

Участь гуртківця кафедри харчових технологій Владислава Мірошнікова в закордонній конференції

На науковому форумі в Русенському університеті (Болгарія) 4 листопада 2022 року від кафедри харчових технологій були представлені результати наукових досліджень гуртківця і здобувача СВО «магістр» **Мірошнікова Владислава**. Доповідь була присвячена отриманню ароматичних екстрактів з ферментованого листа плодів дерев, ягід, липи. За результатами участі надруковані тези в збірнику конференції: <https://conf.uni-ruse.bg/bg/docs/Booklet%20SC'22.pdf>

Dubova H., Levchuk I., Holubets O., Miroshnikov V. Fermentation Technology Of Leaves For Flavored Drinks. 61 st Annual Science Conference of Ruse University «New Industries, Digital Economy, Society - Projections Of The Future V». Ruse, Razgrad, Silistra. 2022. P.475

Метою роботи було отримати модернізовану технологію отримання сухого листа з ароматом відповідних плодів або ягід. У доповіді були наведені варіанти технології ферментації листа дерев (вишні, абрикоси, липи) та ягід (малина, смородина) для отримання ароматної сировини. Для отримання бажаного ефекту була досліджена можливість використання технології приготування чайного листа. Основу цієї технології складають три основні операції підготовки листа до сушіння - часткове зневоднення (або холодне сушіння), скручування листа, ферментація в напівзакритому посуді. Далі ферментовані листя сушили за спеціальними режимами. Встановлено, що технологія приготування чайного листа може бути успішно використана для листа дерев і ягід. Результатом дослідження стало те, що часткову дегідратацію можна успішно проводити двома способами - класичним (упаковка листів в шари тканини) і модернізованим (заморожування з подальшим розморожуванням). Модернізований спосіб дозволяє спростити подальшу операцію скручування та скоротити тривалість ферментації. Напої з ферментованого листа є альтернативою або хорошим доповненням до фіточаїв.

