

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олієжирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

7 — 8 листопада 2016 р.

Київ НУХТ 2016

Програма і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 7 — 8 листопада 2016 р. — К.: НУХТ, 2016 р. — 202 с.

Видання містить програму і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції

Розглянуто проблеми розвитку і удосконалення існуючих технологій м'ясної, олієжирової та молочної галузей в Україні та світі та створення нових підходів щодо оцінки якості і безпечності сировини і продуктів галузі на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, пакувальних матеріалів і методів інтенсифікації технологічних процесів, підвищення ефективності діяльності підприємств в контексті євроінтеграції України.

Розраховано на підготовлених дослідників і молодих учених, які займаються науковими інноваціями та практичним впровадженням наукових розробок у м'ясній, молочної та олієжирової промисловості.

Редакційна колегія: А.І. Українець, О.Ю. Шевченко, О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Г.І. Гончаров, П.Л. Шиян, Г.Є. Поліщук, Т.Т. Носенко, В.В. Манк, Л.В. Пешук, І.І. Кишенько, О.М. Полумбрик, М.І. Осейко, О.А. Топчій, І.Г. Радзієвська, Є.І.Шеманська, А.В. Тимчук, Н.В. Акутіна

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «27» жовтня 2016 р.

© НУХТ, 2016

2. В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, І.П. Семенина, М.І. Шевчишин ОТРИМАННЯ МЕТАЛОВМІСНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ОСНОВІ КАЗЕЇНОВИХ ФОСФОПЕПТИДІВ	94
3. N.G. Grynchenko, R.V. Plotnikova, D.A. Tyutyukova SCIENTIFIC RESEARCH OF SORPTION IONIZED CALCIUM AS A FACTOR IN INCREASING THERMAL STABILITY OF RAW MILK	95
4. Т.Є.Шарахматова, А.А.Трубнікова ЦУКРОЗАМІННИКИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	96
5. Т.Е.Шарахматова, М.М.Дьякончук РЫНОК КУЛИНАРНОГО МОРОЖЕНОГО В МИРЕ	98
6. О.А. Подковко, Г.Є. Поліщук, Н.М. Бреус ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З НАТУРАЛЬНИМИ КОМПОНЕНТАМИ.	99
7. А.І. Ukrainets, A.I. Marinin, R.C. Svyatnenko, V. M. Pasichniy, O.V. Kochubey - Litvinenko NON-THERMAL METHODS FOR WHOLE MILK TREATMENT.....	100
8. В.А. Гнізєвич, Л.Г. Дейниченко ХІМІЧНИЙ СКЛАД КОПРЕЦИПІТАТІВ НА ОСНОВІ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНОЇ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	101
9. Н.В. Кондратюк, Д. Слюсар ВИКОРИСТАННЯ ПЛЮДОВО-ЯГІДНИХ ПОРОШКІВ В ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ....	103
10. А.В. Слащева, С.Ю. Попова, О.А. Коваленко, К.І. Бушусва ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТУ СИНБІОТИЧНОЇ ДІЇ ДЛЯ М'ЯКОГО МОРОЗИВА ТА ЗАМОРОЖЕНИХ ЗБИТИХ ДЕСЕРТІВ	104
11. С.О. Окунєвська, Н.А. Ткаченко, Ю.В. Назаренко ВИКОРИСТАННЯ РИСОВОГО БОРОШНА ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ НИЗЬКОЖИРНИХ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З АРТЕРІАЛЬНОЮ ГІПЕРТЕНЗІЄЮ	105
12. В.О. Глушков, Ю.В. Зайченко АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ	107
13. О.С. Ковальова, В.О. Цурупа ЗБАГАЧЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ АМІНОКИСЛОТАМИ ШЛЯХОМ ВВЕДЕННЯ ВІВСЯНОГО СОЛОДУ	108
14. Т.І. Юдіна, І.А.Назаренко РОЗРОБЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНО-ГАРБУЗОВОГО ФАРШУ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН	109
15. Т.С. Марченко, Г.Є. Поліщук ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КРОХМАЛЬНОЇ ПАТОКИ РІЗНОГО СТУПЕНЮ ОЦУКРЮВАННЯ У СКЛАДІ ЙОГУРТІВ.....	110
16. Г.Є. Поліщук, І.М. Устименко, Т.В. Семко НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ СКЛАДУ БІЛКОВО-ЖИРОВОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ	112
17. Т.В. Семко, А.М.Соломон ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ РОЗСОЛУ ДЛЯ М'ЯКИХ СИРІВ.....	113
18. О.Й. Цісарик, Л.Я. Мусій ВИЖИВАННЯ <i>LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS</i> ПРОБІОТИЧНОГО ШТАМУ LA-5 У КИСЛОВЕРШКОВОМУ МАСЛІ ЗАЛЕЖНО ВІД СЕЗОНУ РОКУ	115
19. О.Й. Цісарик, І.М. Сливка БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ БАКТЕРІАЛЬНИХ ПРЕПАРАТІВ НА ОСНОВІ НОВИХ ШТАМІВ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ.....	117
20. Т.В. Лаленко, О. В. Собін, І.Л. Корецька ФОРТИФІКАЦІЯ МОЛОЧНОГО СОУСУ	118
21. У.Г. Кузьмич, Н.М. Юценко, І.М. Миколів ВИВЧЕННЯ ЗАБАРВЛЮВАНИХ РЕЧОВИН В ПРЯНОЩАХ	119
22. Ю.В. Омельчук, Г.Є. Поліщук	

