



VI Всеукраїнська науково-практична конференція

"Стан і перспективи розвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промисловості"



31 травня 2024 року
м. Хмельницький

Стан і перспективи розвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промисловості: Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Хмельницький, ХНТУ, 2024. – 214 с.

Відповідальний за випуск:
зав.каф. ХТЕБХП

к.т.н., доц. Салєба Л.В.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Салєба Людмила Володимирівна – к.т.н., доцент, завідувач кафедри хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції.

Члени оргкомітету:

Куник О.М. – к.т.н., доцент, доцент кафедри хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції ХНТУ;

Рацук М.Є. – к.т.н., доцент, доцент кафедри хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції ХНТУ;

Семешко О.Я. – д.т.н., старший дослідник, професор кафедри хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції ХНТУ.

Юрова Т.А. – старший викладач кафедри хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції ХНТУ.

Морозова О.М. – асистент кафедри хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції ХНТУ.

Збірник містить тези VI Всеукраїнської науково-практичної конференції «Стан і перспективи розвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промисловості».

Запропоновані матеріали є цікавими для фахівців, що працюють в галузі хімічних технологій, легкої та текстильної промисловості, хімічних технологій виробництва харчових добавок та косметичних засобів, експертизи та безпеки харчових продуктів.

Матеріали надруковані мовою оригіналу. Тези публікуються в авторській редакції. Редакція не несе відповідальності за зміст тез.

Косинська Т.В, Гусейнова К.Е., Волошина І.М. Використання бактеріальної целюлози у косметичній галузі	81
Косяк А.Ю., Пенчук Ю.М. Підсолоджувачі мікробного походження як альтернатива синтетичним	83
Мокроусов М.А., Охмат О.А. Пробіотичні препарати: вимоги до застосування, потенціал світового ринку	85
Петрух А.О., Потупа В.Ю., Морін В.В., Волошина І.М. Використання наночасток металів у косметичній	87
Романчук І.О., Моїсеєва Л.О., Мінорова А.В., Крушельницька Н.Л. Зміна показників якості продуктів безлактозних кисломолочних протягом терміну зберігання	89
Сербіна В.В., Сумська О.П. Хімічний статус амаранту як харчового інгредієнта	92
Танчик Р. С., Бахмач В.О. Роль основних компонентів у виробництві майонезу	95
Ярош Д.В., Сумська О.П. Вплив термічної обробки квасолі на її мінеральну характеристику	98
СЕКЦІЯ 4. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК ТА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ	101
Будішевська О.Г., Кочубей В.В., Калачук В.В. Хітозан як модифікатор бентоніту	102
Геращенко А. О., Біла Г.М., Антрапцева Н.М. Удосконалення технології отримання бензойної кислоти	104
Hlushko O.S., Shtyka O.S., Sokolsky G.V. Exploring cerium-, aluminium-, manganese- and magnesium-modified titanium dioxide for enhanced ultraviolet filters safety in sunscreens	108
Дзюндзя О.В., Лазарук І.В. Перспективні рослинні інгредієнти для виробництва сиркових десертів	111
Євенко Г.А., Куник О.М. Аналітична розробка складу купажу рослинних олій	113

References:

1. Photocarcinogenesis and skin cancer prevention strategies: an update / M. C. Martens, C. Seebode, J. Lehmann, S. Emmert // *Anticancer Research* 2018. – Vol. 38. – P. 1153–1158. DOI: 10.21873/anticancer.12334.
2. Dominguez, L.J.; Farruggia, M.; Veronese, N.; Barbagallo, M. Vitamin D Sources, Metabolism, and Deficiency: Available Compounds and Guidelines for Its Treatment. *Metabolites* **2021**, *11*, 255.
3. D’Orazio, J.; Jarrett, S.; Amaro-Ortiz, A.; Scott, T. UV radiation and the skin. *Int. J. Mol. Sci.* 2013, *14*, 12222–12248,

УДК 637.146:663.1

ДЗЮНДЗЯ О.В., ЛАЗАРУК І.В.
Херсонський державний аграрно-економічний університет

ПЕРСПЕКТИВНІ РОСЛИННІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ

Молоко і молокопродукти відіграють важливу роль у харчуванні людства. Відповідно, молочна галузь відноситься до провідної промисловості у структурі підприємств нашої держави. Асортимент продукції досить різноманітний і представлений: напоями, сирами, кисломолочною продукцією, десертами, тощо. Щоденне вживання молочної продукції задовольняє організм життєво необхідними нутрієнтами, особливо білками. Найбільшу користь мають кисломолочні продукти, засвоюваність яких значно вище порівняно з молоком. Продуценти, що накопичуються під дією заквасок покращують мікрофлору шлунку, сприяючи кращому засвоюванню.

