

43. THE RELEVANCE OF CRAFT BEVERAGE PRODUCTION BASED ON BUTTERMILK

Ilya SHYMANYUK, Olena GREK, c.e.s., Alla TYMCHUK, c.e.s.

National University of Food Technologies (NUFT), Kyiv, Ukraine

The functioning of the market for milk and dairy products is primarily about balancing its elements and achieving equilibrium between supply and demand. Demand for craft dairy products is influenced by many factors, including economic (solvency of the population, selling price per unit, availability of local raw materials), demographic (population, age, habits, tastes, preferences, location), and marketing (product quality, consumer properties and purpose of products).

To effectively combine plant-based ingredients with dairy, there are general principles for their selection and introduction, taking into account the chemical structure and functional properties, nature of action, type of product, characteristics of raw materials, and planned technological operations. For craft production, the use of such ingredients allows to satisfy modern methods of trade; rapid change of individual consumer perceptions of the usefulness of products, appropriate taste and attractive appearance, competitive cost, and ease of use. It is craft production that can ensure the creation of new types of products that meet modern principles and theories of nutrition (low-calorie products, analogs of dairy products), including those with a high content of dietary fiber. Innovations at small-scale enterprises require improving the technology for producing traditional and new food products. One and the same plant ingredient can perform several functions, for example, contribute to increasing the nutritional and biological value of the product, and its taste properties and ensure extended shelf life.

Processing of local raw materials from various animals, as well as secondary dairy resources, is relevant for craft production.

There are two approaches to processing the buttermilk: full utilization of the solids and separate utilization of the constituent components. The buttermilk is formed at the stages of cream churning or separation. This type of dairy base is especially useful for the nutrition of overweight people, for whom the primary concern is not the caloric content of food, but its high biological value. The biological value of buttermilk is due to the presence of substances with anti-sclerotic lipotropic effect. First of all, these are phospholipids, which play an important role in normalizing fat and cholesterol metabolism. A high content of phospholipids in the diet contributes to the accumulation of protein in the body, while their absence or insufficient amount leads to fat storage. The daily value of phospholipids is 5 g. The most important of phospholipids is phosphatidylcholine (lecithin), which is involved in the formation of complex biological structures of the cell nucleus. It should be noted that lecithin is found in the most active form in the buttermilk - in the form of a protein-lecithin complex. The energy value of buttermilk is 1599 kJ/kg.

The following areas of industrial processing of buttermilk have been introduced: normalization of raw materials in the production of all types of dairy products; production of fresh and fermented beverages, with and without fillers; production of protein products (cottage cheese and rennet); production of canned milk (condensed and dry); separation of buttermilk components by ultrafiltration; use of buttermilk and its products in food production (bakery and confectionery); use in the production of substitutes for There are original projects to enrich buttermilk with sorbitol and pectin. An albumin-free drink enriched with mineral salts was introduced. The addition of various fruit and berry syrups, coffee, cocoa, and undercooking to the buttermilk improves the taste, increases the value, and allows us to diversify the range of drinks. Taking into account the above, the buttermilk can be recommended for the craft production of dessert drinks with increased viscosity. The peculiarity of such products is the characteristic and stable consistency inherent in their particular type. This effect is achieved through the use of plant ingredients such as dietary fiber, starch, hydrocolloids, etc.

At the craft production facility, a cocktail was made from buttermilk, obtained in the process

of producing sour cream butter by the rolling method, with the addition of condensed low-fat milk, apple juice and sugar, followed by carbonation with food carbon dioxide. The physical and chemical characteristics of the product are as follows: dry matter - 15% (including skimmed milk powder - at least 9%); sugar - 5%; acidity - 80 °T.

Coffee buttermilk drink is a well-known drink made from natural fresh buttermilk with the addition of white sugar and coffee. The product is a homogeneous liquid without fat particles (a slight coffee sediment is allowed), of the appropriate color. Fat content not less than 0.4%; sucrose 7%, coffee 2%, acidity not more than 21 °T.

The enrichment and structuring of buttermilk-based dessert drinks is associated with an increase in cost, the addition of technological operations and changes in a number of sensory and quality indicators.

Conclusions. Thus, a relevant trend in craft production is the organization of complex processing of buttermilk into dessert drinks, including those with increased viscosity with various plant ingredients, the purpose of which is to enrich the product, give it a fuller taste, increase shelf life, and change organoleptic characteristics.

References

1. Rudakova, T., Romanchuk, I., Minorova, A., Moiseeva, L., Krushelnyska, N., & Narizhny, S. (2022). Substantiation of the composition of stabilization systems for dairy desserts with a combined composition of raw materials. *Food resources*. 10(18), 131-141. doi.org/10.31073/foodresources2022-18-13.

УДК 379.85

44. РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

Денис ТАРАХТІЙ, магістрант, Василь ПАСІЧНИЙ, д.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна

Вступ. В останні десятиліття туризм став одним з найбільш динамічних секторів світового господарства зі швидкими темпами розвитку. Цьому сприяли об'єктивні процеси глобалізації, розвиток логістики, культурні зміни, поява Інтернету та в цілому формування цілісної світової індустрії туризму, куди увійшли транснаціональні готельні мережі та туристичні компанії, глобальні туристичні оператори і низка обслуговуючих підгалузей. У теперішній час склались усі передумови для того, щоб у коротко- та довгостроковій перспективі міжнародний туризм надійно закріпив свої позиції у якості одного з провідних секторів світової економіки.

Актуальність теми. Більшість країн світу мають певний туристичний потенціал, тому важливим економічним завданням у контексті світових тенденцій є розвиток національної індустрії туризму, однією зі складових якої є туристична інфраструктура (ТІ). З огляду на вищезазначене тема статті є актуальною для різних країн і особливо для України, що зумовлено завданнями нарощування масштабів та економічних показників туристичної галузі. [1].

Матеріали і методи. Сьогодні під впливом процесів глобалізації та інтеграції туризм набуває найбільш динамічного розвитку та стає одним із впливових факторів, від яких залежить зростання економіки, підвищення конкурентоспроможності країни на світових ринках, покращення добробуту населення.

Під глобалізацією розуміється процес всесвітнього економічного, політичного і культурного взаємного зближення і утворення взаємозв'язків. Процеси глобалізації на туристичному ринку характеризуються зміною технологій, інтернаціоналізацією ділової активності, модернізацією транспортної інфраструктури, створенням механізму регулювання. Глобалізацію в туризмі можна визначити як процес різкого посилення туристичних потоків, а також потоків послуг, капіталу, інформації і технологій,