



**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ**

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

**Збірник наукових праць за матеріалами
VII Міжнародної науково-практичної конференції**

Секція 1. «Інноваційні технології в харчовій індустрії»
Секція 2. «Розвиток конкурентоспроможної харчової
промисловості та механізми організації
ефективних продовольчих ринків»

**21 листопада 2019 року
Інститут продовольчих ресурсів НААН
м. Київ**

**Під загальною редакцією М.П. Сичевського,
д.е.н., професора, академіка НААН**

Київ – 2019

УДК: 338:637:663:664

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Інституту продовольчих ресурсів НААН 8 жовтня 2019 року (протокол No 6)*

Інноваційний розвиток харчової індустрії: зб. наук. праць за матеріалами VII Міжнар. наук.-практ. конф. 21 листоп. 2019 р. Інститут продовольчих ресурсів НААН. 2019. 155 с.

Під загальною редакцією академіка НААН, д. е. н. Сичевського М. П.

Редакційна колегія:

Боднарчук О. В., к.т.н., с.н.с.,
Вербицький С. Б. к.т.н.,
Вербова О.В., н.с.
Войцехівська Л. І., к.т.н.,
Грушецький Р. І., д.т.н.,
Коваленко О. В., д.е.н., с.н.с.,
Копилова К. В., д.с.-г.н., с.н.с.,
Куць О. І., к.е.н.,
Майборода Ю. В., к.т.н.,
Науменко О. В., к.т.н.,
Романчук І. О., к.т.н., с.н.с.,
Хомічак Л. М. д.т.н., чл.-кор. НААН

Збірник висвітлює питання розвитку конкурентоспроможної харчової промисловості та механізмів організації ефективних продовольчих ринків, інноваційних технологій в харчовій індустрії та шляхів їх реалізації і комерціалізації.

Призначено для вчених та фахівців харчової та переробної промисловості.

флавоноїдів, а низьке значення показника глікемічності дає можливість стверджувати, що розроблений напій можна споживати людям, що слідкують за своєю вагою, в тому числі, хворих на цукровий діабет.

Бібліографія

1. Литвиненко В. И. Химическое исследование флавоноидов солодки. Харків, 1964. 235с.
2. Патент 40623 UA, МПК A23L 1/29 (2006.01), A23L 1/10 (2006.01). Дорохович А. М., Ковбаса В. М., Дорохович В. В., Гуліч М. П., Яременко О. М.; заявник Національний університет харчових технологій. № u 200809063; заявл. 10.07.2008; опубл. 27.04.2009, Бюл. № 8 2009.

УДК 637.344:663.674

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА ІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ

Рудакова Т. В., к.т.н., с.н.с.

*відділу молочних продуктів та дитячого харчування
Інститут продовольчих ресурсів НААН, Київ, Україна*

Мінорова А. В., к.т.н., с.н.с.,

*зав. відділом молочних продуктів та дитячого харчування,
Інститут продовольчих ресурсів НААН, Київ, Україна*

Наріжний С. А., к.т.н., асистент,

Білоцерківський національний аграрний університет, Україна

Морозиво користується великим попитом серед дітей та різних верств населення. Асортиментний ряд вітчизняного морозива в основному складає продукція з підвищеним вмістом жиру, але у світі з кожним роком зростає попит на низькокалорійне молочне морозиво з новими органолептичними та фізико-хімічними характеристиками. Враховуючи високу харчову цінність традиційних видів морозива, є необхідність розроблення нових різновидів цього продукту, що відповідатимуть вимогам сучасних тенденцій харчування.

Метою роботи було провести системний аналіз існуючої інформації та останніх досліджень в світі та Україні щодо застосування у технології морозива інгредієнтів функціонального призначення.

На основі аналізу сучасних нормативних та аналітичних даних можна зробити висновок, що в індустрії збитих заморожених десертів перспективним напрямом є створення морозива із функціональними інгредієнтами з низьким вмістом жиру і цукру.

Протягом останніх років у відділі молочних продуктів та дитячого харчування Інституту продовольчих ресурсів НААН досліджено за хімічним складом та фізико-хімічними властивостями продукти переробки сироватки, отримані за допомогою мембранних технологій [1-7]. Проте, використання їх саме у складі рецептур морозива не проводились, хоча на сьогодні вже існують дані щодо покращення функціонально-технологічних та органолептичних властивостей інших продуктів у разі їх використання. Спираючись на результати попередніх робіт науковців, які працювали у напрямі розробки нових видів морозива, у відділі продовжується робота щодо створення технології низькокалорійного молочного морозива з використанням у складі рецептур функціональних інгредієнтів тваринного та рослинного походження: концентрату сироваткових білків, сироватки демінералізованої сухої, рисового борошна, інуліну, яблучного та смородинового порошоків тощо.

Доцільність виконання роботи полягає у вагомому соціальному ефекті, завдяки: раціональному використанню вторинної молочної сировини, зокрема сироватки; підвищенню харчової та біологічної цінності морозива, за рахунок застосування молочних складових сироватки та рослинних інгредієнтів; розширенню асортименту низькокалорійного молочного морозива з функціональними інгредієнтами.

