

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**IV МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки  
м'яса і молока»**

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*21 вересня 2023р.*

**КИЇВ НУХТ 2023**

**Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :**  
Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м.Київ.–К.:НУХТ, 2023р.– 124 с.

ISBN 978-966-612-298-1

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення виставки технологій для харчової промисловості Inprodmash & Upravovka.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку м'ясної і молочної промисловості та крафтових виробництв, в галузі переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясо та молоко переробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукціїв м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки та менеджменту виробництв різної продуктивності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденційрозвитку та перспектив м'ясо та молокопереробної галузей , крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності та екотуризму.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харвоих виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол №2 від«28» вересня 2023р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-298-1

© НУХТ, 2023

**УДК 637.146**

**Півторацька А.А., Осьмак Т.Г., к.т.н., Бандура У.Г., к.т.н.**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

## **71. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНИХ МОЛОЧНО-ОВОЧЕВИХ ПАСТ**

**Вступ.** Протягом останніх років спостерігається підвищена тенденція до виробництва та споживання кисломолочних продуктів. Популярність їх обумовлена приємними смаковими і лікувальними властивостями, ніжною, в міру щільною консистенцією, різноманітністю складу, що дозволяє задовольняти вимоги широкого кола споживачів.

В Україні все більшої популярності набувають кисломолочні пасти. Кисломолочні пасти

мають добрі споживчі властивості, високу харчову і біологічну цінність. При виробництві кисломолочних паст використовують широкий спектр смакових добавок, наповнювачів, стабілізаторів, які регулюють процеси структуроутворення та дозволяють розширити асортимент кисломолочних продуктів.

**Результати.** На кафедрі технології молока і молочних продуктів НУХТ розроблені рецептури нових видів кисломолочних молочно-овочевих паст. Для кисломолочної основи використовували нежирний сир кисломолочний і йогурт. В якості наповнювачів запропоновано використовувати поліфункціональну рослинну овочеву сировину (буряк і чорнослив), яка виконує барвну функцію – за рахунок наявності у ній натуральних пігментів та структуруючу –, за рахунок наявності в ній харчових волокон (клітковина, пектинові речовини).

Під час виробництва кисломолочних молочно-овочевих паст велике значення належить харчовим стабілізуючим добавкам. Вони забезпечують необхідну, задану консистенцію, підвищують стійкість продукту до дії зовнішніх чинників протягом всього терміну придатності. В якості структуроутворювача запропоновано використання модифікованого картопляного крохмалю, який надає продукту ніжної пластичної консистенції, сприяє утриманню компонентів продукту у гомогенному стані та попереджає відділення вологи при зберіганні.

**Висновок.** Таким чином, розробка нових видів кисломолочних молочно-овочевих паст є перспективним напрямком виробництва кисломолочних продуктів. Поєднання кисломолочної і овочевої основи дозволить отримати продукт з високими споживчими властивостями, та покращити структури харчування населення шляхом розширення асортименту кисломолочних продуктів комбінованого молочно-рослинного складу без додавання цукру.