



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

Непростий Назар Вадимович



Факультет Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних,

рибних та морепродуктів

(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології

(<https://nubip.edu.ua/node/46870>)

Освітня програма: «Нутриціологія»

Тема магістерської роботи: «Розробка технології кисломолочного десертного продукту з підвищеною харчовою цінністю»

Керівник: к.т.н., доцент Устименко І.М.



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ПУБЛІКАЦІЇ

Н.В. Непростий, І.М. Устименко «Конопляне борошно – перспективна сировина для виробництва кисломолочних десертів із підвищеною харчовою цінністю»: XII Міжнародна науково-практична онлайн конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» / Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 18-19 квітня 2024 року: тези доповіді.



ПОСТЕР



РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЕСЕРТНОГО ПРОДУКТУ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ

Виконав: здобувач ОС "Magistr", Назар НЕПРОСТИЙ
Науковий керівник: к.т.н., доцент, Ігор УСТИМЕНКО

АКТУАЛЬНІСТЬ ОБРАНОЇ ТЕМИ ДОСЛІДЖЕННЯ

На сьогоднішній день інтерес серед споживачів викликають молоковісні продукти, зокрема, збіти кисломолочні десерти, через невисоку їх ціну. Проте, зазвичай, у таких продуктах використовують жири з низькою біологічною цінністю. Також, використання нетрадиційної рослинної сировини дозволяє підвищити харчову цінність готового продукту. Тому, актуальним є розроблення нових видів кисломолочних десертів на основі жирів з високою біологічною цінністю та сировини рослинного походження, що дасть змогу розширити асортимент функціональних молоковісних продуктів

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАУКОВОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Метою роботи є розроблення технології кисломолочного десертного продукту шляхом використання жирового концентрату та борошна з насіння коноплі.

Для досягнення поставленої мети було визначено такі **завдання**:

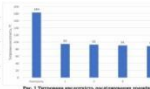
- провести аналіз наукової літератури щодо сучасних підходів до розроблення нових видів кисломолочних десертних продуктів;
- розробити рецептуру нового виду кисломолочного десертного продукту з використанням борошна з насіння коноплі;
- дослідити органолептичні показники, хімічний склад та харчову цінність розробленого кисломолочного десертного продукту з рослинними оліями.

РЕЗУЛЬТАТИ

Розроблення кисломолочної основи з рослинними оліями

Таблиця 1. Склад прямих кисломолочної основи

Компоненти	Маса частки, грамів/кг
Сир кисломолочний нежирний	90,0
Жировий концентрат з м.ж. 50 %	10,0
Всього	100,0



Таблиця 2. Склад прямих кисломолочної основи з харчовими

Компоненти	Маса частки, грамів/кг
Кисломолочна основа	99,0
Всього	100,0

Таблиця 3. Органолептичне показання властивостей кисломолочної основи з харчовими

Назва компонента	Контроль	Візит
Сир кисломолочний нежирний	6,2	6,4
Всього	6,4	6,8

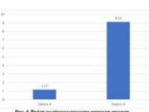
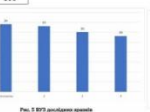
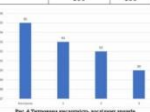
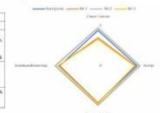
Розроблення кисломолочного десертного продукту

Таблиця 4. Рецептура кисломолочного десертного продукту

Назва компонента	Контроль	№ 1	№ 2	№ 3
Сир кисломолочний нежирний	65	60	57,9	57
Жировий концентрат	20	30	30	30
Борошно з насіння коноплі	3	1,0	1,5	2,0
Всього	100	100	100	100

Таблиця 5. Органолептичне показання властивостей кисломолочного десертного продукту

Назва компонента	Контроль	№ 1	№ 2	№ 3
Сир кисломолочний нежирний	6,2	6,4	6,8	6,8
Всього	6,4	6,8	6,8	6,8