Аналізуючи попит споживачів виявлено, що особливої уваги набувають сиркові десерти, асортимент яких постійно розширюється за рахунок додавання нових смаків. Відповідно, головним завданням виробників є не лише створення нового продукту із певними смаковими характеристиками, а ще й забезпечити відповідність даних виробів вимогам системи НАССР та раціонального харчування. Отже продукція повинна бути якісною, безпечною та задовольняти потреби організму в життєво необхідних речовинах.

Метою нашої роботи є створення раціональної технології сиркового десерту зі збалансованим складом використовуючи місцеву рослину сировину.

В якості наповнювачів для дослідження обрано айву та репіс. Всі ці рослини поширені на півдні України, однак інформації стосовно використання їх в якості наповнювачів для сиркових десертів немає.

Аналізуючи асортимент сиркової десертної продукції, що випускаються виявлено, що найоптимальнішим є внесення фруктової складової у вигляді порошоків. В процесі приготування відбуватиметься відновлення порошоків, що в свою чергу сприятиме утворенню структури сирків.

Технологію виробництва сиркового десерту з нетрадиційною рослинною сировиною умовно розділили на 3 етапи:

- 1- Підготовка основних інгредієнтів;
- 2- Приготування кисломолочної основи;
- 3- З'єднання всіх інгредієнтів та отримання готового десерту.

Принципова технологічна схема приготування сиркового десерту наведено на рис.1



Рис. 1. Принципова технологічна схема приготування сиркового десерту

Провівши ряд експериментів, виявлено, що гранично допустимою концентрацією порошоків, що додається до кисломолочного сиру становить 10 % (3% - порошок айви, 7% - порошок репісу). Збільшення концентрації

призводить до погіршення сенсорних характеристик сиркових десертів. Дослідивши динаміку зміни титрованої кислотності визначено термін зберігання сиркового десерту, що становить 7 діб, за умов зберігання при температурі +2...+6°C.

Отже, внесення харчових порошків з репісу та айви дозволяють створити новий десерт, що має гарні органолептичні показники, з підвищеною біологічною цінністю за рахунок введення рослинних порошків.

Література:

1. ДСТУ 4503:2005. Вироби сиркові. Загальні технічні умови. - [Чинний від 2006-10-01] — К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с. — (Національний стандарт України)
2. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. Київ: НУХТ, – 2010. – 294 с.
3. Технологія харчових продуктів функціонального призначення [Текст]: монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. М. І. Пересічного. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

УДК 664.36

ЄВЕНКО Г.А., КУНИК О.М.
Херсонський національний технічний університет

АНАЛІТИЧНА РОЗРОБКА СКЛАДУ КУПАЖУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ

Перші дослідження в області технології одержання купажованих олій відносяться до початку ХХІ століття. Різні аспекти технології купажування та дослідження фізико-хімічних показників купажованих олій не залишилися поза увагою українських вчених. Так, дослідженню принципів купажування рослинних олій збалансованих за жирнокислотним складом, технології купажованої олії підвищеної біологічної цінності присвячені роботи О.А. Топчій, Є.О. Котляр, А.П. Белінської, Т.В. Матвєєвої, С.В. Іванова, Л.В. Пешук, І.Г. Радзієвської та ін. [1-4].

На даний час існує велика кількість розробок оптимального складу купажованих олій. Розроблені купажі відрізняються як набором компонентів, так і їх співвідношеннями. Крім того, купажі розробляються як для повсякденного споживання людиною, так і в якості сировини у технологіях різних харчових продуктів.