



ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті євроінтеграції"**

*присвячена 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

21 листопада 2024 р.

КИЇВ НУХТ 2024

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XIII Міжнародної науково-технічної конференції, 21 листопада 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р. – 359 с.

ISBN 978-966-612-346-9

Подано програму і тези матеріалів доповідей XIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичного напрямку Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «28» листопада 2024 р.

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-346-9

© НУХТ, 2024

53	I.V. Shymaniuk, O.V. Grek Study of glucomannan use in dairy beverages	304
54	В.М. Пасічний, Д.В. Гармаш, С.А. Сенніков, С.Б. Божко Використання технології Sous Vide для напівкопчених ковбас	306
55	А. Баралюк, Т.Г.Осьмак Перспективи використання білків нуту та бурого рису у виробництві ферментованих напоїв на рослинній основі	307
56	В.В.Руденко, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк Розвиток ринку кулінарних м'ясних напівфабрикатів в Україні	309
57	А.О. Петренко, Д.М. Зайцев, К.М. Власенко, О.В. Кузнецова Вплив складу заквасок на показники якості виготовлених кисломолочних продуктів	311
58	В.Р.Ониско, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк Використання продуктів переробки гарбуза у технології м'ясних паштетів	313

Секція 4.

Ресурсозберігаючі технології виробництва, зберігання, консервування та управління якістю і безпекою продуктів на основі перероблення сировини мікробіологічного та рослинного походження, в т.ч. фрукто-овочевої, проблеми розроблення та удосконалення технології жирів та їх похідних, у тому числі харчового і технічного призначення, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів

1	O.A. Koval, G.A. Boyko, S.R. Wosnjuk Mehl aus Kürbiskernen in der Technologie der Keks-Halbfabrikate	317
2	T.M. Levkivska, A.V. Marczenko Zachowanie aktywności antyoksydacyjnej jagód podczas zamrażania	319
3	А.М. Загорулько, Т.С. Желєва, Н.В. Титаренко Актуальність виробництва багатоцільових полікомпонентних органічних напівфабрикатів та продуктів харчування в умовах сьогодення	321
4	М.Т. Овчарук, О.А.Топчій Перспективи косметичного застосування муцину з равликів <i>Achatina fulica</i>	323
5	К.В. Вовк, Д.П. Крамаренко Перспективні напрями виробництва борошняних виробів для харчування людей схильних до захворювання на остеопороз	325
6	Г.О. Сімахіна, О.Б. Маслійчук Дієтичні добавки у відновленні порушених функцій організму	327
7	О.В. Василишина Сучасні технології збереження якості плодів упродовж зберігання	329
8	І. М. Ощипок Функціональні інгредієнти-харчові біоволокна	331
9	Р.С. Святненко, А.І. Маринін, В.М. Пасічний Сучасні пакувальні технології в харчовій промисловості	333

**5. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ
ВИРОБІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ СХИЛЬНИХ ДО
ЗАХВОРЮВАННЯ НА ОСТЕОПОРОЗ**

К.В. Вовк, Д.П. Крамаренко

*Харківський національний
економічний університет ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна*

Харчування є ключовим фактором, що визначає стан здоров'я та якість життя людини. Дисбаланс та недотримання фізіологічних норм споживання есенціальних речовин, надмірне споживання рафінованої їжі та фастфуду, низька фізична активність призводять до метаболічних порушень в організмі, що є основною причиною розвитку аліментарних захворювань.

Остеопороз є одним з найпоширеніших метаболічних захворювань скелета, що характеризується значним зниженням щільності кісткової тканини, внаслідок чого підвищується крихкість кісток та ризик їх переломів навіть при мінімальних травмах опорно-рухового апарату.

На остеопороз страждають переважно жінки, особливо в постменопаузний період. Щороку в групі осіб старше 45 років через остеопороз відбувається до 1,3 млн переломів кісток, з них 500 000 переломів хребта та 247 000 переломів шийки стегна.

Терапія остеопорозу є досить складним завданням, оскільки захворювання гетерогенне за своєю природою і діагностується у більшості випадків на пізній стадії, коли вже наявні незворотні зміни в кістковій тканині. Незважаючи на наявність лікарських препаратів, до теперішнього часу не вдається досягти повної ремісії цього прогресуючого захворювання [2].

Інноваційним підходом є ефективна профілактика остеопорозу шляхом включення в раціон харчування продуктів, збагачених основними нутрієнтами, що підтримують нормалізацію кісткової тканини та сприяють кращому засвоєнню

кальцію. Борошняні кондитерські вироби є одними з найпопулярніших продуктів на споживчому ринку. За попередніми оцінками, обсяг ринку борошняних кондитерських виробів у 2021 р. склав 76,9 млн тонн або 516,3 млрд доларів.

Однак, незважаючи на свою високу популярність, борошняні кондитерські вироби мають високу калорійність за рахунок вмісту в них великої кількості насичених жирів і простих вуглеводів, надходження яких необхідно контролювати при профілактиці та лікуванні остеопорозу. Крім того, сировина, що використовується для виробництва борошняних кондитерських виробів, характеризується збідненим вітамінно-мінеральним складом.

Перспективним напрямком є розробка нових видів борошняних кондитерських виробів з використанням нутрієнтно-адекватної сировини. Такі продукти повинні містити оптимальну кількість кальцію та нутрієнтів-помічників (фосфор, магній, вітамін D, вітамін C, вітаміни B₆ і B₁₂, залізо, мідь, марганець, селен, кремній, цинк, бор), які сприятимуть його кращому засвоєнню.

Для досягнення цієї мети доцільно використовувати збагачення борошняних виробів молочними продуктами, які є основними джерелами кальцію, а також введення до рецептури продуктів з високим вмістом поліненасичених жирних кислот. При цьому важливо обмежити або виключити кофеїновмісні інгредієнти, які можуть перешкоджати засвоєнню кальцію [1].

На даний момент борошняні кондитерські вироби для профілактики остеопорозу на продовольчому ринку практично повністю відсутні. Тому розробка таких виробів становить особливий інтерес і має важливе соціальне значення для покращення якості життя людей, схильних до остеопорозу.

Список літератури

1. Павлюченко, О. С., Дочинець, І. В., & Машовець, М. Ю. (2017). Доцільність використання сироваткових білків у технології кексів.
2. Delchier, N., Reich, M., & Renard, C. M. (2012). Impact of cooking methods on folates, ascorbic acid and lutein in green beans (*Phaseolus vulgaris*) and spinach (*Spinacea oleracea*). *LWT-Food science and technology*, 49(2), 197-201.

ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій
та промислової біотехнології
в контексті євроінтеграції"**

*присвячена 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

21 листопада 2024 р.

Відповідальний за випуск **В.М. Пасічний**

Підп. до друку 06.12.24 р. Обл.-вид. арк. 16,555. Наклад 100 пр. Зам.
№ НУХТ 01601 Київ-33, вул.Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua

Свідоцтво прореєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.