

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**81 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування
людства у ХХІ столітті”**

23–24 квітня 2015 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2015

Зміст

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	6
2. Експертизи харчових продуктів	35
3. Товарознавство	76
4. Технологія хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловості	110
4.1 Інноваційні технології переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості.....	110
4.2.Інноваційні технології переробки та створення нових продуктів у кондитерській і харчоконцентратній промисловості.	125
5. Технологія переробки зерна	155
6. Технології та устаткування цукрової промисловості	177
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	201
8. Технологія консервування	240
9. Технології м'ясної, молочної та олієжирової промисловості	267
9.1.Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	267
9.2.Технологія молока і молочних продуктів	293
9.3.Технологія олієжирових продуктів.....	339
10. Біохімія та екологія харчових виробництв	362
11. Біотехнологія мікробного синтезу	412

18. Удосконалення технології медових ферментованих напоїв з використанням ефективних способів підготовки води

Богдана Самойленко, Наталія Чуприна,
Світлана Олійник, Віталій Прибильський

Національний університет харчових технологій

Вступ. Медові напої – досі не відкритий сегмент в промисловому масштабі. Мед, як сировинна є чудовим джерелом біологічно-активних речовин. Тому отримані напої є не тільки смачними, але й мають оздоровчий ефект.

Метою роботи є удосконалення технології медових ферментованих напоїв з використанням ефективних адсорбентів на стадії підготовки води.

Матеріали і методи. В роботі використані загальноприйняті для пивобезалкогольної галузі харчової промисловості методи контролю. Як об'єкти дослідження використовували мед з різнотрав'я, питну воду, оброблену різними адсорбентами, а саме – активне вугілля, гранат (мінерал на основі Al_2O_3 не менше 94%, кремній (гірська порода, що містить халцедон та кварц, основа – SiO_2 не менше 96%), гірський криштал (різновид кварцу), дріжджі МП-10 та яблучні.

Результати. Підготовлену воду отримали, шляхом пропускання питної води через активне вугілля з подальшою обробкою мінералами: гранат, гірський криштал та кремній.

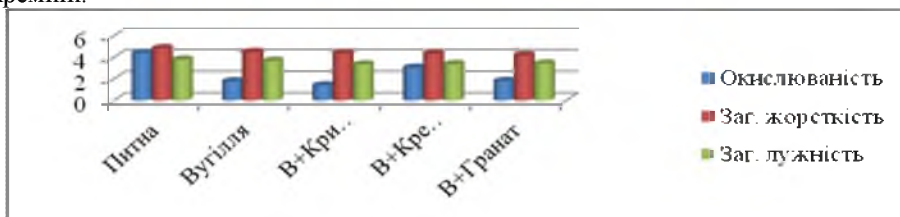


Рис.1. Показники обробленої води

Після обробки питної води активним вугіллям окиснюваність значно зменшилася, жорсткість та лужність – частково, а після подальшого пропускання через мінерали спостерігали зниження жорсткості та лужності (рис.1). Найкращі показники у воді, обробленої вугіллям та гірським кришталем.

На рис. 2 наведено показники збродженого медового суслу.

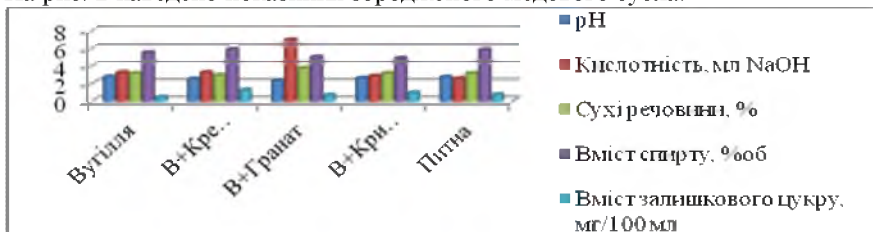


Рис. 2. Показники готового продукту на основі підготовленої води

Висновки. Після 8 діб бродіння отримано продукт, зброджений «на сухо» з вмістом спирту 5...6 % об. та вмістом залишкових цукрів 0,5...1,3 мг/100 см³ напою. Найкращі органолептичні показники визначено у зразку, приготовленому на воді, обробленої вугіллям та гірським кришталем.