Бібліографія

1. Мінорова А. В., Крушельницька Н. Л. Перспектива використання сухих концентратів сироваткових білків, отриманих методом ультрафільтрації в технологіях дитячого харчування. «Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології»: зб. праць за підсумками Другої спеціалізованої наук.-практ. конф., 9 верес. 2014 р., Київ. 2014. С.69–72.

2. Мінорова А. В., Романчук І. О., Крушельницька Н. Л., Мацько Л. М. Дослідження мікроструктури та поверхнево-активних властивостей сухих концентратів сироваткових білків, отриманих методом ультрафільтрації. Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету». Серія: технічні науки. Вінниця. 2015.1 (89) Т. 2. С.89–93.

3. Моїсєєва Л. О., Рудакова Т. В., Романчук І. О. Кисломолочний продукт «Віталакт» для харчування дітей. «Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології»: зб. праць за підсумками Другої спеціалізованої наук.-практ. конф., 9 верес. 2014 р., Київ. 2014. С.61–65.

4. Романчук І. О. Моїсєєва Л. О. Гондар О. П. Оцінка якості кисломолочного продукту геродієтичного призначення. Проблеми старения и долголетия. 2016. 25 (2). С. 269–272.

5. Рудакова Т. В. Технологія виробів сиркових для дитячого харчування з використанням продуктів переробки зерна. Зернові продукти і комбікорми. 2015. 2(58). С. 9–14.

6. Minorova A, Romanchuk I., Zhukova Ya., Krushelnytska N., Vezhlytseva S. Protein composition and technological properties of milk whey concentrates. Agricultural science and practice. Vol. 4, No. 2, 2017, P. 52–58.

7. Romanchuk I.O., Minorova A. V., Krushelnytska N. L. Physico-chemical composition and technological properties of milk dimerized synthesis, received by membrane methods. Agricultural science and practice Vol. 5, No. 3, 2018, P. 33–39.

УДК 663.52

АНАЛІЗ КОНСТРУКЦІЙ КОНТАКТНИХ ПРИСТРОЇВ БРАЖНИХ КОЛОН З МЕТОЮ ПОДАЛЬШОГО ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДАМИ CFD

Семененко М. С., магістрант,

*Лементар С. Ю., к.т.н., доц. кафедри технологічного обладнання та
комп'ютерних технологій проектування,*

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

В сучасному брагоректифікаційному обладнанні використовуються різноманітні контактні пристрої, які забезпечують ефективне проведення масообмінних процесів при різних вхідних параметрах.

Раціональний вибір контактних пристроїв забезпечує високу економічну ефективність роботи встановлюваного обладнання, а при реконструкції діючих апаратів сприяє збільшенню їх продуктивності.

Вибір типу контактних пристроїв визначається рядом параметрів, серед яких важливими є: фізико-хімічні характеристиками систем та умови рівноваги фаз, продуктивність установки та рівень допустимих енерговитрат.

Питанням підвищення ефективності роботи бражної колон і визначення шляхів скорочення витрати пари на перегонку бражки присвячена велика кількість наукових робіт. Були досліджені колони, оснащені сітчастими, ковпачковими, клапанними, односпрямованими лускатими тарілками, гратчастими тарілками провального типу та ін.

Встановлено [1], що найефективнішими контактними пристроями для бражної колони є лускаті тарілки. Істотною перевагою лускатих тарілок є великий діапазон навантажень по рідині і парі, незначне винесення бризок

Наукове видання

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

Збірник наукових праць за матеріалами
VII Міжнародної науково-практичної конференції
Секція 1. «Інноваційні технології в харчовій індустрії»
Секція 2. «Розвиток конкурентоспроможної харчової
промисловості та механізми організації
ефективних продовольчих ринків»

21 листопада 2019 року
Інститут продовольчих ресурсів НААН,
м. Київ

Під загальною редакцією академіка НААН,
д.е.н., професора Сичевського М.П.

Редакційна колегія:

Боднарчук О. В., к.т.н., с.н.с.,
Вербицький С. Б. к.т.н.,
Вербова О.В., н.с.
Войцехівська Л. І., к.т.н.,
Грушецький Р. І., д.т.н.,
Коваленко О. В., д.е.н., с.н.с.,
Копилова К. В., д.с.-т.н., с.н.с.,
Куць О. І., к.е.н.,
Майборода Ю. В., к.т.н.,
Науменко О. В., к.т.н.,
Романчук І. О., к.т.н., с.н.с.,
Хомічак Л. М. д.т.н., чл.-кор. НААН

Підписано до друку 20.12.2019
Формат 60x84¹/16. Папір офсетний. Друк цифровий.
Умов.друк.арк. 6,9. Обл.-видавн. арк. 5,1.
Наклад 300 прим. Зам. № 23-19.

Віддруковано
ТОВ «Видавництво «БАРМИ»
04080, м. Київ, вул. Кирилівська, 86
Тел. (067) 219-36-49