

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

91th
International scientific conference
of young scientist and students

"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"

April, 7–11 2025

Part 1

Kyiv, NUFT, 2025

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food.....	7
2. Foodstuff expertise	36
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	81
4. Grain processing technology	111
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	129
6. Technology of fermentation and wine.....	148
7. Technology of preservation	178
8. Technology of meat and meat products.....	197
9. Technology of milk and dairy products.....	247
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	266
11. Ecology and sustainable development	279
12. Biotechnologies and bioengineering.....	302

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	7
2. Експертизи харчових продуктів.....	36
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	81
4. Технологія переробки зерна.....	111
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	129
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	148
7. Технологія консервування.....	178
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	197
9. Технологія молока і молочних продуктів	247
10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів.....	266
11. Екологія і сталий розвиток	279
12. Біотехнології та біоінженерія.....	302

7. Пшеничні висівки – не лише побічний продукт

Андрій Єрмак, Тетяна Тракало, Тетяна Янюк,
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Щорічно у світі виробляється близько 425 мільйонів тон пластику, 11 мільйонів тон становить прилади одноразового посуду. З них всього 10 % підлягає переробці, ще 13%, спалюють, а більша частина - 77% у вигляді твердого сміття, забруднює навколишнє середовище і приносить велику шкоду мешканцям планети.

Матеріали і методи. Під час написання даної роботи використовували загальнонаукові методи, аналітичний огляд міжнародних та вітчизняних літературних та інтернет джерел.

Результати. Рада Європейського союзу 21 травня ухвалила Директиву 2019/904 про заборону в ЄС деяких одноразових пластикових виробів, для яких існує альтернатива. Згідно з новими правилами, пластикові тарілки, столові прибори, трубочки для пиття будуть заборонені.

З 23 червня 2022 року Україна є кандидатом на членство у ЄС, тому Україні важливо й надалі слідувати сучасними європейськими тенденціями та імплементувати положення Директиви ЄС 2019/904 про скорочення впливу деяких пластикових виробів на навколишнє середовище.

Пшеничні висівки є побічним продуктом вальцювого помелу пшениці для отримання борошна і містять частину основного крохмалистого ендосперму.

Посуд із пшеничних висівок – це екологічно чиста альтернатива традиційному пластиковому або паперовому посуду.

Переваги посуду з пшеничних висівок:

1. Екологічність:

- посуд повністю біорозкладний, а це означає, що він розкладається в природних умовах, не завдаючи шкоди довкіллю.

- виробництво такого посуду не потребує вирубки лісів або використання шкідливих хімічних речовин.

- після використання такий посуд можна віддати тваринам на корм.

2. Безпека:

- посуд виготовлений з натурального матеріалу, який не містить шкідливих речовин. Він безпечний для використання з гарячими та холодними стравами.

3. Міцність:

- посуд достатньо міцний, щоб витримувати звичайне використання, в ньому можна розігрівати їжу.

4. Універсальність:

- з пшеничних висівок можна виготовити різноманітний посуд: тарілки, миски, чашки, столові прибори та інше.

5. Виробництво:

- посуд виготовляється шляхом пресування пшеничних висівок під високим тиском і температурою.

Висновок. Посуд з пшеничних висівок – це один з шляхів для покращення екологічного стану навколишнього середовища, впровадження нових технологій, збільшення робочих місць, а також чудовий вибір для тих, хто піклується про довкілля та своє здоров'я.

Література.

1. Інноваційний продукт. URL:<https://biotalp.com/> (дата звернення 01.03.2025).