

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ
ЧЕТВЕРТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

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

24 — 25 березня 2015 р.

Київ НУХТ 2015

Програма і матеріали четвертої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 24 — 25 березня 2015 р. — К.: НУХТ, 2015р. — 180 с.

Видання містить програму і матеріали четвертої 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 безпеки сировини і продуктів галузі на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств в контексті євроінтеграції України.

Розраховано на підготовлених дослідників, які займаються науковими інноваціями і вирішеннюзначеними проблемами у м'ясній, молочної та олієжирової промисловості.

Редакційна колегія: А.І. Українець, Т.Л. Мостенська, Г.І. Гончаров, В.М. Пасічний, Л.В. Пешук, Г.Є. Полішук, В.В. Манк, І.І. Кишенько, Т.О. Рашевська, О.М. Полумбрик, М.І. Осейко, І.Г. Радзівська, Є.І.Шеманська, Н.В. Акутіна

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 8 від «04» березня 2015 р.*

© НУХТ, 2015

2. ПІДБІР БІЛКОВОЇ СКЛАДОВОЇ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Т.Є. Шарахматова

Одеська національна академія харчових технологій

Сучасний споживач пред'являє все більш високі вимоги до якості продукції, що обирає. Безпечність, екологічність, наявність корисних речовин – все це враховується. Молочні продукти, призначені для профілактичного харчування на ринку представлені в основному ферментованими молочними продуктами (кисломолочні напої, кисломолочний сир), також розроблені технології твердих си-чужних сирів з додаванням біфідобактерій. Тому, виробництво морозива, яке

відповідає потребам в області здорового харчування, являється перспективним направленням в індустрії заморожених десертів.

Зважаючи на необхідність розширення асортименту молочних продуктів з комбінованим складом сировини, актуальним є питання пошуку нових, нетрадиційних для молочної промисловості видів сировини рослинного походження. З цією метою було запропоновано розробити науково-обґрунтовану технологію морозива геродієтичного призначення.

Старість – останній етап онтогенезу людини. Головною її особливістю є генетично зумовлений процес старіння, який проявляється в еволюційних змінах в організмі та психіці, послабленні їх функціонування. Останнім часом, провідні геронтологи світу, почали приділяти увагу саме харчуванню людей похилого віку, як одному з факторів покращення стану здоров'я і самопочуття людини.

Виходячи з цих фактів необхідно створювати такі продукти, які змогли б задовольнити потреби людей похилого віку, зменшити рівень захворювань, були б доступними. Тому розробка технологій нових молочних продуктів геродієтичного призначення, є актуальним на сьогоднішній день завданням.

Цілком виправдано виробництво продуктів геродієтичного призначення на масляниці, саме тому, що її компоненти вже певною мірою мають геропротекторні властивості, а низька ціна дає можливість суттєво знизити собівартість нового продукту. Використання вторинних молочних ресурсів дозволить організувати безвідходне виробництво.

При виробництві морозива геродієтичного призначення на молочної основі необхідним етапом є підбір інгредієнтів, які б сприяли корегуванню її складу, обґрунтування жирнокислотного, амінокислотного складу, підбір вуглеводної частини суміші відповідно вимогам геродієтики (співвідношення між білком : жиром : вуглеводами повинно складати 1,0 : 0,8 : 3,5).

Білок геропродуктів повинен бути повноцінним, містити всі незамінні амінокислоти у кількостях, передбачених вимогам «ідеального» білка ФАО/ВООЗ, і мати підвищений вміст сірковмісних амінокислот (метіоніну + цистину), які є природними антиоксидантами. Для наближення амінокислотного складу до вимог геродієтики та покращення органолептичних властивостей суміші було використано стабілізаційну систему ІСЕ фірми Ультра-Текс. Білкова частина стабілізаційної системи підвищує кількість сироваткових білків і забезпечує співвідношення між казеїном і сироватковими білками 50 : 50. Для покращення органолептичних властивостей отриманої суміші, частину стабілізаційної системи змінено на сухе знежирене молоко.

Результати моделювання амінокислотного складу для проєктованих сумішей дають можливість стверджувати, що білок, отриманий змішуванням масляниці і системи ІСЕ, не містить лімітованих амінокислот, отримана суміш повноцінна за сірковмісними амінокислотами – біоантиоксидантами, необхідними у раціоні харчування літніх людей, тому її можна використовувати для корегування амінокислотного складу суміші для виробництва морозива.

Розрахунок економічної ефективності використання нової системи показав, що проведення НДР і впровадження її результатів у виробництво є економічно ефективним.

Таким образом, были установлены оптимальные технологические параметры производства кисломолочного продукта на основе одной из отобранных заквасок и бакконцентратов – закваски прямого внесения для кефира фирмы Chr.Hansen. Исследованы физико-химические, органолептические, микробиологические и реологические свойства кефирного продукта, установлена его хранимоспособность.

Література

1. Гордиенко Л.А. Разработка технологии кисломолочных напитков с использованием концентрата сывороточных белков, полученного методом ультрафильтрации: дис. к-та техн. наук: 05.18.04 / Л.А. Гордиенко. – Ставрополь, 2010. – 190 с.