

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Матеріали III Всеукраїнської
науково-технічної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих учених
«Молодь - науці і виробництву:
Актуальні питання харчової промисловості»**



**14 травня 2024 року
м. Кропивницький**

| | |
|--|-----|
| <p>ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Наталія КОРБИЧ <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p> | 114 |
| <p>БАРАНИНА ТА ЯГНЯТИНА: ОСНОВНІ ВІДМІННОСТІ Й СМАКОВІ ХАРАКТЕРИСТИКИ Артем ОВДІЄНКО <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p> | 116 |
| <p>СУЧАСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ НАСІННЯ СОЇ Олександр ПАНЦИРЕВ <i>Інститут кормів та сільського господарства Поділля НААН</i></p> | 118 |
| <p>ОЦІНКА ВИНОГРАДУ СОРТУ ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ АБО АЛІБЕРНЕ ДЛЯ ОТРИМАННЯ АНТАЦІАНІВ Богдан ПОЛІЩУК, Ольга СУМСЬКА <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i></p> | 120 |
| <p>МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ АНАЛІЗ СУБЛІМОВАНИХ ПРОДУКТІВ Тетяна СТРОКОВА, Алла ОВЧАРЕНКО, Надія ЦІРЕНЬ <i>Український державний науково-дослідний інститут «Ресурс»</i></p> | 122 |
| <p>ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ НАСІННЯ СОЇ Василь ФЕДЮК, Ганна ПАНЦИРЕВА <i>Вінницький національний аграрний університет</i></p> | 123 |
| <p>ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЙ АНТИОКСИДАНТІВ НАТУРАЛЬНОГО ПОХОДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ Артем ХОЛОД, Василь ПАСІЧНИЙ <i>Національний університет харчових технологій</i></p> | 125 |

УДК 638.16/.17:664

ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Наталія КОРБИЧ

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Продукти бджільництва - мед, маточне молочко, бджолиний пилок, перга - відрізняються від інших натуральних продуктів насамперед високим вмістом біологічно активних речовин і сполуки, які знаходяться в збалансованому співвідношенні і з високою ефективністю засвоюються організмом, а також не мають шкідливих побічних ефектів. Завдяки цим властивостям відповідно до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» продукти бджільництва віднесені до продуктів спеціального призначення, які мають лікувальні, дієтичні, лікувально-профілактичні антиоксидантні, анаболічні та інші властивості. , і з них рекомендується виготовляти БАДи для підвищення і зміцнення імунітету людей.

Виробництво широкого асортименту молочної продукції лікувально-профілактичного призначення, в тому числі кисломолочних напоїв, диктує необхідність пошуку нових природних біодобавок і наповнювачів.

Продукти бджільництва: різні сорти меду та бджолиного пилку – є цікавим, перспективним і раціональним використання з цією метою

Цінний хімічний склад, висока харчова і біологічна цінність, ефективна лікувально-профілактична дія є важливими чинниками використання цих продуктів не тільки в медицині, а й у харчовій промисловості.

Використання меду, бджолиного обніжжя, як солодких біодобавок у технології сирних мас, йогуртів, кефірів та інших кисломолочних напоїв дозволить не тільки розширити асортимент молочної лікувально-профілактичної продукції, а й забезпечити споживача додатковими вітамінами та мікроелементами. елементів.

Додавання меду в щоденну їжу підвищує стійкість організму до факторів зовнішнього середовища, запобігає формуванню синдрому хронічної втоми, депресії, підвищує розумову і фізичну активність.

Створено новий вид зефіру з використанням маточного молочка в кількості 1 г на 1 кг продукту. Досліджено хімічний склад нового продукту та проведено порівняльний аналіз отриманих результатів з показниками зефіру, виготовленого за традиційною рецептурою. Отримані результати свідчать про чітку тенденцію до підвищення харчової та біологічної цінності нового продукту за амінокислотами та мікроелементами. Розроблений новий вид зефіру має функціональні властивості, завдяки яким його можна віднести до розряду «корисних ласощів» і використовувати в лікувальних і профілактичних цілях.

Експериментально встановлено, що маточне молочко та інші продукти бджільництва можуть впливати на склад і властивості йогурту (кисломолочних продуктів). Так, запропоновано спосіб удосконалення класичної технології виробництва йогурту з введенням в його рецептуру цінних природних компонентів – меду маточного молочка, меду.

Розроблено біотехнологію кисломолочного напою з використанням меду (5%), маточного молочка (0,2%) та бджолиного пилку (0,2%), що підвищує харчову та біологічну цінність готового продукту, сприяє його якості, безпечності та тривалості термін придатності до споживання.

Встановлено, що додавання в майонезну пасту бджолиного пилку, а також використання пахти як розчинника пилку створює всі умови для розробки нових видів майонезу, які нададуть продукту заданих властивостей.

Українські вчені отримали кілька патентів на використання продуктів бджільництва в молочній промисловості. Є розробки нових рецептур з використанням апіпродуктів у кондитерській промисловості. Усі вони доводять, що продукти бджільництва позитивно впливають на споживання, смакові та лікувальні властивості готової продукції.

В останні роки в міжнародній практиці (в Японії, Китаї, Румунії, Кенії та ін.) в апітерапії та харчовій промисловості знайшов застосування новий нетрадиційний продукт бджільництва – гомогенат трутневих личинок. Це новий для України лікувально-профілактичний продукт, який має багато спільних властивостей з маточним молочком, хоча суттєво відрізняється за біологічним походженням.

Обґрунтовано використання перги як добавки, що містить фізіологічно функціональні харчові інгредієнти, для виробництва кондитерських виробів. Встановлено, що перга містить макро- і мікроелементи (кальцій, калій, натрій, магній, залізо, мідь, цинк, фосфор і фтор), вітаміни В1, В6 і В12, а також флавоноїдні сполуки. Встановлено, що додавання добавки підвищує вміст білкових речовин в середньому на 10%, калію - на 24%, натрію - на 11%, кальцію - на 46%, магнію - на 43%, заліза - на 15%. %, фосфору – на 23 %, вітаміну В1 – на 31 %, В2 – на 54 %, РР – на 5,5 %. Встановлено вміст флавоноїдних сполуки у готовій продукції, що дозволяє забезпечити добову потребу понад 30%. «Пончики з начинкою в шоколадній глазурі» розроблені з використанням харчової добавки функціонального призначення – бджолиного пилку.

Література:

1. Овсієнко С.М Продукція бджільництва в оздоровчому харчуванні. URL: <http://repository.vsau.org/getfile.php/28193.pdf>
2. Галінська О., Ковтун А. Використання продукції бджільництва (перги) в борошняних кондитерських виробках. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/8a70ff70-fa96-4545-8fc5-90fcd44320ec/content>