

ЗВІТ

наукового гуртка «Innovative and resource-saving food technologies» при кафедрі харчових технологій за 1 семестр 2020-2021 н.р.

За 1 семестр 2020-2021 н.р. членами наукового гуртка «Innovative and resource-saving food technologies» та викладачами кафедри було опубліковано 7 тез доповідей та отриманий один сертифікат з міжнародною участю, а саме:

1. Дубова Г. Є., Сукманов В.О., Городницька В.О., Рудська К.Ю. Використання субкритичної води для екстрагування холіну з печінки. *Сучасна наука: проблеми, перспективи, інновації* : зб. матеріалів міжнародної наук.-практ. конф. з міжнародною участю, 11-12 листопада 2020 р. Вінниця : ВКІ, 2020.С.433-435 + сертифікат учасника з міжнародною участю.

Основні результати: оптимальними умовами екстрагування холіну за попередніми дослідженнями є стаціонарний режим 130 ± 3 °С, 10 хв, протитиск 14 МПа. Запропоновано провести органолептичну оцінку виготовлених зразків, згідно якої екстракти печінки були оцінені при різних параметрах обробки субкритичною водою.

2. Ножечкіна-Єрошенко Г.М., Іванись К.І. Розроблення рецептури спецій для розширення асортименту і збагачення органолептичного букету альбумінного сиру. Зб. Матеріалів XXI Міжнародної науково-практичної конференції “Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв”, Харків: ХНТУСГ ім.П.Василенка, 2020.С. 66-69.

Основні результати: проведені 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.

3. Сукманов В.О., Скребцова Т.О. Екстрагування фенольних сполук із картопляної шкірки субкритичною водою. Зб. Матеріалів XXI Міжнародної науково-практичної конференції “Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв”, Харків: ХНТУСГ ім.П.Василенка, 2020.С. 60-62.

Основні результати: діапазон значень параметрів технологічного процесу екстрагування: температура 160-180 °С, тиск 6-10 МПа, тривалість процесу – 40 - 60 хвилин, фракція 0,4-0,6 мм, гідромодуль – 1:3 – 1:8 є оптимальним для екстрагування картопляної шкірки.

4. Сукманов В.О., Дубова Г.Є., Кодак Т.С., Зозуля К.С., Маметова Я.А. спосіб отримання харчових ароматичних сполук з білих коренів. Зб. Матеріалів XXI Міжнародної науково-практичної конференції “Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв”, Харків: ХНТУСГ ім.П.Василенка, 2020.С. 58-60.
Основні результати: екстрагування компонентів з білих коренів в середовищі СКВ і наступні реакції між ними у діапазоні 140 ± 10 °С, 30 хв призводять до позитивних змін аромату білих коренів.
5. Сукманов В.О., Дубова Г.Є., Сальникова М.О., Дерид Е.Ю. Удосконалення технології м'ясопродуктів з використанням екстракту з виноградних вичавок. *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2020 р. 129-132 с.*
Основні результати: використання екстракту виноградних вичавок у концентрації 100 та 300мг/кг (зразки ЕВВ100 та ЕВВ300) забезпечує потужні антиоксидантні властивості досліджуваних зразків м'ясопродуктів протягом 4 місяців їх зберігання
6. Будник Н.В., Кайнаш А.П., Смірнова Д.О. Вибір ефективного екстрагенту для видалення інгібіторів трипсину з бобових культур. *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2020 р. 72-74 с.*
Основні результати: результатів екстрагування субкритичною водою, яке проводили при температурі 130 ± 3 °С протягом 10 хв з протитиском 12МПа є найефективнішим способом видалення інгібіторів протеїназ.
7. Сукманов В.О., Бурчак А.А., Бузуверя В. Р. Удосконалення технології м'ясопродуктів з використанням екстракту з лушпиння цибулі. *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2020 р. 35-37 с.*
Основні результати: екстракт лушпиння цибулі, отриманий екстрагуванням СКВ, має високі антиоксидантну здатність та антибактеріальні властивості, що позитивно впливає на подовження строку зберігання м'ясних продуктів.

В науково-дослідній роботі членами наукового гуртка дотримані принципи академічної доброчесності.

Звіт затверджено на засіданні наукового гуртка від 18.12.2020 р., протокол № 5.



Засідання наукового гуртка