Харчова цінність розробленого кисломолочного десертного продукту

Таблиця 7. Вміст мінеральних речовин в кисломолочному десертному продукті

Мінеральна речовина	Вміст у 100 г
Кальцій, мг	96
Фосфор, мг	139
Магній, мг	16
Калій, мг	108
Натрій, мг	24
Залізо, мг	0,3

Таблиця 8. Вміст вітамінів в кисломолочному десертному продукті

Вітаміни	Вміст у 100 г
Вітамін РР, мг	0,23
Вітамін С, мг	0,29
Вітамін В2, мг	0,17
Вітамін Е, мг	9

Таблиця 9. Харчова цінність та структура забезпечення добової потреби в енергії та основних вітамінах при споживанні 100 г кисломолочного десертного продукту

Назва	Енергія, ккал	Вітамін РР, мг	Вітамін С, мг	Вітамін В2, мг	Вітамін Е, мг
Сир кисломолочний нежирний	65	6,2	6,4	6,8	6,8
Жировий концентрат	20	3,0	3,0	3,0	3,0
Борошно з насіння коноплі	3	1,0	1,5	2,0	2,0
Всього	100	10,2	10,9	12,8	12,8

Таблиця 10. Забезпечення добової потреби в основних вітамінах та мінеральних речовинах при споживанні 100 г кисломолочного десертного продукту

Назва	Значення	Добова потреба, мг	Відсоток забезпечення
Вітамін С, мг	0,29	0,36	0,41
Вітамін Е, мг	9	60	60
Вітамін В2, мг	0,17	8,5	10,6
Вітамін РР, мг	0,23	1	1,4
Кальцій, мг	96	8,7	8,7
Фосфор, мг	139	11,6	11,6
Магній, мг	16	4	3,2
Калій, мг	0,3	2	1,7
Залізо, мг	0,07	0,5	0,6



РЕФЕРАТ

Актуальність. Проблема забезпечення доступного, збалансованого та здорового харчування залишається актуальною для широкого кола споживачів, особливо в умовах зростаючого попиту на продукти з покращеними споживчими характеристиками та водночас зниженою калорійністю. Одним із перспективних напрямів є удосконалення складу традиційних харчових виробів за рахунок використання альтернативних інгредієнтів з підвищеною харчовою цінністю. Зокрема, впровадження рослинних компонентів дозволяє не лише оптимізувати поживний склад, але й зробити продукти більш доступними економічно й технологічно.

У цьому контексті актуальною є заміна традиційних вершків у рецептурі кисломолочних десертів на жирові концентрати на основі купажованих рослинних олій. Такий підхід дозволяє зменшити вміст насичених жирів, покращити жирнокислотний склад продукту та одночасно знизити собівартість, зберігаючи або навіть покращуючи органолептичні показники. Наукові дослідження доводять ефективність подібних рішень у технології харчових продуктів, демонструючи відповідність якості стандартам, хорошу споживчу оцінку та стабільність текстури.

Окрім того, використання додаткових рослинних компонентів, таких як конопляне борошно, сприяє збагаченню кисломолочних десертів білками, мінералами та харчовими волокнами, що позитивно впливає на загальну харчову цінність продукту. Застосування подібних інгредієнтів також відкриває можливості для розширення асортименту функціональних продуктів харчування.

Метою роботи є удосконалення кисломолочного десерту шляхом заміни традиційних вершків на жировий концентрат з купажованих олій та додавання компонентів рослинного походження з підвищеною харчовою цінністю.



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



Виданий 14.03.2025





**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

РЕЗЮМЕ

Непростий Назар Вадимович

e-mail: neprostiyband@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Галузеве машинобудування»

Період навчання: 2019-2021 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Галузеве машинобудування»

Період навчання: 2021- 2023

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Нутриціологія»

Період навчання: 2023- 2025

Вміння та навички:

Володіння: пакетом MSOffice, програмним забезпеченням від Adobe (Photoshop, Premiere Pro), SolidWorks, Kompas, Blender.

Мови: українська (рідна), англійська



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ДОСВІД РОБОТИ

27.09.2021-21.12.2021- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)

10.06.2024-27.07.2024 – виробнича практика на ПРАТ «Звенигородський сироробний комбінат»



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>