

знесолення; знезалізнення (використовуються фільтри для пом'якшення води); усунення фільтром сірководню; видалення фтору, бору, сульфатів, нітратів, кремнію; знезараження; очищення води від іржі.

Висновки: вода, яка призначена для застосування в харчовій промисловості, повинна бути максимально звільнена від домішок і знезаражена. Тому станції водопідготовки повинні бути максимально надійними та ефективними.

Система очищення води, що застосовується в харчовій промисловості, повинна: мати високу ступінь очищення; готувати воду необхідної якості; бути простою в експлуатації; не вимагати частих ремонтів; стабільно працювати; не завдавати шкоди навколишньому середовищу.

СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В КОНТЕКСТІ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Тендітник В.С., зав. каф. харчових технологій, Кодак Т.С., доц.,
Іваненко М.М., Тесля І.Є., Свириденко О.С., здобувачі вищої освіти**
(Полтавська державна аграрна академія)

Мета досліджень: з'ясувати важливість пошуку інноваційних технологій харчових продуктів в інтеграційному зв'язку з можливістю здорового харчування людей і яка роль в цьому необхідності підвищення якості освіти майбутніх технологів-харчовиків.

Основні матеріали досліджень: Встановлено науковцями та лікарями про існування тісного взаємозв'язку між структурою, збалансованістю харчування і здоров'ям людей. Не потребує коментарів аксіома про те, що довготривалість життя в певному сенсі залежить від рівня кваліфікованої освіти майбутніх технологів харчової промисловості. На жаль сьогодні існує значна проблема підготовки висококваліфікованих фахівців взагалі і в галузі технології харчових продуктів зокрема. Чимало випускників з дипломом технолога, прибувши на підприємство не в змозі керувати певною ланкою виробництва, а дехто взагалі не збирається працювати за фахом. Сьогодні вже на підприємствах дефіцит не

технологів, а знань використовувати ці технології. Тому не випадково Закон України «Про вищу освіту», прийнятий Верховною Радою України 01.07.2014 року вимагає щоб вже у закладах вищої освіти здобувачі здобували знання і уміння виробити відповідну якісну сировину і переробити її на високоякісні продукти харчування. А це можливо тільки тоді, коли навчання здобувачів вищої освіти буде носити інноваційний характер, що, зрозуміло, залежить в першу чергу від викладачів.

Одним з шляхів у вирішенні даної проблеми професорсько-викладацький склад кафедри харчових технологій поставив завдання в умовах навчальних лабораторій кафедри навчати здобувачів вищої освіти експериментувати виробництво продукції, особливо з тваринної сировини з різними добавками рослинного походження, на предмет інновації здобуття функціонального характеру цієї продукції. За результатами власних досліджень здобувачів вищої освіти проводяться виставки-дегустації, засідання наукового гурту, виконуються написання тез та статей, отримуються патенти на корисну модель/корисний виріб.

В якості добавок рослинного походження використовується: петрушка, базилік, кріп, пастернак, перець солодкий, гарбуз та інші, що рекомендовано науковцями в відкритих виданнях. Готову продукцію оцінює експертна комісія з викладачів і здобувачів вищої освіти шляхом дегустації і визначення відповідності органолептичних, фізико-хімічних показників, складу і властивостей, відповідно вимогам. Таким чином, під керівництвом доцентів Г.Є. Дубової, Н.В. Будник, А.П. Кайнаш, Т.С. Кодак, О.І. Кравченко, Г.М. Ножечкіної-Єрошенко, В.М. Юхна, здобувачів вищої освіти виробляли різні м'ясні і молочні вироби (ковбаси, кефіри, йогурти, адигейські сири, та ін.) на заняттях з різних дисциплін: «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія молока і молочних продуктів», «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва», «Технологія функціональних продуктів» та ін. Результати деяких експериментів оприлюднені на конференціях, опубліковані в різних статтях, використовуються при підготовці курсових і дипломних робіт

Дослідні зразки вироблених продуктів за органолептичними і фізико-хімічними показниками відповідали вимогам СОУ (5.5-37-191:2004 і по баловій оцінці здобули високу оцінку. Якість дослідних зразків оцінювали при застосуванні загальноприйнятих методів: органолептичні за ГОСТ 33630-2015, вологість за ГОСТ 3626-73,

масову частку солі за ГОСТ 3627-81 та ін.

Висновки: експериментальні дослідження по виготовленню різних якісних харчових продуктів з різними безпечними добавками рослинного походження навчають здобувачів вищої освіти порівнювати і аналізувати шляхи подальшого розвитку галузі виробництва харчової продукції інноваційного функціонального напрямлення.

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СПЕЦІЙ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ І ЗБАГАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО БУКЕТУ АЛЬБУМІННОГО СИРУ

**Ножечкіна-Єрошенко Г.М., к.т.н., доц.,
Іванись К.І., здобувач вищої освіти**
(Полтавська державна аграрна академія)

Мета досліджень: провести дослідні виробітки альбумінного сиру і, на основі оцінки органолептичних та фізико-хімічних показників якості експериментальних зразків, визначити оптимальні кількості рослинних смако-ароматичних добавок для розроблення рецептури спецій.

Основні матеріали досліджень. З метою розроблення рецептури авторами підбрано і використано суміш смако-ароматичних добавок:

- *італійські трави* (зелень орегано, базиліку, розмарину, чабру, петрушки сушеної, цибуля ріпчата сушена шматочками, часник сушений шматочками);

- паприка солодка пластівці;

- паприка мелена.

Завдання полягало в підборі оптимальних кількостей окремих смако-ароматичних добавок в композицію, в якій вони будуть гармонійно поєднуватись і надавати сиру приємного пікантного присмаку.

На основі експериментальних виробіток альбумінного сиру в умовах кафедри харчових технологій було встановлено оптимальну кількість кожного інгредієнта в композиції підібраних спецій.

Під час експерименту проводили п'ять виробіток альбумінного сиру 7 % жиру в сухій речовині сиру згідно Технологічної інструкції