

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ
ДУ «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»**



МАТЕРІАЛИ

**Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти**

МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ

**Новітні технології виробництва та переробки
продукції тваринництва, харчові технології**

24 квітня 2024 року

Біла Церква
2024

УДК 378-057.875:001:637:664(043.2)

Молодь – аграрній науці і виробництву: Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 24 квітня 2024 р. – Біла Церква: БНАУ, 2024. – 106 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, ректор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Зубченко В.В., канд. екон. наук.

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук.

Титаренко І.В., канд. с.-г. наук.

Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.

Відповідальна за випуск – **Олешко О.Г.,** канд. с.-г. наук.

До збірника ввійшли матеріали і тези доповідей, подані учасниками Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти «Молодь – аграрній науці і виробництву» (24 квітня 2024 року, Білоцерківський національний аграрний університет) до Організаційного комітету.

Тексти публікуються в авторській редакції. За науковий зміст і якість поданих матеріалів відповідають автори.

©БНАУ

ВИКОРИСТАННЯ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ

Безалкогольні напої – багатокомпонентні продукти. Популярним є використання у їх складі сировини рослинного походження.

Проаналізовано склад вітчизняних безалкогольних напоїв щодо вмісту в них подібних компонентів. Знайдено, що найбільш поширеними є концентровані відновлені яблучний та апельсиновий соки. Проаналізовано вплив цих складових на якість безалкогольних напоїв

Ключові слова: безалкогольні напої, соки відновлені концентровані, яблучний сік, апельсиновий сік, переваги та недоліки використання.

Безалкогольні напої – напої, що виготовляють з води, підсолоджувачів, смакових, ароматичних компонентів; не містять спирту. Технологія цих виробів дозволяє використання самих різних складових згідно ДСТУ 4069:2016.

Популярним є використання у безалкогольних напоях сировини рослинного походження: плодовоовочевої, ягідної, дикорослої, на основі лікарських трав [1, 2].

Метою роботи було – дослідити тенденції використання сировини рослинного походження у безалкогольних напоях та проаналізувати її вплив на загальну цінність виробів.

Результати дослідження. Для досягнення поставленої мети було проаналізовано склад популярних напоїв вітчизняного виробництва щодо вмісту в них сировини рослинного походження.

Результати досліджень наведено у таблиці 1.

Таблиця – Вміст рослинної сировини у безалкогольних напоях

Назва напою	Торгова марка	Сировина рослинного походження
1	2	3
Живчик зі смаком яблука та екстрактом ехінацеї	Оболонь	Концентрований яблучний сік, настоянка ехінацеї пурпурної
Живчик зі смаком лимону	Оболонь	сік лимонний концентрований
Живчик зі смаком апельсину	Оболонь	основа натуральна «Апельсин», (сік апельсиновий концентрований), екстракт апельсиновий
Живчик зі смаком груші	Оболонь	сік грушевий концентрований, екстракт шипшини натуральний
Живчик зі смаком вишні	Оболонь	натуральна основа «Вишня основа», вишневий концентрований сік, концентрат чорної моркви
Тархун	Натахарі	тархунова олія, настоянка тархуна, екстракт естрагону
Лимонада грейпфрут	Моршинська	соки відновлені з концентрованих соків: апельсиновий 3%, грейпфрутовий 1%, лимонний 1%
Лимонада апельсин-персик	Моршинська	соки відновлені з концентрованих соків: апельсиновий 4%, яблучний 1,5%, персиковий 0,5%
Лимонада яблуко	Моршинська	сік яблучний відновлений з концентрованого соку 10%
Моршинська лимон, лайм та м'ята	Моршинська	екстракт м'яти 0.05%, екстракт лимона та лайма 0.04%.

Аналіз табличних даних виявив, що найбільш вживаними є плодово-ягідні соки. Лідерами по використанню є такі: концентрований відновлений яблучний сік; концентрований відновлений апельсиновий сік.

Аналіз літературних даних щодо кількісного, якісного складу таких компонентів та їх вплив на властивості готового продукту виявив наступні особливості.

Безумовними є ряд переваг застосування сировини рослинного походження, а саме концентрованих соків у технології напоїв. Це – природність, відмінна якість, збереження поживних речовин, довший термін зберігання, економія простору та транспортних витрат.

Загалом, це надає безалкогольним напоям природний смак, аромат та колір. Вона дозволяє створювати безліч різних смаків та ароматів напоїв за допомогою різних комбінацій трав, фруктів та ягід.

Багатство вітамінів, мінералів та інших корисних речовин у рослинній сировині додає безалкогольним напоям поживну цінність.

Напої з рослинними компонентами відповідають потребам вегетаріанців та веганів, оскільки вони не містять жодних продуктів тваринного походження.

Водночас можна виділити наступні ризики використання.

Виробництво концентрованих соків може вимагати додаткових обробок, таких як пастеризація чи фільтрація, що може вплинути на органолептичні властивості та корисність продукту.

У процесі концентрації можливі значні втрати харчових волокон, що значно знижує біологічну цінність таких компонентів. І вони не будуть виявляти очікуваний позитивний вплив на шлунково-кишковий тракт.

Деякі виробники можуть додавати консерванти до концентрованих соків для збереження їх тривалості зберігання, що може бути небажаним для споживачів, які уникають штучних добавок у їжі.

Концентровані соки часто мають високий вміст цукру через високу концентрацію фруктозних цукрів, що може бути невідповідним для людей, які дотримуються низькокалорійної дієти або мають проблеми з глюкозою в крові.

Рослинні інгредієнти можуть бути дорожчими або складніше доступними, що може підвищувати вартість виробництва безалкогольних напоїв.

