



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>

Чижевська Вероніка Русланівна

Факультет Харчових технологій та

управління якістю продукції АПК

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

Кафедра: Технології м'ясних, рибних

та морепродуктів

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

Спеціальність: Харчові технології

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Освітня програма: Нутриціологія

Тема магістерської роботи: «Розробка технології зефіру без додавання цукру

та з підвищеним вмістом білка»

Керівник: Очколяс О.М., к.т.н., доцент





ПУБЛІКАЦІЇ

1. Чижевська В.Р. Розробка нових видів зефіру функціонального призначення. Збірник праць Науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю (28-29 березня 2019 року) – С. 91. Режим доступу: https://kkibp.edu.ua/images/Konferent_2.pdf
 2. Chizhevskaya V.R, Priadko O.A. Formation of nutrition of school-age children /Матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених та студентів «Якість та безпечність товарів» /за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. – Луцьк: Луцький НТУ.
 3. Чижевська В.Р. Емпіричне дослідження міжособистісних стосунків у малій соціальній групі. Міжнародна студентська наукова конференція (м.Вінниця, 6 листопада 2020р) – Том 2, С.88
<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/liga/issue/view/06.11.2020/376>
-



ПОСТЕР



Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЗЕФІРУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦУКРОЗАМІННИКІВ

УДК 636.4.3 • Чижевська В. Р. студентка магістратури • Очкаляс О. М. к.т.н., доцент



Мій логотип ТМ "Вероніссімо Кейкс"

АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

На сьогоднішній день тема здорового харчування стає все актуальнішою. На наших прилавках продають дуже багато шкідливої їжі, у солодощах дуже багато цукру.

Споживання великої кількості цукрів може призвести до різних несприятливих наслідків, таких як цукровий діабет та ожиріння. Окрім хворих на вищезазначені хвороби, здорові люди теж намагаються споживати меншу кількість цукрів, особливо білого цукру.

При виробництві кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет набули широкого використання цукрозамінники – поліоли з пребіотичними властивостями. Серед них особливо уваги заслуговує еритритол, який має цілу низку переваг. Використання еритритолу в технології десертів, зокрема зефіру, дозволило розширити асортимент кондитерських виробів для всіх людей, які хочуть обмежити вживання цукру.



Зефір за своєю формою підходить для вживання хворим на цукровий діабет

НУТРИТИВНИЙ СКЛАД ПРОДУКТУ

В 100 г продукту міститься:

210

ККАЛ

3,05г

БІЛКА

0,5г

ЖИРУ

43,4г

ВУГЛЕВОДІВ

Це значно нижчі показники, ніж у класичної рецептури зефіру. Класичний варіант містить понад 600 ккал у своєму складі.



РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕФІРУ БЕЗ ДОДАВАННЯ ЦУКРУ ТА З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІЛКА

ЗЕФІР

Зефір – це рід цукристих кондитерських виробів; отримують збиванням фруктово-ягідного пюре з цукром і яєчним білком, з наступним додаванням у цю суміш будь-якого з драглетуючих наповнювачів: пектину, агарового сиропу, желатинової (мармеладної) маси. Зефір із магазину має калорійність близько 600ккал на 100г продукту. Він забитий цукром і надмірна солодкість має в'язучий ефект.

ЗАМІННИКИ ЦУКРУ

Наразі доцільним буде створити зефір, який не буде підвищувати рівень цукру в крові різкими перепадами. В цьому нам допоможуть стевія та еритритол, які є натуральними та безпечними цукрозамінниками.

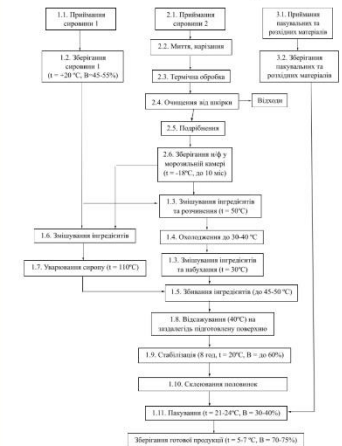
Еритритол. В натуральному вигляді містять багато овочів і фруктів. Він входить до складу багатоатомних цукроспиртів, але не містить етанолу. Його виробляють з найдоступніших продуктів, кукурудзи і тапиоки. Токсичність еритритолу не виявлено. На підставі цього його визнали безпечним.

