

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

13–14 квітня 2016 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2016

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food	7
2. Foodstuff expertise	46
3. Commodity research	79
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	124
4.1 Technology of bread and pasta.....	125
4.2. Technology of pastry and food concentrates	150
5. Grain processing technology	176
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment	195
7. Technology of fermentation and wine	218
8. Technology of preservation	254
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products	286
9.1. Technology of meat	287
9.2. Technology of meat and dairy.....	315
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	338
10. Biochemistry and ecology of food productions	369
11. Biotechnology of microbial synthesis	392

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	7
2. Експертизи харчових продуктів	46
3. Товарознавство	79
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	124
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	125
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	150
5. Технологія переробки зерна	176
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води	195
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	218
8. Технологія консервування	254
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів	286
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	287
9.2. Технологія молока і молочних продуктів	315
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	338
10. Біохімія та екологія харчових виробництв	369
11. Біотехнологія мікробного синтезу	392

2. Виробництво безалкогольного напою на основі різних видів чаю

О. І. Соболев, В. М. Кошова

Національний університет харчових технологій

Вступ. Безалкогольні напої є широкою базою для експериментів націлених на створення нової продукції профілактичного призначення. У якості функціональних інгредієнтів можливо та необхідно використовувати рослинну сировину, яка має у своєму складі біологічно активні речовини та володіє тонізуючою і стимулюючою дією. Крім того, такі напої не спричиняють побічних ефектів та не викликають звикання навіть при тривалому їх застосуванні.[1]

Матеріали та методи. Чайний кущ – вічнозелений, галузистий кущ роду Камелія. В культурі не перевищує 0,5-1,5 м заввишки, але у дикому стані може сягнути 10 метрів та більше. Листки чергові, видовжено овальні, цілісні, 6-7 см завдовжки, 3,5-4 см завширшки, гострозубчасті, зверху темно-зелені, зісподу світло-зелені з короткою топою, іноді з роздвоєною верхівкою та ширококлиновидною основою.

За окисленням чайного листа можуть розрізняти:

Білий чай – окислюється до 12 %; Зелений чай – на 3-12 %; Жовтий чай – на 3-12 %; Чорний чай – окислюється майже повністю на 80%

Результати. Дослідження проводили в лабораторних умовах. Для досліду використовували настої білого, зеленого, жовтого та чорного чаїв, цукровий сироп (концентрацією 64,5 % мас.), глюкозо-фруктозний сироп (конц. 70 % мас.) та різні ароматизатори.

З метою підбору оптимального співвідношення компонентів, в ході дослідження були приготовані різні види чаю з різною концентрацією цукрового сиропу, лимонної кислоти та ароматизаторів (їх поєднання та концентрації). Вся сировина перевірялася на відповідність діючій нормативно-технічній документації. Готові напої перевіряли за фізико-хімічними і органолептичними показниками.

При роботі було прийнято рішення не використовувати барвники, а залишити природний колір напою. Отримані напої не тільки задовольняли вподобання споживача, а надавали тонізуючу дію, завдяки наявних в ньому алкалоїдів – кофеїну та теоброміну.

Висновки. Отже, чайний настій, як джерело біологічно активних речовин, придатний для використання у приготуванні безалкогольних напоїв.

Література

1. Берестень Н.Ф. Функциональность вбезалкогольных напитках-концепция и инновационный проект компании «Делер»/ Н.Ф. Берестень, О.Г.Шубина// Пиво и напитки.-2000.-№5-С.68-69.

2. Белоречкин А., Джелепов. Тонизирующие напитки в нашем доме. София: Тезника, 1980. – 21 с.

3. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І.В.Сирохман, В.М. Завгодня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.