До ризиків застосування рослинних інгредієнтів також можна віднести їх сезонність та можливість спричинення алергічних реакцій[2, 3, 4].

Враховуючи переваги та недоліки використання рослинної сировини у виробництві безалкогольних напоїв, можна зробити висновок про її доцільність. Рослинна сировина має значний потенціал для виробництва безалкогольних напоїв завдяки своїм природнім смакам, ароматам та корисним властивостям. Вона відповідає сучасним тенденціям споживання здорових та натуральних продуктів, а також відповідає потребам вегетаріанців та веганів.

Для подолання ризиків доцільним є впровадження щадних технологій; налагодження чіткої системи НАССР, впровадження наукових розробок.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4069:2016 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови
2. Тищенко В.І., Божко Н.В. Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. № 1. С. 114-124. URL:<https://www.journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech/article/view/338/313> (дата звернення 9.04.2024).
3. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів. Чернівці: НУЧК ім. Т.Г. Шевченка. 2021. 217 с.
4. Бондарчук З., Куриленко Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry. 2022. № 2. С. 38–43. URL:<https://www.journals.chdntu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/67/54> (дата звернення 9.04.2024).

ЗМІСТ

Бабенко М.О., Титаренко І.В. Оцінка вирощування молодняку свиней різних генотипів.....	3
Біла Д.А., Клопенко Н.І. Ефективність використання швіцьких корів різних лактацій.....	4
Гольдштейн О.М., Добrorіз Н.В., Кузьменко О.А. Стан та шляхи покращення годівлі корів за виробництва молока в Україні.....	6
Гончар В.В., Борщ О.О. Сучасна доїльна техніка.....	7
Дзярик Н.М., Борщ О.В. Аналіз технології виробництва і переробки молока у ТОВ «Азорель» Вінницької області.....	9
Добрянський Р.В., Калініна Г.П. Аналіз асортименту та технології консервів для дитячого харчування.....	11
Дробот А.В., Соболева С.В. Відгодівля молодняку великої рогатої худоби на жомі.....	12
Євтушевський С.М., Чередніченко В.М., Чернявський О.О. Використання природних пасовищ у м'ясному скотарстві.....	14
Загородня А.С., Коцюк М.С., Загоруй Л.П. Інноваційні підходи у технології розсільного сиру типу «Фета».....	16
Закрасняна О.Т., Мельник А.Є., Машкін Ю.О. М'ясна продуктивність перепелів різних порід...18	
Іщенко О.В., Надточій В.М. Впровадження «SousVide» технології у закладах громадського харчування.....	20
Камінська А.О., Титарьова О.М. Фітобіотики в годівлі птиці.....	21
Карєва Є.М., Ставецька Р.В. Ефективність використання свиноматок-мачуху вирощуванні підсисних поросят.....	23
Касянчук Б.Ю., Сломчинський М.М. Аналіз технології виробництва свинини у ТОВ «Гарант» та її переробки у ТОВ «Білоцерківський м'ясокомбінат».....	24
Клопенко А.О., Титаренко І.В. Динаміка молочної продуктивності первісток залежно від віку першого осіменіння.....	26
Козубенко С.С., Ставецька Р.В. Тур як вимерлий вид.....	27
Комісарчук І.Л., Ставецька Р.В. Репродуктивні якості корів залежно від номера лактації і сезону отелення.....	29
Крещенко А.І., Старостенко І.С. Вплив паратипових факторів на продуктивне довголіття корів української чорно-рябої молочної породи.....	31
Кузів А.І., Недашківська Н.В. Ідентифікація та органолептична оцінка шоколаду.....	32
Кукла Б.В., Калініна Г.П. Удосконалення зброджування суслу в технології пива.....	34
Литвин А.О., Гнип М.В., Гребельник О.П. Використання сировини рослинного походження у безалкогольних напоях.....	36
Литовченко С.А., Фесенко В.Ф. Аналіз технології виробництва продукції свинарства в СТОВ «Довжик» та її переробки в ПП«Тетерів» Житомирської області.....	38
Новикова Є.С., Поліщук С.А. Хелатні сполуки міді.....	39
Начичко О.О., Клопенко Н.І. Лінійна оцінка бугаїв-плідників голштинської та української чорно-рябої молочної порід за екстер'єрним типом їхніх дочок.....	41
Опанасенко Т.М., Добровольський А.О., Титарьова О.М. Кальцієві болуси в годівлі корів.....	43
Петренко В.О., Сломчинський М.М. Аналіз технології виробництва молока у ТОВ «Сухоліське» та його переробки у ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат».....	45
Пилипенко В.А., Качан А.Д. Аналіз технології виробництва та переробки свинини в ТОВ «Прилуцьке» Вінницької області.....	46
Пилипенко А.С., Малина В.В. Аналіз технології виробництва продукції свинарства в ПОСП «Хлібороб» Чернігівської області.....	47
Поліщук В.В., Поліщук В.М. Вплив гірничодобувної та металургійної промисловості на забруднення ґрунтів кривого рогу важкими металами.....	49
Поправка Р.В., Кузьменко П.І. Аналіз технології виробництва продукції свинарства в СФК «Нива»Київської області.....	51
Погоріла А.К., Ліскович В.А. Сучасний стан галузі конярства у ДП «Конярство України».....	53
Поліщук С.П., Ластовська І.О. Основні поняття технології бройлерного кролівництва.....	54
Попов І.С., Ткаченко С.В. Ефективність добору кнурів-плідників і свиноматок в стаді свиней великої білої породи.....	55
Пруська Н.В., Волохатюк А.О., Гребельник О.П. Аналіз ринку лимонаду в Україні.....	57