

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



РУСЕНСКИ
УНИВЕРСИТЕТ
"Ангел Кънчев"



ТАВРІЙСЬКИЙ 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

*Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2024 р.*

УДК 664:001.895

I-66

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Олександр ГАЛИЧ, ректор Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ), к.е.н., професор;

Анатолій ШОСТЯ, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи ПДАУ, д.с.-г.н., професор

Станка ТОДОРОВА ДАМЯНОВА, адміністративний директор, професор кафедри хімічних технологій, технологій зберігання і біотехнологій Русенського університету «Ангел Кънчев», д.т.н., професор, Болгарія

Паоло БРЕШІА, президент асоціації UCM – Italy «Середньоземноморський союз шеф-кухарів – Італія», Італія

Абдугані АБДУРАСУЛОВ, завідувач лабораторії «Біотехнологія» Ошського державного університету, д.с.-г.н., професор, Киргистан

Ніна БУДНИК, завідувачка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Валерій СУКМАНОВ, професор кафедри харчових технологій ПДАУ, д.т.н., професор

Алла КАЙНАШ, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Олена КАЛАШНИК, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Збірник містить матеріали доповідей учасників II Міжнародної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», яка відбулася 24 грудня 2024 року на кафедрі Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету (Україна).

Матеріали присвячено інноваційним та ресурсозберігаючим технологіям харчових виробництв; використанню нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів; актуальним питанням якості та безпечності харчових продуктів; тематиці обладнання та устаткування харчових виробництв, інноваційним технологіям готельно-ресторанного бізнесу, пакування та зберігання харчових продуктів. Авторами матеріалів є викладачі закладів вищої освіти, коледжів, наукові співробітники, стейкхолдери, аспіранти, здобувачі вищої освіти навчальних закладів I–IV рівнів акредитації.

Редакційна колегія: Ніна БУДНИК, Алла КАЙНАШ, Аліна ЛУКАШ.

Відповідальні за випуск: Алла КАЙНАШ, Ніна БУДНИК.

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2024. 370 с.

УДК 664:001.895

I-66

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ПОДАНО У АВТОРСЬКІЙ РЕДАКЦІЇ, МОВАМИ
ОРИГІНАЛІВ. ЗА ВИКЛАД, ЗМІСТ І ДОСТОВІРНІСТЬ МАТЕРІАЛІВ
ВІДПОВІДАЛЬНІ АВТОРИ.**

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БЕЗЛАКТОЗНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

А. М. Гереччук

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

А. В. Давидович

С. С. Яровиков

магістранти, група ТРГ м – 21

Полтавський університет економіки і торгівлі
м. Полтава, Україна

Згідно статистичних даних сьогодні значної популярності набули рослинні напої, які отримують з насіння, зерна, бобів чи горіхів, та використовують як заміники тваринного молока. «Рослинне молоко» полюбляють не лише вегетаріанці і люди на безмолочній дієті, а й споживачі різних вікових груп, тому навіть у найменшій кав'ярні можна посмакувати каву з мигдалевим чи банановим «молоком». Щорічно ринок рослинних напоїв зростає приблизно на 14 % [1, 2]. Тож кулінари все частіше впроваджують у меню нові страви на основі «рослинного молока» задля привернення уваги споживачів. Переваги «рослинного молока» для організму людини обумовлені відсутністю холестерину, лактози і казеїну, його можна споживати в піст. Проте, ці напої не можуть вважатися повноцінними харчовими компонентами за вмістом білків, кальцію та певних незамінних нутрієнтів. Крім того, деякі з них містять значну кількість вуглеводів (цукру і крохмалю), стабілізатори і консерванти. Саме тому є необхідність в розробці рецептур продукції з комбінованим складом для оптимізації вмісту есенціальних нутрієнтів.

Під час наукових досліджень було розроблено рецептури ресторанної продукції на основі соєвого напою з додаванням рослинних збагачувачів (пюре шовковиці, ожини і смородини, сублімованого порошку буряка, різних видів борошна), які дозволили поліпшити органолептичні показники і підвищити її поживну цінність (табл. 1).

Таблиця 1 – Склад та показники якості модельних зразків продукції

Показник	Крем заварний «Еріка»	Смузі «Бузкова феєрія»
Склад інгредієнтів	Напій соєвий, цукор-пісок, яйця курячі, пюре шовковиці, пюре ожини, порошок буряка сублімований, борошно кунжутне, крохмаль рисовий, олія кокосова, масло какао	Напій соєвий, цукор-пісок, пастеризований напівфабрикат ягідного пюре (шовковиці, ожини, смородини), порошок буряка сублімований, борошно кокосове
Вміст харчових волокон, %	2,34	1,76
Вміст вітаміну С, мг %	13,7	21,9
Титрована кислотність, %	2,15	2,53

У рецептурі заварного крему проведено заміну пшеничного борошна на кунжутне, яке містить значну кількість білків, ПНЖК та кальцію, а також є безглютеновою сировиною. Для надання продукції більш насиченого кольору та збагачення харчовими волокнами було додано тонкоподрібнений сублімований порошок буряка у кількості 1,5 %.

Змодельовані зразки заварного крему і смузі володіли відмінними органолептичними властивостями, що було відмічено високими оцінками дегустаторів. Значний вміст вітаміну С (13...22 мг%), органічних кислот та харчових волокон (2,34...1,76 %) підтверджує високу харчову цінність запропонованої продукції.

Список використаних інформаційних джерел

1. Онегіна В. М., Антощенкова В. В., Кравченко Ю. М. Стан світового ринку альтернативних молочних продуктів. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2022. Вип. 46. С. 5-10.

2. Донцова І. В. «Рослинне молоко» - продукт сьогодення. *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 1-2.06.2022 р.)*. Львів : вид-во Львівського торговельно-економ. унів-ту, 2022. С. 340-341.