

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

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].

Одним із ключових завдань у галузі харчування є раціональний добір сировини для створення страв, які відповідатимуть вимогам цієї категорії споживачів. Важливо не лише замінити інгредієнти тваринного походження на рослинні, а й забезпечити їх гармонійну взаємодію, зберігаючи харчову цінність продукту. Рослинні продукти зазвичай містять менше незамінних амінокислот порівняно з тваринними, проте поєднання різних білкових джерел дозволяє суттєво підвищити біологічну цінність страв [2].

Дослідження демонструють перспективи адаптації рецептів традиційних солодких страв, зокрема мусів, самбуків і кондитерських виробів, до вимог вегетаріанського харчування. У класичних рецептах десертів, що мають пінну структуру таких як зефір, використовують яєчний білок, який є сильним алергеном і продуктом тваринного походження.

Актуальним рішенням є застосування рослинних піноутворювачів, таких як аквафаба – побічний продукту відварювання бобових (нуту, квасолі). Аквафаба багата на вуглеводи та білки, що забезпечують її піноутворюючі, емульгуючі та загущуючі властивості [3].

Порівняльні дослідження доводять, що стабільність піни з аквафаби при додаванні лимонної кислоти сягає 90%, що робить її придатною для виготовлення зефіру.

Для поліпшення кольору готового виробу рекомендовано використовувати пюре яскравих кольорів. У зефірі з аквафабою пропонується поєднання пюре йогурту та яблук у пропорції 60:40, що забезпечує приємний колір, аромат і високі структурно-механічні властивості.

Таким чином, створення інноваційних десертів із використанням рослинних компонентів відповідає сучасним глобальним викликам: етичному ставленню до тварин, продовольчій безпеці, зменшенню негативного впливу на екологію та формуванню культури свідомого харчування. Розроблений зефір на основі аквафаби з нуту демонструє високі органолептичні властивості й рекомендований для впровадження в закладах ресторанного харчування.

Список використаних інформаційних джерел

1. The Plant Milk Report: moving towards a healthy and sustainable diet. ProVeg eV (2019): URL: [https:// proveg.com/plant-based-food-and-lifestyle/vegan-alternatives/plant-milk-report/](https://proveg.com/plant-based-food-and-lifestyle/vegan-alternatives/plant-milk-report/) (дата звернення: 14.12.2024).
2. Young, V. R. & P. L. Pellett: Plant proteins in relation to human protein and amino acid nutrition. Am. J. Clin. Nutr. 59, p.1203-1212.
3. Лазарева, Т. А., Цихановська, І. В., Благий, О. С. Перспективи використання аквафаби для приготування солодких страв. 23 жовтня 2020 р. Прага, 2020. С. 254. URL: <https://doi.org/10.46489/FAHM-01> (дата звернення: 18.12.2024).

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА РОСЛИННИХ ЙОГУРТІВ

О. В. Грабовська

д.т.н., професор кафедри ресторанних і крафтових технологій

А. О. Літвінов

магістр, аспірант кафедри ресторанних і крафтових технологій
Державний торговельно-економічний університет, м. Київ, Україна

За даними статистичних досліджень до 2050 року чисельність населення світу досягне 9,7 мільярдів людей, що призведе до різкого збільшення споживання білкової їжі [1]. Забезпечити потреби населення лише за рахунок тваринних білків буде малоімовірним. Зважаючи на це, використання нетрадиційної сировини, як джерела рослинних білків для заміни традиційних тваринних, у технологіях продуктів харчування, є актуальним напрямом досліджень науковців багатьох країн.

Станом на 2019 рік світовий ринок рослинного йогурту становив 1,6 млрд. доларів США і прогнозується, що до 2026 року він досягне 2,9 млрд. доларів, що свідчить про значний інтерес до цього продукту [2]. Для створення ферментованих продуктів, альтернативних традиційним йогуртам зазвичай використовують рослинну сировину багату на білок. Родина бобових є другою за важливістю культурою після родини злакових. Зернобобові становлять 27 % світового виробництва рослинництва і забезпечують 33 % білка та є перспективним джерелом рослинних білків у раціоні людей.