



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**

**Матеріали II Всеукраїнської студентської
інтернет-конференції**

**«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ»**

6 травня 2021 року

м. Херсон

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**



**Матеріали II Всеукраїнської студентської
інтернет-конференції
«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ»**



06 травня 2021 року

м. Херсон

Редакційна колегія:

Балабанова І.О. – к.с.-г.н., доцент, декан БТФ (головний редактор);

Пелих Н.Л. – к.с.-г.н., доцент, в.о. зав. кафедри генетики та розведення с.-г. тварин ім. В.П. Коваленка;

Пелих В.Г. – завідувач кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції, доктор сільськогосподарських наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, член-кореспондент НААНУ;

Ведмеденко О.В. - к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва;

Новікова Н.В. - к.с.-г.н., доцент, в.о. завідувача кафедри інженерії харчового виробництва.

**Адреса редколегії: м. Херсон, вул. Стрітенська, 23
Херсонський державний аграрно-економічний університет
Біолого-технологічний факультет
Головний корпус, аудиторії 72, 76**

Матеріали II Всеукраїнської студентської інтернет-конференції «Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі». – Херсон: ХДАЕУ, ВЦ «Колос». 2021. 127 с.

ЗМІСТ

Тематичний напрям 1.

Інноваційні технології виробництва і переробки харчової продукції.

Соболь О.М., Хижняк О. С. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОКА КОБИЛ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	6
Гібкін К. Р. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БЕЗЛАКТОЗНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ	10
Чернова Т. В., Корбич Н.М. ХАРАКТЕРИСТИКА ЯГНЯТИНИ З УРАХУВАННЯМ ВІКУ.....	12
Герасимчук О.П. ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА ІЗ ПРОРОСЛОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦІ.....	15
Соболь О.М. МІСЦЕ ТА ЗНАЧЕННЯ ВИРОБНИЦТВА КУМИСУ ЯК СУЧАСНОГО ЛІКУВАЛЬНОГО ТА ОЗДОРОВЧОГО НАПОЮ.....	17
Божко А. Ю., Усатюк С. І. ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ КЕРОБУ У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	21
Бондар І.О., Гередчук А. М. ТЕХНОЛОГІЯ ДІСТИЧНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ З ШРОТОМ ЗАРОДКІВ ПШЕНИЦІ.....	26
Плохенко Т.В., Ряполова І.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ПОДОВЖЕННІ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ.....	27
Любенко О.І., Соболь О.М., Паталашка А.О. ВІДГОДІВЛЯ ГУСЕЙ НА ЖИРНУ ПЕЧІНКУ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ПТАХІВНИЦТВА.....	30
Коб'яков С.М., Кочиєру А.С. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗА КОРДОНОМ.....	34
Любенко О.І., Кузнєцова К.М. ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ЯЄЦЬ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ.....	38

Тематичний напрям 2.

Міжнародні вимоги до якості та безпеки харчових продуктів

Верешко С.С., Ряполова І.О. ДОТРИМАННЯ ПРИНЦИПІВ КОНЦЕПЦІЇ НАССР У КОНСЕРВНОМУ ВИРОБНИЦТВІ.....	42
Овдієнко К. Т., Корбич Н.М. ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ МЕДУ В УКРАЇНІ ТА КРАЇНАХ ЄС	45
Одноріг С. Ю., Корбич Н.М., СИСТЕМА ОЦІНКИ ОВЕЧИХ ТУШ.....	48

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БЕЗЛАКТОЗНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Гібкін К. Р., магістр

Харківський торговельно-економічного інститут КНТЕУ

Молоко і молочні продукти відіграють значну роль у харчуванні людини, оскільки є джерелом білків, жирів, вуглеводів, які знаходяться в збалансованих співвідношеннях і легко засвоюються організмом. Крім того, в них містяться різні ферменти, вітаміни, мінеральні речовини й інші важливі елементи харчування, що є незамінними для людини речовинами [1].

