

## Дегустації та презентація робіт здобувачів ВО рівня магістр в рамках діяльності наукового гуртка

В останні тижні календарного року зазвичай члени наукового гуртка проводять дегустації та презентації своїх наукових досліджень. Здобувачами вищої рівня магістр спеціальності 181 Харчові технології були проведені спеціалізовані заходи:

- **Інна Гулій** представила результати науково-дослідної роботи з визначення оптимальних параметрів для удосконалення технології картопляного соку з використанням лактоферментації, моркви та яблук для покращення споживчих показників соку. Були розроблені технологічні схеми для напоїв «Мрія» та «Оазіс», крім того продемонстровані результати розробки експрес-аналізу за допомогою тест-смужок з 2,4-днітрофенілгідразином.



Рисунок 1 – Напої на основі зброженого соку картоплі

- **Максим Климченко** представив результати щодо удосконалення технології напоїв на основі молочної сироватки з використанням альтернативних джерел рослинного молока (насіння маку та дині). Екстрагування біологічно активних речовин з насіння маку та дині 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.



Рисунок 2 – Екстракти з насіння дині

- **Владислав Павлюхін** представив результати науково-дослідної роботи з виробництва соусу, наповнювача, барвника, пасти з різних частин кавуна. Особливість представленої роботи полягає в тому, що обробка кавунових шкірок сіллю або цукром дозволяє виділити ароматичні сполуки притаманні кавуну, у вигляді рідкої фракції. Боби маш після замочування та подрібнення разом із насінням кавуна утворювали пасту із горіховим ароматом.



Рисунок 3 – Паста з насіння кавуна і бобів маш, соус з кавунових шкірок