



ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7 листопада 2023 р.

КИЇВ НУХТ 2023

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2027 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 р. – 337 с.

ISBN 978-966-612-303-2

Подано програму і тези матеріалів доповідей XII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 23-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 5 від «30» листопада 2023 р.

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-303-2

© НУХТ, 2023

58. ОСНОВНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ**І. В. Павлюк, У. Г. Бандура***Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

На основі світового досвіду, про що свідчать порівняння та використані наукові джерела відомо різноманітні способи удосконалення технології молочних десертів. Аналізуючи дані, нами було визначено основні напрями удосконалення молочних десертів, які представлені на рисунку, а саме: виробництво молочних десертів на основі альтернативного молока; виробництво молочних десертів на основі вторинних молочних ресурсів та виробництво безлактозних (низьколактозних) молочних десертів.

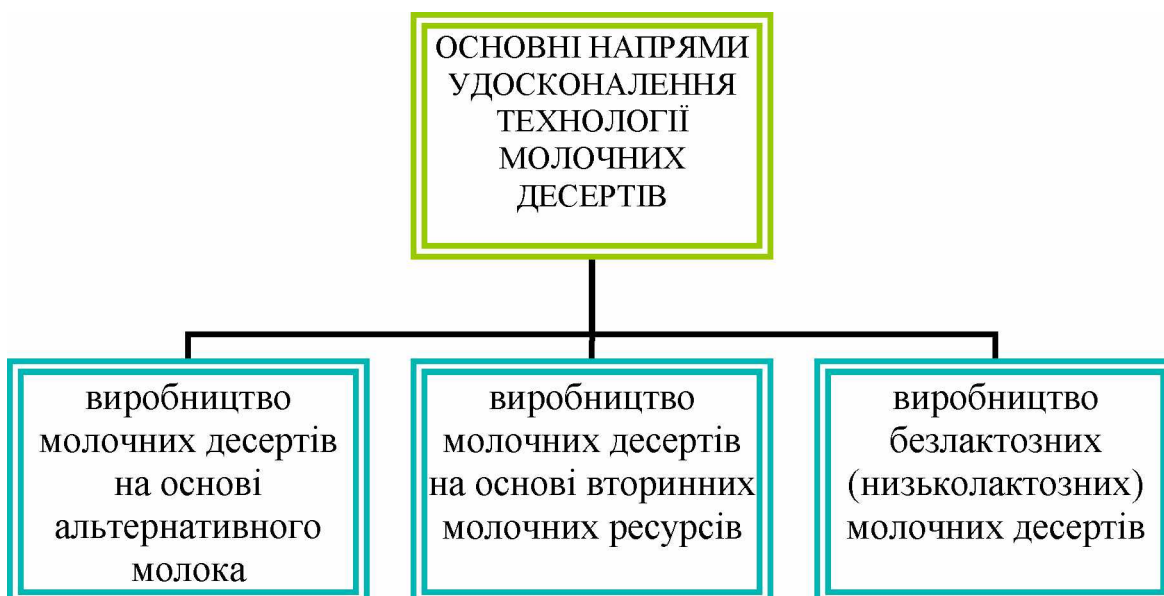


Рис. Напрями удосконалення технології молочних десертів

Молочні десерти – це харчові продукти, які виготовлені з молока альтернативного або молочної основи тваринного походження додаванням цукру або інших підсолоджувачів, харчових добавок, стабілізаторів, наповнювачів. Одним із напрямів дослідження є застосування вторинної сировини для виробництва нових продуктів, що дозволить розробити широкий спектр молочних десертів, які за сукупністю технологічних, економічних та соціальних аспектів дозволять вирішити проблему збагачення раціонів

населення повноцінними продуктами тваринного походження. Використання в якості сировини молочної сироватки, знежиреного молока є актуальним у зв'язку з нинішніми дефіцитом молока у всьому світі. Важливим аспектом використання також є те, що така сировина не тільки підвищить біологічну цінність продукту, але і знизить його собівартість [1].

Перспективним також є використання альтернативного молока. Така сировина характеризується низькою калорійністю, відсутністю лактози, молочних білків та холестерину. Найбільш поширеними видами альтернативного молока для виробництва молочних десертів є соєве, вівсяне, мигдальне, рисове та кокосове молоко. За зовнішнім виглядом і консистенцією таке молоко схоже на коров'яче. Серед визначених напрямів актуальною направленістю продуктових груп є розвиток безлактозних або низьколактозних продуктів. Непереносимість лактози є основною причиною відмови від вживання молочних продуктів, однак вітчизняні та іноземні виробники працюють над асортиментом молочної продукції «lactose free», щоб задовольнити потреби усіх споживачів й зробити харчування без обмежень корисним та смачним [2].

Таким чином, удосконалення технології молочних десертів за рахунок використання альтернативного молока, вторинних молочних ресурсів або зниження лактози є перспективним напрямом наукових досліджень та потребує подальшого розвитку.

Список літератури

1. Katarzyna, Kusio, Jagoda, O. Szafranska, Wojciech, Radzki, Bartosz, G. Sołowiej (2020). Effect of Whey Protein Concentrate on Physicochemical, Sensory and Antioxidative Properties of High-Protein Fat-Free Dairy Desserts. *Appl. Sci.*, 10, 7064.

2. Corgneau M., Scher J., Ritie-Pertusa L., D T L Le, Petit J., Nikolova Y., Banon S., Gaiani C. (2017). Recent advances on lactose intolerance: Tolerance thresholds and currently available answers. *Critical reviews in food science and nutrition*, 57(15), 3344–3356.