Особливу цінність представляють білки молока - найбільш важливі в біологічному відношенні органічні речовини. До складу білків молока входить казеїн та альбуміни. Амінокислоти, які утворюються в результаті розщеплення білків, ідуть на побудову клітин організму, ферментів, захисних тіл, гормонів і т. д. Деякі амінокислоти легко утворюються в організмі із інших кислот, але є й такі які повинні надходити в організм з їжею, З іншого боку сьогодні збільшилася частка споживачів, які не можуть перетравлювати лактозу, а внаслідок цього споживати молочні продукти в натуральному вигляді. Тому одним із важливих завдань сучасної харчової промисловості та ресторанної індустрії є пошук шляхів забезпечення споживачів безлактозними продуктами харчування.

Морозиво є одним із найулюбленіших продуктів й користується стабільним попитом у населення, особливо дитячого віку. Для того, щоб встояти у конкурентній боротьбі, виробники намагаються постійно вдосконалювати та розширювати свій асортимент, але не завжди приділяють увагу якості морозива. Тому розробка технології м'якого морозива з альтернативним видом молока є актуальною темою на цей час.

Безлактозне молоко - продукт переробки питного молока, в якому лактоза гідролізований або видалена [2]. Продукт призначений для людей, які страждають непереносимістю лактози. Від звичайного молока воно відрізняється тільки відсутністю або низьким вмістом лактози.

Втративши лактозу, молоко не змінює смак, колір і повністю зберігає вітамін D - один з найважливіших для людей, які проживають в несонячних регіонах. В теж час воно стає менш калорійним (вуглеводів на 35% нижче, ніж в звичайному молоці)[3].

Різновид безлактозного молока наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Різновид безлактозного молока за видом сировини

Вид сировини	Характеристика
Мигдаль	найпопулярніший вид безлактозного рослинного молока. Воно ніжне і вершкове на смак, тому відмінно замінює звичний коров'ячий продукт

Вид сировини	Характеристика
Соє	популярно в країнах Азії, де з нього виготовляють сир тофу. Має м'яку вершковим смаком і багатим набором амінокислот. Через високий вміст білка підходить для харчування спортсменів
Вівсянка	легке молочко з солодкуватим смаком. Містить білок глобулін, який є хорошим заміником тваринного білка
Рис	не містить глютену, тому вважається самим універсальним дієтичним продуктом
Кокос	єдине з усіх нелактозних продуктів, яке містить лауринової кислоти. У невеликих дозах ідеально для підвищення імунітету

Найвідомішим виробником безлактозних продуктів є Valio (Фінляндія). Головний фінський «спеціаліст по молоку» концерн Valio в серпні 2001 р вивів на внутрішній ринок перший в світі молочний, але безлактозний продукт (напій зі зниженою жирністю Lactoositon).

З тих пір асортимент безлактозної продукції став постійно розширюватися, а молоко, вироблене за запатентованою Valio технології, з'явилося в 2002 р в Швеції під маркою Lactosfri, в 2003 р в Швейцарії - під маркою Emmi, в 2005 р - в Південній Кореї під маркою Maeil і Іспанії під маркою KaikuSinLactosa[4].

Щоб зробити таке молоко, сировина для нього переробляють із застосуванням особливої фільтрує технології. Втративши лактозу, молоко не змінює смак, колір і повністю зберігає вітамін D - один з найважливіших для людей, які проживають в несонячних регіонах.

Отже, вважаючи на особливості ферментних систем організму деяких верст населення, а також набранням популярності перехід людей до оздоровчого харчування, використання кокосового молока в технології м'якого морозива, покращить харчову та біологічну цінність харчової продукції.

Література

1. Молоко та молочні продукти [Електронний ресурс] : [стаття]. Режим доступу: https://pidru4niki.com/81205/bzhd/moloko_molochni_produkti. – Станом на 21.02.2021. – Назва з екрану.
2. Переробка вторинних молочних продуктів. [Електр. ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5437120/page:77/> – Станом на 19.02.2021. – Назва з екрану.
3. Эрнст Л. Х. Улучшение качества молока и молочных продуктов. / Л. Х. Эрнст, М. Т. Беленький. – Москва.: Колос, 1980, 271 с.
4. Безлактозне молоко: користь і шкода, склад, як роблять : [стаття]. Режим доступу : <https://ideas-center.com.ua/?p=36419>. – Станом на 21.02.2021. – Назва з екрану.