

зразків за органолептичними та фізико-хімічними показниками, зразок ТМ «Via Beauty» не відповідав вимогам за зовнішнім виглядом у сухому вигляді. У маркованні зразків іноземних виробників не зазначено інформацію про сертифікацію.

При підготованні до досліджень та їх проведенні встановлено, що чинна в Україні нормативна база, яка встановлює методики випробувань, не відповідає сучасному рівню розвитку галузі, і, відповідно, потребує оновлення.

Нормовані у ДСТУ показники якості не можуть у повній мірі розкрити споживчі вподобання стосовно нових видів товарів, тому у подальшому доцільно провести соціологічні дослідження номенклатури показників косметичних масок для обличчя та провести їх розширену оцінку.

Список використаних джерел

1. Альгінатні маски: що це таке і кому вони протипоказані [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ukr.media/fashion/372414/> (дата звернення 12.03.2021).
2. ДСТУ 4766:2007. Маски косметичні. Загальні технічні умови. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 8 с.

УДК 664.66.022.39

ДЕЯКІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ХЛІБОБУЛОЧНОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Руса І. С., здобувач вищої освіти, гр. ХТ-191

Науковий керівник: **Денисова Н. М.**, к.т.н., доцент
Національний університет «Чернігівська політехніка»

Хліб, печиво, булочки та інші хлібобулочні вироби виробляються у величезних кількостях і відомі своїм приємним смаком та ароматом. В структурі харчової промисловості хлібобулочна галузь – одна з самих розвинених. Використання різних видів добавок, в якості сировини, є актуальним напрямком наукових досліджень. Лікарські та харчові рослини використовують в якості джерел дефіцитних речовин, для профілактики певних захворювань та зміцнення імунітету.

Використання продуктів перероблення коренеплодів цикорію у процесі виробництва борошняних кондитерських виробів актуально, оскільки містять унікальний набір есенціальних нутрієнтів [1]. Продукти перероблення коренеплодів цикорію містять: 60 % інуліну, білкові речовини, вуглеводи левулозу (10–20 %), фруктозу (4,5–9,5 %), пектин, жир, холін, глюкозид інтибіну (0,2 %), а також цикорієву, яблучну, лимонну й винні кислоти. До особливо цінних компонентів цикорію належать близько 33 мінеральних елементи і вітаміни А, Е, В6, В2, В12, РР [1].

Досить цікавим є досвід використання зніту вузьколистого (іван-чай) [2]. Авторами доведено, що внесення екстракту сприяє збагаченню хлібобулочних виробів поживними речовинами: аліфатичні, тритерпенові кислоти, пальмітинові, лінолеві та арахідонові кислоти.

Авторами встановлено, що досліджувані зразки з використанням зніту містять збільшену кількість калію на 5-12 %, кальцію на 12-30 %, магнію на 3-7 %, фосфору на 2-6 %.

М'ята перцева має приємний смак та аромат та відрізняється освіжаючим, «холодним» смаком. У листі м'яти перцевої міститься [3] від 2,40 до 2,75% ефірної олії, основа якого складається з ментолу (41-65%), ефірів оцтової та валерианової кислот. Крім ефірної олії листя м'яти містять каротин, гесперидин, бетаїн, урсолову кислоту. Сушена м'ята, як і свіжа, зберігає вітаміни В1, В5, В6, А, макро- і мікроелементи: калій, кальцій, магній, фосфор, натрій,

марганець, залізо, цинк, мідь. Крім того м'ята, в якості сировини, має підвищений вміст білка та харчових волокон [3].

Таким чином, використання цикорію, зніту вузьколистого та м'яти перцевої в технології хлібобулочних виробів є актуальною науково - практичною задачею.

Список використаних джерел

1. Буяльська, Н. Використання продуктів переробки цикорію коренеплідного в технології виробництва борошняних кондитерських виробів / Н. Буяльська, Ю. Ткаченко, Н. Денисова // Технічні науки та технології : наук. журн. / голов. ред. В. В. Казимир. № 2(12). – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – С. 196-204.

2. Невская Е. Использование экстракта и порошка кипрея узколистного в рецептуре хлебобулочных изделий/Е.В. Невская, А.Г. Зуева, А.Г. Беляев // Техника и технология пищевых производств. 2020. №1. – С.86-91

3. Чижикова О. Кресс-салат и мята как перспективное сырье для хлебобулочных изделий О.Г. Чижикова// Вестник ТГЭУ. 2017. №1 (81). – С. 54-59.

УДК 637

ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУХИХ ЗАКВАСОК ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТУ З ВІВСЯНОГО МОЛОКА

Картак О. В., здобувач вищої освіти, гр. МХТп-201

Науковий керівник: **Замай Ж.В.**, к.т.н., доцент

Національний університет «Чернігівська політехніка»

Кисломолочні продукти- йогурти готують з молока практично будь-якої тварини. Крім того, готують продукт схожий на йогурт сквашуванням рослинних аналогів молока, таких як соєве, мигдальне, кокосове.

Метою роботи було теоретичне та експериментальне обґрунтування заміни коров'ячого молока на вівсяне молоко в технології виробництва йогурту.

Кисломолочні продукти, як домашні, так і промислові, отримують шляхом сквашування молока за допомогою різних видів мікроорганізмів. Це можуть бути молочнокислі бактерії, кефірний грибок, ацидофільної паличка та ін.

Вид продукту, його властивості та характеристика багато в чому залежать від того, які види і штами бактерій використовуються в заквасці. Так, закваска для йогурту повинна містити кисломолочні культури болгарської палички і термофільного стрептокока

Причина зростання популярності рослинного молока в тому, що все більша кількість людей відмовляється від продуктів тваринного походження. Кілька років тому рослинне молоко було прекрасною альтернативою звичайному для веганів і людей, які не переносять лактозу. Але завдяки смаковим якостям і корисним властивостям горіхове, соєве і вівсяне молоко швидко завоювали популярність серед adeptів здорового способу життя. Особливу увагу зараз прикута до вівсяного молока: з недавніх пір його можна знайти в більшості супермаркетів і кав'ярнях.

Вівсяне молоко - це продукт на основі вівсяних пластівців або зерна вівса і простої води. Воно добре засвоюється організмом, забезпечує його всіма необхідними речовинами, в числі яких білок (за одну порцію вівсяного молока можна отримати до 4-5 г), клітковина, вітаміни групи В, залізо, кальцій, фосфор і кремній.

Аналіз літературних джерел показав, що заміна коров'ячого молока на рослинне є перспективним напрямком в технології кисломолочних продуктів [1]