**11. ВИКОРИСТАННЯ РИСОВОГО БОРОШНА ДЛЯ
ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ
НИЗЬКОЖИРНИХ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ
ЛЮДЕЙ З АРТЕРІАЛЬНОЮ ГІПЕРТЕНЗІЄЮ**

С.О. Окуневська, Н.А. Ткаченко

Одеська національна академія харчових технологій

Ю.В. Назаренко

Сумський національний аграрний університет

Протягом останніх років поширеність серцево-судинних захворювань (ССЗ) в Україні зросла приблизно в 1,8 разів. Серед ССЗ за поширеністю артеріальна гіпертензія (АГ) посідає перше місце. На жаль, в країні відсутня належна профілактика АГ [1]. При захворюванні на АГ або ж з метою її профілактики, дієтологи рекомендують вводити до раціону низькожирні кисломолочні продукти, овочі, фрукти. Аналіз досліджень в галузі розробки харчових продуктів спеці-

ального призначення свідчить про те, що, не дивлячись на тенденцію до збільшення частоти захворювань на АГ, вітчизняний ринок практично не містить харчових продуктів, призначених для харчування цієї категорії людей.

Сиркові десерти користуються високим попитом українських споживачів, вони можуть замінити повноцінний сніданок і використовуватись для перекусів. Традиційно сиркові десерти містять понад 5 % жиру і близько 6 % цукру, тому не можуть бути рекомендовані для людей, схильних до АГ. Тому актуальною є розробка технології низькожирного сиркового десерту для людей з АГ.

При зберіганні сиркових десертів зі зниженою масовою часткою жиру може виникати вада консистенції – розшарування продукту та відділення сироватки. Для попередження цієї вади виробники використовують різного роду стабілізатори та згущувачі. Останнім часом, набирають популярності харчові добавки із натуральної рослинної сировини, тому в якості стабілізатора було обрано рисове борошно для дитячого харчування (РБДХ).

За об'ємом виробництва зернових культур рис займає одне з передових місць. Зерно рису містить повноцінний білок (7...10 %), крохмаль (66...70 %), володіє високою вологозв'язуючою і вологоутримуючою здатністю [2].

Рисове борошно за кордоном досить широко використовують в якості загусника і стабілізатора. За біологічною цінністю білку, вмістом високоякісного крохмалю рисове борошно займає перше місце серед інших видів злакового борошна.

Рисове борошно має високі згущуючі властивості, до того ж, є джерелом широкого спектру природних мікроелементів, вітамінів [3]. Однією з основних позитивних характеристик є те, що рисове борошно абсолютно не впливає на смакові властивості продукту і навіть їх покращує [2].

Метою роботи було дослідження впливу РБДХ на функціонально-технологічні властивості низькожирних сиркових десертів.

Шляхом комплексних експериментальних досліджень встановлено раціональну масову частку РБДХ у складі цільового продукту та визначено стадію його внесення по ходу технологічного процесу, досліджено вплив РБДХ на фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні показники продукту.

Завдання подальших досліджень – обґрунтування технологічних параметрів процесу виробництва низькожирних сиркових десертів для людей, схильних до АГ.

Література

1. Дудник, С. Серцево-судинні захворювання в Україні [Текст] / С. Дудник // Всеукраїнська медична газета «Ваше здоров'я». – 2015. – № 1–2. – С. 18–19.
2. Моргун, В. Висока харчова цінність композиційних сумішей з борошна різних зернових [Текст] / В. Моргун, Д. Жигунов, О. Крошко // Зерно і хліб. – 2010. – № 3. – С. 39.
3. Дядечко О.В. Стабілізатори рослинного походження для майонезних емульсій [Текст] / О.В. Дядечко, В. А. Бахмач // Сучасні проблеми товарознавства: 36. наук. праць. – К., 2002. – С. 229–231.