Стевія. Отримують з листя однойменної трав'янистої рослини. У складі стевії є два основних з'єднання – ребаудиозид А і стевіозид. Саме вони надають траві солодкий смак з гірким присмаком. Низька калорійність. Низький ГІ. Має багато стеролів і антиоксидантів (наприклад, кемпферол, флавоноїди, таніни), які на 20% зменшують ризик розвитку раку підшлункової залози.

ЗЕФІР БЕЗ ЦУКРУ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІЛКА

№	Найменування сировини	Маса, г бруто	Б	Ж	В	Ккал
1	Яблука свіжі	500	1,8	1,8	44,1	212
	Пюре яблучне	-	-	-	-	-
2	Корніца	3	0,1	0,1	2,4	8
3	Еритритол	40	0	0	0,4	2
4	Яєчний альбумін	10	8,5	0	0,2	34
5	Еритритол	70	0	0	0,7	3
6	Агар-агар	8	0,3	0	6,1	24,1
7	Ізомальт	100	0	0	98	236
8	Solov'it	20	0	0	0	0
9	Вода	100	-	-	-	-
Вихід готової страви		350	10,7	1,9	151,9	736

БАЗОВА БЛОК-СХЕМА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ





РЕФЕРАТ

У магістерській роботі відображено сутність дослідження нового виду продукту, а саме – зефіру без цукру з підвищеним вмістом білку.

Завдяки новітній технології, ми можемо добитися якісного солодкого продукту без шкоди для здоров'я та фігури.

У роботі наведено вимоги до сировини і готового продукту та оптимальні умови виробництва та його зберігання. Також запропоновані способи утилізації (або використання) відходів.

Актуальність теми. Солодкі страви не лише смачні, але і вельми живильні. Вони забезпечують організм цінними щодо поживності цукрами, характеризується приємним освіжаючим смаком та ароматом, значна кількість їх багата на органічні кислоти та вітаміни.

Метою досліджень магістерської роботи є дослідження асортименту солодких страв та покращення їхнього асортименту.

Об'єктом досліджень наукової роботи стала технологія виготовлення зефіру на основі плодової сировини з добавками без цукру та з підвищеним вмістом білку.

Предмет досліджень: вивчення сировини в процесі виробництва та підбору компонентів для виготовлення зефіру з плодової сировини без цукру.

Матеріали досліджень наукової роботи: агар–агар 1200, яблучна сировина, пюре кизилу, альбумін, еритритол, стевія, сукралоза, вода.



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БИОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

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

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

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



**МОЛОДІЖНА
НАУКОВА
ЛІГА**

СЕРТИФІКАТ УЧАСНИКА

ЧИЖЕВСЬКА ВЕРОНІКА РУСЛАНІВНА

ВЗЯВ(-ЛА) УЧАСТЬ У МІЖНАРОДНІЙ СТУДЕНТСЬКІЙ НАУКОВІЙ КОНФЕРЕНЦІЇ

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
ПРОВЕДЕННЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

6 Листопада 2020 року | м. Вінниця, Україна

Конференцію схвалено УКРІНТЕІ (Посвідчення №455 від 05.10.2020)



Матеріали учасника конференції опубліковані та знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії CC BY 4.0 за посиланням:
<https://ojs.ukrlj.org.in.ua/index.php/liga/issue/view/06.11.2020>



ДИРЕКТОР МОЛОДІЖНОЇ НАУКОВОЇ ЛІГИ
ГОЛОВА ОРГКОМІТЕТУ КОНФЕРЕНЦІЇ
ІГОР КОРЕНЮК





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

Чижевська Вероніка Русланівна

e-mail: veroni4go@gmail.com

Освіта:

1. Навчальний заклад: Київський кооперативний інститут бізнесу і права

ОС: «Молодший спеціаліст».

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2015-2018 рр.

2. Навчальний заклад: Київський кооперативний інститут бізнесу і права

ОС: «Бакалавр».

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2018-2020 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Figma.

Мови: українська (рідна), російська (вільно), англійська (середній рівень), німецька (початковий).



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

Квітень - червень 2018 року - практичне стажування на виробництві
кондитерських виробів

Квітень – червень 2019 - робота на кухні.

Квітень – червень 2020 – кондитерське підприємство.

Липень 2021 – травень 2022 – адміністратор та зам.керуючої у мережі фітнес-
клубів Атлетіко.
