Асоціація українських виробників



Національна асоціація
УКРМОЛПРОМ
молочників України



Асоціація виробників молока



ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
Ічнянський завод
сухого молока та масла

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

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

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

27 травня 2025 р.

КИЇВ

<i>МИХАЛЕВИЧ А., ПОЛИЩУК Г.</i> Вплив ізоляту сироваткових білків на характеристики кольоровості морозива сироваткового	90
<i>МИХАЛЕВИЧ А., САПІГА В.</i> Активізація функціонально-технологічних властивостей білково-вуглеводної сировини	91
<i>НАГОВСЬКА В., МИХАЙЛИЦЬКА О., КОНАШУК Д.</i> Розроблення технології сметанного продукту з використанням олії бразилійського горіха	92
<i>ОСЬМАК А., ПАВЛЮК І., БАНДУРА У.</i> Аналіз розвитку технологій безлактозних молочних продуктів	93
<i>ПАВЛЮК І., БАНДУРА У.</i> Розробка рецептури глазурованих сирків з підвищеною енергетичною цінністю	94
<i>ПАРХОМЕЦЬ П., ОСЬМАК Т., ПОЛИЩУК Г.</i> Альтернативні методи осадження сироваткових білків	95
<i>ПЕТРУША О., ЛОГІНОВА А.</i> Колір молочних продуктів – характеристика якості та сприйняття	96
<i>ПОДОЛЯН З., ТКАЧЕНКО Н.</i> Технологія йогуртового десерту для спортсменів, призначеного для підтримання поточної маси	97
<i>РОЖКО З.</i> Логістичні бар'єри на шляху розвитку молочної галузі України	99
<i>СВАЙКІН О., ТКАЧЕНКО Н.</i> Технологія сухих білкових молочних коктейлів для спортсменів	102
<i>СВЯТНЕНКО Р., ЛІТВИНЧУК С., МАРИНІН А.</i> Аналіз методів виявлення фальсифікації меду	104
<i>СИЧОВА О., ПОЛИЩУК Г.</i> Обґрунтування рецептурного складу йогурту з інуліном і натуральним наповнювачем	105
<i>СКРИПНІЧЕНКО Д., ЛАНЖЕНКО Л., СУХИНА І.</i> Вибір молочної сировини при виробництві сиру моцарелла	106
<i>ТЕРЕЩУК М., ПОЛИЩУК Г.</i> Аналіз чинників впливу на формування показників якості крем-сиру	108
<i>ЦЕСАРИК О., МУСІЙ Л., СЛИВКА І.</i> Розроблення технології кисловершкового масла з використанням <i>Enterococcus faecium</i> , виділеним із карпатської бринзи	110
<i>ЧЕРНОВА О.</i> Україна у світовій сирній екосистемі: інтеграція та створення власної історії	113
<i>ШАДОРСЬКА А.-А., ПАЛЯНИЦЯ Л.</i> Використання натуральних інгредієнтів у виробництві йогурту	114
<i>ЮДІНА Т., СЕРЕНКО А.</i> Вплив ферментації на харчову цінність низьколактозних йогуртів на основі сколотин	114

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ГЛАЗУРОВАНИХ СИРКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ЕНЕРГЕТИЧНОЮ ЦІННІСТЮ

Ірина ПАВЛЮК, здобувач, Ульяна БАНДУРА, канд. техн. наук, доцент
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Виклад основного матеріалу. Глазуровані сирки є надзвичайно популярним десертом в Україні, улюбленим багатьма за свій солодкий смак та ніжну текстуру. Попри їхню привабливість, варто зазначити, що вони навряд чи стануть вдалим вибором для повноцінного та тривалого перекусу. Основна причина полягає в їхньому складі, який зазвичай характеризується високим вмістом цукру та жирів, а кількість білка, що відповідає за відчуття ситості, є відносно невеликою.

Після вживання глазурованого сирка людина може відчути швидкий приплив енергії, але це відчуття насичення, як правило, триває недовго, і вже через короткий проміжок часу знову виникає голод. Таким чином, глазуровані сирки скоріше варто розглядати як ласощі або десерт, а не як ефективний спосіб підтримати енергію між основними прийомами їжі. Для тривалого насичення краще обирати продукти з вищим вмістом білка та клітковини.

Розробка рецептури глазурованого сирка з підвищеною енергетичною цінністю передбачає використання кисломолочного сиру та нуту, як основи виробу. Введення нуту дозволить значно збільшити вміст рослинного білка та харчових волокон у кінцевому продукті, підвищуючи його поживну цінність та сприяючи більш тривалому відчуттю ситості. Для покращення текстури та збагачення смаковими нотками передбачається використання кокосової стружки як наповнювача, що також додасть корисних жирів до складу, в ролі підсолоджувача використовується мед. Забезпечення привабливого зовнішнього вигляду досягатиметься шляхом введення натурального харчового барвника – чаю Османтус, який додасть сирковій масі ніжного відтінку, водночас уникаючи використання синтетичних барвників.

Кожен інгредієнт, що входить до складу інноваційного глазуrowаного сирка, підбраний не лише з метою створення гармонійного смаку, але й з урахуванням його потенційної користі для здоров'я. Поєднання кисломолочного сиру, нуту, кокосової стружки та натурального чаю Османтус спрямоване на збагачення продукту цінними поживними речовинами та забезпечення його привабливості для свідомого споживача. Кисломолочний сир є цінним джерелом легкозасвоюваного білка, необхідного для росту та відновлення тканин, а також містить значну кількість кальцію. Завдяки вмісту корисних молочнокислих бактерій, він позитивно впливає на мікрофлору кишківника та покращує травлення. Нут багатий на харчові волокна, що сприяють нормалізації травлення та створюють відчуття ситості, а також містить важливі вітаміни групи В та мінерали, такі як ферум, магній і фосфор, необхідні для підтримки багатьох функцій організму. Кокосова стружка, отримана з висушеної м'якоті кокосового горіха, є не лише ароматним наповнювачем, але й джерелом корисних речовин. Вона містить значну кількість жирів, у тому числі лауринову кислоту, що може позитивно впливати на рівень холестерину. Також кокосова стружка містить харчові волокна, вітаміни групи В, С та Е, а також деякі мінерали, такі як калій, магній та ферум, сприяючи таким чином покращенню травлення та загальному зміцненню організму. Османтус – ароматні квіти з антиоксидантами, що покращують шкіру та травлення.

Висновки. Отже, розроблена рецептура глазуrowаного сирка на основі кисломолочного сиру та нуту, з додаванням кокосової стружки як наповнювача та натурального чаю Османтус, являє собою інноваційний підхід до створення більш поживного та привабливого молочного десерту.

Література.

1. Mao, S., Wang, K., Lei, Y. et al. (2017). Antioxidant synergistic effects of *Osmanthus fragrans* flowers with green tea and the major contributed antioxidant compounds. *SciRep*, 7, 46501.