

ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ

З МАТЕРІАЛАМИ VI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

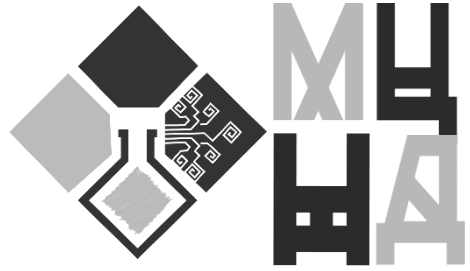
8 БЕРЕЗНЯ 2024 РІК

М. ВІННИЦЯ, УКРАЇНА

**«ТРАДИЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ
ДО НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»**



ЗБІРНИК НАУКОВИХ
ПРАЦЬ З МАТЕРІАЛАМИ
VI МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ



ТРАДИЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

| 8 березня 2024 рік
м. Вінниця, Україна

Вінниця, Україна
«UKRLOGOS Group»
2024

УДК 082:001
Т 65



Організація, від імені якої випущено видання:

ГО «Міжнародний центр наукових досліджень»

Номер запису організації в Єдиному реєстрі громадських об'єднань: 1499141.

Голова оргкомітету: Сотник С.Г.

Верстка: Білоус Т.В.

Дизайн: Бондаренко І.В.

Рекомендовано до видання Вченою Радою Інституту науково-технічної інтеграції та співпраці. Протокол № 26 від 07.03.2024 року.



Конференцію зареєстровано Державною науковою установою у сфері управління Міністерства освіти і науки «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації» в базі даних науково-технічних заходів України на поточний рік та бюлетені «План проведення наукових, науково-технічних заходів в Україні» (Посвідчення № 41 від 05.01.2024).

Збірник наукових праць з матеріалами конференції видано офіційно суб'єктом видавничої справи зі **Свідоцтвом ДК № 7860 від 22.06.2023**.

Матеріали конференції знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0).

Т 65 **Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень:** збірник наукових праць з матеріалами VI Міжнародної наукової конференції, м. Вінниця, 8 березня, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп, 2024. — 276 с.

ISBN 978-617-8312-19-0

DOI 10.36074/mcnd-08.03.2024

Викладено матеріали учасників VI Міжнародної наукової конференції «Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень», яка відбулася 8 березня 2024 року у місті Вінниця.

УДК 082:001

© Колектив учасників конференції, 2024

© ГО «Міжнародний центр наукових досліджень», 2024

ISBN 978-617-8312-19-0

© ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024

СЕКЦІЯ Х. ХАРЧОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

ЛОКАЛЬНА ЯГІДНА СИРОВИНА ПІВДНЯ УКРАЇНИ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Мальчевська Карина Василівна

здобувач вищої освіти біолого-технологічного факультету
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна

Науковий керівник: Дзюндзя Оксана Валентинівна

канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри інженерії харчового виробництва
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна

Південь України є багатим аграрним краєм, де вирощується велика кількість культур. За останні сім років посилилось вирощування ягід, оскільки інтенсивність сонячного проміння дає солодкі плоди, які переважають за якістю з аналогічною продукцією з інших регіонів. Ця сировина застосовується у різних напрямках харчової промисловості, зокрема кондитерській. Так, у виробництві тортів, тістечок, капкейків та бенто-тортиків вони є важливим елементом декорування для отримання естетичної продукції.

Наразі найбільш реалізуються кондитерські вироби з яскравим забарвленням бісквіту, кремів або оздоблення, що є трендовим у цій галузі [1]. Проте ці відтінки зазвичай отримують шляхом застосування синтетичних барвників та ароматизаторів. Виробники часто відходять від застосування натуральних ягід, оскільки їх відтінок може варіюватись в залежності від помологічного сорту, ступеня зрілості, кількості сонячних днів та кількості опадів. Тим не менш продукція Півдня України із року в рік має стабільно високу якість, а отже може замінити синтетичні складові.

При дослідженні нових сортів ягід, які вирощують аграрні господарства [2], стала зрозумілою можливість застосування:

- чорниці,
- лохини,
- смородини,
- йошти,
- ірги,
- репісу.

Вони можуть надати бісквіту та кремам бажаний відтінок від синього до темно-фіолетового в залежності від кислотності середовища, а також застосовуватись у якості оздоблення. Для отримання необхідного забарвлення локально можна робити відвари, створювати рідкі натуральні барвники та ін. Термін їх придатності не більше 48 год, тому залишається відкритим питання пролонгування застосування пігментів в умовах малих та середніх пекарень. Загальновідомо, що найбільший прибуток цієї галузі спостерігається у холодний період року, тому відсутність такої сировини та напівфабрикату може вплинути на продуктивність та обсяги продажу продукції.

Висновки. Високі якісні показники нових сортів ягідної продукції Півдня України дають можливість сучасним кондитерським використовувати їх з різною метою. Зокрема можна замінити синтетичні пігменти на натуральні з чорниці, лохини, смородини, йошти, ірги та репісу з метою отримання відтінків від синього до темно-фіолетового. Перспективи подальших досліджень пов'язані із визначенням шляхів подовження строку придатності натуральних барвників із локальної сировини для забезпечення безперервного виробництва.

Список використаних джерел:

1. Веренич М., & Барташевич, І. (2021) Світові тенденції в оздобленні кондитерських виробів та новинки сучасного обладнання. Вилучено з: <http://oblpto.in.ua/images/docum/pdf>
2. Нішеві ягідні культури на Півдні України. KURKUL: веб-сайт. Вилучено з: <https://kurkul.com/spetsproekty/433-nishevi-yagidni-kulturi-na-pivdni-ukrayini>