

Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Молодь і технічний прогрес в АПВ». 2024 вчених № 1-24-25 БО «Розробка апаратурно-технологічних рішень виробництва багатоцільових полікомпонентних органічних напівфабрикатів та продуктів харчування в умовах військових дій та повоєнного відновлення країни».

Список використаних джерел

1. Бондаренко І. О., Коломієць В. В. Технології збагачення м'ясних виробів рослинними добавками. *Технології переробки сільськогосподарської продукції*. 2021. № 8. С. 72–79.

УДК 664.85:635.64

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА СУХОЇ СУМІШІ МОРОЗИВА ЗБАГАЧЕНИХ РОСЛИННИМИ НАПІВФАБРИКАТАМИ ВИСОКОГО СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ

Монія Б.Г. магістр; Загорулько А.М. к.т.н., доц.

Державний біотехнологічний університет

Метою дослідження є удосконалення процесу виробництва сухої суміші морозива збагачених рослинними полікомпонентними напівфабрикатами високого ступеня готовності.

Удосконалення процесу виробництва сухої суміші для морозива, збагаченої рослинними напівфабрикатами високого ступеня готовності, є перспективним напрямом розвитку сучасної харчової промисловості. Основна ідея полягає у впровадженні інноваційно-ресурсоефективних технологій переробки органічної сировини з використанням удосконаленого тепломасообмінного обладнання.

Виробництво сухих сумішей для морозива передбачає використання рослинних компонентів, таких як порошкоподібні фракції отримані з вітчизняної органічної сировини [1]. Ці інгредієнти значно підвищують харчову цінність кінцевого продукту, збагачуючи його натуральними функціонально-фізіологічними нутрієнтами. Додатково це дозволяє мінімізувати використання синтетичних компонентів, таких як барвники та ароматизатори, створюючи безпечну та екологічну продукцію. Технологія виробництва сухих сумішей для морозива розроблена з урахуванням забезпечення стабільних реологічних, органолептичних та нутрієнтних властивостей. Продукт адаптований для споживачів у різних умовах, включаючи військовий і медичний контингенти, волонтерів, внутрішньо переміщених осіб.

Реалізація розроблених технологій є надзвичайно важливою в умовах військових дій та повоєнного відновлення. Вона сприяє економії ресурсів, підтримці національного виробника та покращенню екологічної ситуації. Застосування ресурсоефективних технологій дозволяє зменшити виробничі витрати та підвищити техніко-економічні показники харчових підприємств і готельно-ресторанного бізнесу.

Дослідження реалізовані в межах держбюджетного проєкту молодих

Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Молодь і технічний прогрес в АПВ». 2024 вчених № 1-24-25 БО «Розробка апаратурно-технологічних рішень виробництва багатоцільових полікомпонентних органічних напівфабрикатів та продуктів харчування в умовах військових дій та повоєнного відновлення країни».

Список використаних джерел:

1. Ковальчук Г. О., Паламарчук А. А. Технології використання рослинних компонентів у харчових продуктах. *Харчова промисловість України*. 2021. №6. С. 12–19.

УДК 664.69:635.64

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА МАКАРОНІВ ЗБАГАЧЕНИХ РОСЛИННИМИ НАПІВФАБРИКАТАМИ ВИСОКОГО СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ

Черпаха І.Д. магістр; Загорулько А.М. к.т.н., доц.

Державний біотехнологічний університет

Метою дослідження є удосконалення процесу виробництва макаронів збагачених рослинними полікомпонентними напівфабрикатами високого ступеня готовності.

Удосконалення процесів виробництва макаронних виробів є важливим напрямом розвитку харчової промисловості, спрямованим на підвищення їхньої харчової цінності та відповідності сучасним вимогам споживачів. Головна ідея державного проєкту полягає у впровадженні інноваційно-ресурсоефективних технологій переробки органічної сировини з використанням удосконаленого тепломасообмінного обладнання. Розроблені напівфабрикати високого ступеня готовності (порошкоподібні сушені фракції, пастоподібні купажовані згущення тощо) додаються до складу макаронних виробів. Це дозволяє мінімізувати використання синтетичних добавок, таких як барвники й ароматизатори, та підвищити функціонально-фізіологічну цінність готового продукту за рахунок природних нутрієнтів [1].

Збагачення макаронів рослинними напівфабрикатами сприяє розширенню асортименту продуктів здорового харчування, зокрема для груп населення в екстремальних умовах: військового та медичного персоналу, волонтерів, внутрішньо переміщених осіб. Технологія забезпечує збереження ключових реологічних властивостей макаронів та їхню адаптацію до умов тривалого зберігання.

Використання інноваційного обладнання дозволяє знизити тепловтрати та металосмість процесу, підвищити енергоефективність виробництва, а також створити конкурентоспроможні продукти з прогнозованими органолептичними й нутрієнтними характеристиками. Це сприятиме розвитку харчової промисловості в умовах військового й повоєнного відновлення України.

Дослідження реалізовані в межах держбюджетного проєкту молодих вчених № 1-24-25 БО «Розробка апаратурно-технологічних рішень виробництва