

**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 <sub>4</sub>	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> Соеве 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

## СУХА СУМІШ ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

Ульяна БАНДУРА, к.т.н., доцент, Роман ШВАЙКО  
НУХТ, м. Київ

В основу розробки поставлена задача створення сухої суміші для кисломолочних напоїв з оригінальними органолептичними показниками та збагачення мінеральними речовинами, вітамінами за рахунок розширення асортименту кисломолочних продуктів без додавання цукру.

Поставлена задача вирішується тим, що суха суміш для кисломолочних напоїв, що містить суху молочну основу, наповнювач, стабілізатор структури, згідно винаходу, як суху молочну основу містить сухе знежирене молоко та суху сироватку, як наповнювач використовують сублімовані фрукти, додатково вносять закваску прямого внесення, що містить мікроорганізми біфідо- і лактобактерій, в такому співвідношенні, мас. %:

- ✓ суха сироватка – 60,0-64,5;
- ✓ сухе знежирене молоко – 16,0-18,0;
- ✓ сублімовані фрукти – 18,0-20,0;
- ✓ стабілізатор структури – 0,8-1,0;
- ✓ закваска прямого внесення, що містить мікроорганізми біфідо- і лактобактерій – 0,7-1,0.

Суха сироватка має високу біологічну цінність, тому може слугувати додатковим збагачуючим компонентом. Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту запропоновано використовувати сублімовані фрукти, наприклад яблуко та банан або манго, або полуниця, або вишня. Застосування сублімованих фруктів дозволить зберігати харчові властивості продукту, аромат і колір протягом всього терміну зберігання. Такі фрукти мають корисні властивості, тому що не були піддані високим температурам в процесі сублімації, містять 90 % вітамінів від свіжих, не псуються протягом всього терміну зберігання, не втрачають своїх якостей.

Біологічна і фізіологічна цінність кисломолочного продукту підвищується за рахунок вмісту мікроорганізмів біфідо- і лактобактерій, до складу яких входить *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus paracasei*, *Bifidobacterium infantis*. Таке поєднання бактерій є симбіозом, так як кожна з них підсилює дію одної.

Як стабілізатор структури можливе використання модифікованого крохмалю.

Технічним результатом є розширення асортименту сухої суміші для кисломолочних напоїв на основі сухої сироватки, сухого знежиреного молока, сублімованих фруктів, стабілізатора структури з використанням мікроорганізмів біфідо- і лактобактерій, що дозволяє збагатити продукт мінеральними речовинами та вітамінами.



УКРАЇНА (19) UA (11) 127555 (13) C2  
(51) МПК  
A23C 9/13 (2006.01)  
A23C 9/18 (2006.01)  
A23C 21/06 (2006.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ  
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

### (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: а 2021 06027	(72) Винахідник(и): Кузьмич Ульяна Геннадівна (UA), Швайко Роман Васильович (UA)
(22) Дата подання заявки: 27.10.2021	(73) Володівець (володівець): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01001 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 05.10.2023	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: SU 125373 A1, 30.08.1998 UA 10533 A, 25.12.1998 UA 22593 A, 30.08.1998 UA 38738 A, 15.05.2001 UA 39350 U, 25.02.2009 UA 41188 A, 15.05.2001 UA 47804 A, 15.07.2002 UA а 20031212084, 15.10.2004 UA 32031212090, 15.10.2004 A. Y. TAMIME: "Kishk-A Dried Fermented Milk/Cereal Mixture" / International Dairy Journal. – 1998. – no. 5(2). – pages 109-128
(41) Публікація відомостей 01.06.2022, Бюл.№ 22 про заявку	
(46) Публікація відомостей 04.10.2023, Бюл.№ 40 про державну реєстрацію	

(54) СУХА СУМІШ ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

(57) Реферат:

Винахід стосується сухої суміші для кисломолочних напоїв, що містить суху молочну основу, наповнювач, стабілізатор структури, при цьому як суху молочну основу містить сухе знежирене молоко та суху сироватку, як наповнювач містить сублімовані фрукти та додатково містить закваску прямого внесення, що містить мікроорганізмами біфідо- і лактобактерій.

UA 127555 C2