

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa  
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

*23-24 травня 2023р.*

**КИЇВ НУХТ 2023**

**Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації:** Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. – 240с.

ISBN 978-966-612-295-0

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій та стратегії розвитку промислового та крафтового виробництва, інновацій в харчових технологіях для HoReCa в туризмі та розширеного представлення наукових здобутків академічної спільноти НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей.

Матеріали конференції представлені для ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництв і шляхами розвитку харчової та туристичної сфери в Україні і світі, а також розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол №10 від «25» травня 2023р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-295-0

© НУХТ, 2023

#### 64. CURRENT TRENDS IN THE PRODUCTION OF MILK-VEGETABLE PASTES

Angelina PIVTORATSKA, Artur MYKHALEVYCH

Tatiana OSMAK, PhD, Ulyana BANDURA, PhD

*National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine*

**Introduction.** Sour milk pastes occupy an important place in the diet of all segments of the population, which is due to their high nutritional value, namely the content of easily digestible complete milk protein, vitamins, mineral elements and dietary properties.

With the change in taste preferences of consumers, there is a change in nutritional requirements. Promising directions in the production of high-quality dairy products today are the production of products:

- with reduced sugar content;
- from vegetable raw materials;
- with increased nutritional value;
- from available local raw materials.

Today, the market of sour-milk pastes is mainly represented by dessert types that contain up to 10% sugar in their composition. Therefore, the development and introduction of new types of milk-vegetable pastes is a promising direction today.

**Materials and methods.** Scientific research works, articles and technology of sour-milk pastes were analyzed.

**Results.** At the Department of Milk and Dairy Products Technology of the National Technical University of Ukraine, recipes of new types of sour milk milk-vegetable pastes have been developed.

At the first stage of the research, the recipe composition of dairy and vegetable raw materials was selected for use in the composition of sour-milk pastes. It is proposed to use beets and prunes as vegetable raw materials.

According to its chemical composition, beet is one of the most useful vegetables, which includes vitamins B, P, PP, C, micro and macro elements (iron, copper, cobalt, potassium), folic and pantothenic acid. Prunes are the most popular dried fruit of all known.

Its value is determined by the presence in its composition of pectin substances, fiber, organic acids, vitamins B1, B2, PP, C, provitamin A, potassium, magnesium, sodium, phosphorus, iron.

The multifunctional vegetable raw material in the composition of sour-milk pastes performs several functions: due to the presence of natural pigments in it - a coloring function, and due to dietary fibers (fiber, pectin substances) - a structuring function.

As a milk base, it was proposed to use low-fat cottage cheese, and low-fat yogurt. On the basis of the sensory evaluation of quality, a rational ratio of dairy and vegetable raw materials in the composition of sour-milk pastes was selected.

At the next stage of the research, the selection of structural stabilizers was carried out. Potato starch, modified potato starch, modified potato starch (cold swelling), modified potato starch (boiled thickener) were used as structure stabilizers. The effect of structure stabilizers on the quality indicators of sour-milk pastes was determined.

**Conclusion.** The developed new types of milk-vegetable pastes will allow to expand the range of sour-milk snack products.

The use of vegetable raw materials in the recipe composition of sour-milk pastes will make it

possible to obtain a product of improved quality with increased nutritional value.