

## Дегустації зразків та презентація наукових робіт здобувачів СВО магістр в рамках діяльності наукового гуртка

В останні тижні календарного року зазвичай члени наукового гуртка проводять дегустації лабораторних зразків та презентації своїх наукових досліджень. Здобувачами СВО магістр спеціальності 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва (Лукаш Аліна, Жадановська Альона ) і спеціальності 181 Харчові технології (Олена Тюркіна, Ірина Ліхोलип, Владислав Мирошніков) були проведені спеціалізовані заходи:

- **Олена Тюркіна** представила результати науково-дослідної роботи з визначення оптимальних значень параметрів екстрагування біологічно активних речовин - фенольних сполук та флавоноїдів з насіння кориандру та антиоксидантну активність екстракту. Екстрагування субкритичною водою було проведено на реакторі високого тиску РВД-2-500 у науково-дослідній лабораторії «Субкритичні технології у харчових виробництвах» ПДАУ.



Процедура оптимізації була виконана з використанням плану експерименту

Бокса – Бенкена на трьох рівнях та при трьох змінних: температура (100–150–200 °С), тиск (3–6–9 МПа) и час екстракції (10–20–30 хв.).

- **Альона Жадановська** представила результати науково-дослідної роботи з виробництва безлактозного йогурту. Обґрунтовано використання в йогурті саме на основі мигдального молока наповнювачів стевії, ківі та банану. За результатами наукової роботи і експертизи отриманий кисломолочний продукт – йогурт, мав високу харчову цінність, позитивну органолептичну оцінку і є досить корисним для людей з лактозною недостатністю. Викладачі кафедри харчових технологій відзначили високий рівень роботи Альони Жадановської.



- **Аліна Лукаш** представила результати науково-дослідної роботи з виробництва морозива з рослинного молока, яке викликало неабияке схвалення дегустаторів-школярів, а пізніше і викладачів кафедри.



- **Ірина Ліхоліп** з результатами науково-дослідних робіт: вплив додавання каштанового борошна і бджолиного пилку в базовий рецептурний склад макаронних виробів з метою поліпшення їх якісних і оздоровчих властивостей, обґрунтуванні раціонального рецептурного складу. Аналіз хімічного складу, фізичних властивостей та технологічних показників отриманих макаронних виробів засвідчив, що додавання 50% каштанового борошна і 10% бджолиного пилку позитивно впливають на покращення таких показників, як «втрати при сушінні», «масу зварених макаронних виробів», «час приготування», «вихід готової продукції».
- **Владислав Мірошников** представив на дегустацію чаї з ферментованого листя плодових дерев (вишні, абрикос, персиків, липи). Дегустаційна комісія схвалила запропоновану технологію ферментації.



З ферментованого листя плодових дерев найбільш яскравим смаком та ароматом відрізнявся вишневий чай, другим за оцінками дегустаторів був липовий та абрикосовий.

