

**Міністерство освіти і науки України**

**Національний університет  
харчових технологій**

---

**82 Міжнародна  
наукова конференція  
молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті”**

**13–14 квітня 2016 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2016**

## Зміст

<b>1. Technology of functional ingredients and new food</b> .....	7
<b>2. Foodstuff expertise</b> .....	46
<b>3. Commodity research</b> .....	79
<b>4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates</b> .....	124
4.1 Technology of bread and pasta.....	125
4.2. Technology of pastry and food concentrates .....	150
<b>5. Grain processing technology</b> .....	176
<b>6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment</b> .....	195
<b>7. Technology of fermentation and wine</b> .....	218
<b>8. Technology of preservation</b> .....	254
<b>9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products</b> .....	286
9.1. Technology of meat .....	287
9.2. Technology of meat and dairy.....	315
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products .....	338
<b>10. Biochemistry and ecology of food productions</b> .....	369
<b>11. Biotechnology of microbial synthesis</b> .....	392

## Content

<b>1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів</b> .....	7
<b>2. Експертизи харчових продуктів</b> .....	46
<b>3. Товарознавство</b> .....	79
<b>4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів</b> .....	124
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	125
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	150
<b>5. Технологія переробки зерна</b> .....	176
<b>6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води</b> .....	195
<b>7. Технологія продуктів бродіння і виноробства</b> .....	218
<b>8. Технологія консервування</b> .....	254
<b>9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів</b> .....	286
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	287
9.2. Технологія молока і молочних продуктів .....	315
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	338
<b>10. Біохімія та екологія харчових виробництв</b> .....	369
<b>11. Біотехнологія мікробного синтезу</b> .....	392

## 10 .Виробництво безалкогольного напою на основі нетрадиційної сировини

Лариса Обца, Валентина Кошова

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Використання дикорослих плодових і ягідних рослин, багатих біологічно активними речовинами, для приготування безалкогольних напоїв є перспективним напрямом розвитку безалкогольної галузі.

**Матеріали і методи.** Враховуючи останні тенденції світового ринку напоїв, було досліджено можливість використання соку бузини чорної як основи для приготування освіжаючого напою. Для досліджу використовували консервованій сік бузини зі стиглих плодів з вмістом сухих речовин 12,5 % мас., титрованою кислотністю 1 см<sup>3</sup> р-ну NaOH концентрацією 1 моль/дм<sup>3</sup>, що пішов на титрування 100 см<sup>3</sup> соку. Також готували цукровий сироп концентрацією 64,5 % мас. Цукровий сироп частково заміняли глюкозо-фруктозним концентрацією 70 % мас. Для часткової заміни бузинового соку використовували концентрований яблучний сік концентрацією 71 % мас.

**Результати.** Відомо, що плоди бузини чорної мають цілющі властивості і їх широко використовують у медицині і для приготування функціональних продуктів. У зрілих плодах міститься (%): води - 80,27; нерозчинних речовин - 3,85, розчинних речовин - 11,41, інвертного цукру - 5,23, глюкози - 2,77, фруктози - 2,53, вільних кислот (по яблучної кислоти) - 1,1, дубильних речовин - 0,31, клітковини - 6,95, азотистих речовин - 2,56 і золи - 0,64.

З метою підбору оптимального співвідношення компонентів купажу, в ході дослідження були приготовані зразки напою з різною концентрацією цукрового сиропу, соку бузини, з додаванням яблучного соку, з частковою заміною цукрового сиропу на глюкозо-фруктозний.

Напій з соком бузини мав характерний, притаманний плодам бузини смак і запах. Використання натурального соку дозволило підвищити харчову цінність напою, збагатити його біологічно-активними речовинами, адже з соками в напої вносяться цукри, органічні кислоти, вітаміни, мікроелементи та інші корисні екстрактивні речовини плодів. Завдяки антоціанам, що містяться в ягодах бузини, напій мав рожево-червоний насичений колір і не потребував внесення штучних барвників. Аромат напою характеризувався як гармонійний, відчувалися нотки лісових ягід.

Купаж з частковою заміною бузинового соку на яблучний мав приємний кисло-солодкий смак лісових ягід, а в ароматі відчувалися медові тони.

До попереднього купажу, який був складений з соком бузини і яблучним соком, додавали глюкозо-фруктозний сироп як часткову заміну цукровому сиропу, такий напій мав більш гармонійний і приємний смак.

З внесенням соків екстрактивність напою збільшувалася.

**Висновки.** Отже, сік бузини, який багатий на біологічно активні речовини і має цілющі властивості, може використовуватися як сировина для приготування безалкогольного напою в промисловості.

### **Література**

1. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І.В.Сирохман, В.М. Завгодня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.