

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

5–6 квітня 2017 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2017

83 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 5-6, 2017. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 83 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 11, 30.03.2017

© NUFT, 2017

Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 5–6 квітня 2017 р. – К.: НУХТ, 2017 р. – Ч.1. – 460 с.

Видання містить матеріали 83 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 11 від «30» березня 2016 р.

© НУХТ, 2017

17. Удосконалення рецептур столових маргаринів з використанням вітамінізованих купажованих рослинних олій

Євгеній Котляр¹, Наталія Ткаченко¹, Людмила Пилипенко¹, Надія Дец¹,
Оксана Топчій², Олена Севастьянова¹, Марія Радіо¹

1 – Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

2 – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Удосконалення рецептур столових маргаринів з використанням вітамінізованих купажованих рослинних олій з метою забезпечення організму людини повноцінними жирними кислотами ($\omega 6$ і $\omega 3$), вітамінами (β -каротином, вітаміном Е), які входять в купажі, є актуальним.

Матеріали та методи. Матеріалом для дослідження був столовий маргарин та вітамінізовані купажовані рослинні олії, а саме: соняшникова олія (89 %) + лляна олія (11 %), гарбузова олія (90 %) + лляна (10 %). Методом є створення та розрахунок рецептур столових маргаринів.

Результати і обговорення. Збагачення продуктів харчування ПНЖК і вітамінами можна розглядати як важливу тенденцію у створенні рецептур харчових продуктів підвищеної цінності, таких як столові маргарини. Їх рецептури наведені в табл.

Таблиця

Рецептури столових маргаринів

Найменування компонентів	Масова частка компонентів за варіантами рецептур, %	
	Рецептура №1	Рецептура №2
Саломас, марка 1 (Т пл. 32-34 °С, тв. 180-280 г/см)	69,00	36,50
Саломас, марка 2 (Т пл. 34-36 °С, тв. 280-400 г/см)	—	21,83
Вітамінізовані купажовані рослинні олії (ВКРО): – соняшникова олія (89 %) + лляна олія (11 %), – гарбузова олія (90 %) + лляна олія (10 %), в т. ч. для розчину емульгатора	13,145	23,815
Емульгатор Е 471	0,05	0,05
Цитринова кислота	0,01	0,01
Цукор-пісок	0,30	0,30
Сіль	0,30	0,30
Молоко сухе знежирене	0,50	0,50
Ароматизатори	0,05	0,05
Вода	16,645	16,645
ВСЬОГО:	100,00	100,00
<i>Жирність маргарину, включаючи жир молока</i>	82,25	82,25

Висновки. Удосконалені рецептури столових маргаринів з використанням ВКРО є надзвичайно корисними, вони компенсують нестачу жирних кислот і вітамінів в організмі людини та можуть бути використані на маргаринових заводах.

Література

Topchiy O.A. , Kotlyar Ye.O. (2015). Technological aspects of fortification of blended vegetable oils. *East European Scientific Journal*. Varshava, 1(5). pp. 40–46.