

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



РУСЕНСКИ
УНИВЕРСИТЕТ
"Ангел Кънчев"



ТАВРІСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО



ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ

МАТЕРІАЛИ II МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2024 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА – 2024

Мірських Р. В. <i>Травмоощадні технології в обладнанні для транспортування зернових культур</i>	116
Орлова В. М., Шевчук В. А. <i>Дослідження ринку соняшнику в Україні</i>	120
Тюрікова І. С., Радько Р. О., Пікалов О. Д. <i>Аналіз небезпечних факторів для виробництва напою газованого безалкогольного</i>	122
Тюрікова І. С., Кніжникова П. В., Босенко В. М. <i>Методика оцінювання небезпечних чинників за системою НАССР</i>	125
Філінська Т. Г., Філінська А. О., Суха І. В. <i>Відходи харчових виробництв – перспективні інгредієнти майонезих соусів</i>	129

3. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бараболя О. В. <i>Хліб з використанням продуктів переробки нетрадиційної зернової сировини</i>	133
Бородай А. Б., Гребеник К. І. <i>Використання порічки червоної в технології борошняних кондитерських виробів</i>	136
Будник Н. В., Корсун А. Я. <i>Використання рослинної сировини в технології м'ясних паштетів</i>	139
Головань О., Загоровська Х. <i>Використання нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів</i>	142
Гончар Ю. М., Яблонівський В. К. <i>Розробка технології протеїнових батончиків з використанням ізоляту горохового білка як нетрадиційної сировини</i>	144
Горобець О. М., Бондаренко В. О., Волочай С. В. <i>Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини</i>	146
Горобець О. М., Деканадзе К. В., Михайлик Т. О. <i>Удосконалення технології солодких страв за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини</i>	149
Горобець О. М., Обревко Є. О. <i>Розширення асортименту веганських десертів за рахунок використання аквафаби</i>	150
Грабовська О. В., Літвінов А. О. <i>Використання нетрадиційної сировини для виробництва рослинних йогуртів</i>	152
Дубова Г. Є., Демиденко І. В. <i>Удосконалення технології овочевого желе з цибулі</i>	155
Кайнаш А. П., Квітка Д. М. <i>Використання рослинної сировини в технології млинців з м'ясом</i>	157

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

О. М. Горобець

завідувач кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства, к.т.н, доцент

К. В. Деканадзе

студентка групи ТРГ-21 м, спеціальність 181 «Харчові технології»
Полтавський університет економіки і торгівлі, м. Полтава

Т. О. Михайлик

викладач вищої категорії
ВСП «Полтавський фаховий коледж НУХТ», м. Полтава, Україна

В Україні через погіршення екологічної ситуації спостерігається значне зниження імунітету серед населення, що стає причиною численних захворювань. У зв'язку з цим важливим завданням є створення харчових продуктів із потенційними імуномодуючими властивостями. Солодкі страви залишаються популярними серед різних вікових груп, і їхнє «оздоровлення» стало ключовою тенденцією у харчовій промисловості. Такі продукти, збагачені біоактивними компонентами, здатні покращувати фізіологічні процеси, зміцнювати імунітет та сприяти активному способу життя, залишаючись звичною частиною раціону.

Желейні страви користуються значним попитом, але їхній недолік полягає у низькому вмісті біологічно активних речовин та використанні синтетичних барвників, які можуть негативно впливати на здоров'я. Тому актуальним є застосування нетрадиційної рослинної сировини для підвищення харчової та біологічної цінності солодких желейних страв, особливо для дієтичного харчування.

Для створення корисних солодких десертів, зокрема мусу, було досліджено можливість використання гарбуза та айви. Гарбуз містить значну кількість калію, кальцію, магнію, заліза, цукрів, вітамінів С, В, В₂, РР, Е, а також каротину, білків та клітковини. Завдяки вітамінам Е та каротину гарбуз запобігає старінню клітин, підтримує зір, зміцнює імунітет та захищає організм від інфекцій. У рецептурі мусу гарбуз та айву поєднували у співвідношенні 40:60. Купаж пюре мав приємний кислуватий смак,

оптимальну солодкість та насичений помаранчевий колір. Десерт, створений на основі цього купажу, вирізнявся високими органолептичними властивостями.

Оскільки гарбуз і айва містять значну кількість пектинових речовин, було проведено дослідження щодо зменшення кількості желатину в рецептурі. Експерименти показали, що використання пюре гарбуза та айви дозволяє зменшити вміст желатину на 50%, зберігаючи бажану текстуру страви.

В результаті були розроблені оптимальні параметри рецептури, визначено співвідношення компонентів та проведено органолептичну оцінку. Нові десерти мають суттєві переваги за хімічним складом у порівнянні з традиційними аналогами, що підтверджує доцільність їх впровадження у виробництво.

Список використаних інформаційних джерел

1. Редько О., Кравчук Н. Використання нетрадиційної сировини для десертної продукції. В кн.: *Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції* : зб. тез Всеукр. наук.-практ.конф. студентів, аспірантів та молодих вчених, м. Київ, 16 травня 2018 р. Київ : ККІБП, 2018. 229 с. С. 143–144.

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ АКВАФАБИ

О. М. Горобець

к.т.н, доцент, завідувач кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Є. О. Обревко

студент групи ТРГ-21 м, спеціальність 181 «Харчові технології»
Полтавський університет економіки і торгівлі, м. Полтава, Україна

У сучасному світі, зокрема в Україні, набуває популярності тенденція зростання частки населення, яке через етичні переконання прагне уникати споживчого ставлення до тварин. Такий підхід сприяє поширенню вегетаріанства та веганства [1].