

документації України. URL: https://old.archives.gov.ua/Law-base/SCAU/2019_19_d1.pdf

2. Організація дератизації. URL: <https://studfile.net/preview/5720453/page:25/>

3. Епізоотологія з мікробіологією I частина Електронний посібник. Дезінфекція. Дезінсекція. Дератизація. URL: https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/wetmed/epizootologia_I_chastuna/epizootologia_I_chastuna/14/14.htm#%D0%B4%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%84%D0%B5%D0%BA%D1%86%D0%B8%D1%8F

4. Дезакаризація приміщень і території: види, способи проведення, ефективність. URL: <http://poradu24.com/gospodarstvo/dezakarizaciya-primishhen-i-teritori-vidi-sposobi-provedennya-efektivnist.html>

5. Як профілакувати кліщів на фермі. URL: <https://agrotimes.ua/tvarinnitstvo/yak-profilaktuvaty-klishev-na-fermi/>

6. Планування ветеринарних заходів: навч. посіб., 2-ге вид., доп. і перероб. / Л. М. Корнієнко, Л. Є Корнієнко, Б. М. Ярчук; за ред. Л. М. Корнієнко. Вид-во: Біла Церква, 2016. – 364 с.

***Abstract.** The organizational and practical aspects of carrying out disacarization in livestock premises are examined. The concept of disacarization, its main purpose, and its importance for maintaining the epizootic well-being of farms are highlighted.*

***Key words:** disacarization, ticks, parasites, livestock premises, acaricides, veterinary and sanitary measures, destruction, prevention*

Науковий керівник:

Бондар А.О.,

канд. с.–г. наук, доцентка

кафедри ветеринарної медицини та гігієни,

Миколаївський національний аграрний університет

УДК: 637.146:664.87

РОЗРОБЛЕНО ТЕХНОЛОГІЮ МОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ «ЦІАНОРА»

Ангеліна БОЙКО, здобувачка вищої освіти 4 курсу освітнього ступеня «Магістр», спеціальності 181

«Харчові технології»

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

***Анотація:** У роботі досліджено вплив чаю анчан (*Clitoria ternatea*) в технології молочного десерту та проведено органолептичну оцінку готового продукту. Визначено перспективність використання анчану для підвищення якості та функціональної цінності десерту.*

***Ключові слова:** технологія, молочний десерт, рецептура, чай анчан, якість.*

Зростання попиту на функціональні десерти зумовлює необхідність розробки нових молочних продуктів. Перспективною сировиною для створення нового десерту є чай анчан, отриманий із квітів рослини *Clitoria Ternatea*. Надає насиченого синього забарвлення, особливістю цього інгредієнта є антибактеріальні властивості це пов'язано не лише з оздоровчим ефектом, а й мають потенціал для використання як функціональні інгредієнти та добавки в харчовій промисловості [1]. Анчан збагачений на пептиди, амінокислоти, фосфор, вітаміни (В, С, D, К), антоціани, мідь, фтор, калій, залізо, глікозиди. Декілька сортів *C. ternatea* мають різноманітні кольори квітів, включно з темно-синім, світло-блакитним, бузковим і білим. Здатність змінювати колір залежно від кислотності середовища, пояснюється хімічною структурою різних антоціанінів, присутніх у пелюстках [2]. Відкриває широкі можливості для створення оригінального за зовнішнім виглядом двошарового десерту.

Інноваційність молочного десерту «Ціанора» полягає у:

- використанні натурального рослинного барвника;
- створенні візуального ефекту зміни кольору;
- поєднанні функціональних властивостей і сучасного дизайну;
- розширенні асортименту молочних десертів.

Основними компонентами для виробництва є молоко пастеризоване коров'яче (2,5-3,2%), цукрозамінник (ерітрітол), стабілізатор (желатин), чай анчан, згущувач для варення (на основі пектину), лимонний сік.

Молоко є базовою сировиною молочного десерту, що формує його поживну та структурну основу. Воно містить повноцінні білки, молочний жир, лактозу, мінеральні речовини (кальцій, фосфор, калій) та вітаміни групи В.

Цукрозамінник використовується для формування смаку та регулювання загального смакового балансу.

Стабілізатори – для забезпечення щільної, однорідної, стабільної структури, запобігає розшаруванню продукту.

Для виробництва використовується водний екстракт анчану, отриманий шляхом настоювання. Концентрація підбирається експериментально для досягнення бажаного кольору для подальшої зміни при зниженні рН.

Нами розроблено рецептуру приготування молочного десерту: молоко – 1л; закваска для йогурту – 1-2 г; чай анчан (сухі квітки) – 10-15 г; вода – 200 мл; желатин – 10 г; цукрозамінник (ерітрітол) – 30г; свіжий лимонний сік – 25-30 мл; згущувач для варення – 13 г.

В таблиці 1 наведено сенсорні показники готового продукту.

Застосування чаю анчан надає оригінального кольору та підвищує його функціональну цінність, тоді як лимонний джем формує виражений смаковий акцент і балансує солодко-кислі ноти. Проведена органолептична оцінка підтвердила відповідність розробленого молочного десерту вимогам якості за показниками зовнішнього вигляду, смаку, аромату, кольору та консистенції. Розроблена технологічна схема виробництва відображає послідовність основних операцій і може бути використана для впровадження продукту у виробничих умовах.

Таблиця 1. Органолептична оцінка молочного десерту «Ціанора»

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд і структура	Десерт має чітко сформовану двошарову структуру з добре вираженою межею між шарами. Нижній йогуртовий шар однорідний, гладкий, кремоподібної консистенції, без грудочок та видимих включень. Верхній шар лимонного джему щільніший, гелеподібний, рівномірно розподілений по поверхні, без ознак розшарування або кристалізації цукру.
Колір	Йогуртовий шар характеризується ніжним блакитно-лавандовим відтінком, обумовленим наявністю настою анчану. Колір рівномірний по всій масі. Лимонний джем має жовтий колір із легким бурштиновим відтінком, типовим для продуктів із цитрусової сировини.
Аромат	Аромат чистий, приємний, без сторонніх запахів. Відчуваються ніжні молочно-йогуртові ноти з легким рослинним відтінком анчану, які гармонійно поєднуються з яскравим, свіжим цитрусовим ароматом лимонного джему
Смак	Смак десерту збалансований та гармонійний. Йогуртовий шар має м'який, злегка кисломолочний смак із нейтральним трав'янистим відтінком анчану, без гіркоти. Лимонний джем надає вираженої кисло-солодкої ноти з характерною цитрусовою свіжістю. Поєднання шарів створює приємний контраст, у якому кислинка лимона підкреслює ніжність молочної основи

Таким чином, за рахунок використання чаю анчан підвищується функціональна цінність молочного десерту. За органолептичними показниками молочний десерт відповідає вимогам діючого стандарту. Розроблений продукт може бути рекомендований для розширення асортименту функціональних харчових продуктів і має перспективи подальшого дослідження.

Список використаних джерел

1. [Clitoria ternatea: Perspectives on Its Application in Foods and Potential Health Benefits](https://www.mdpi.com/2223-7747/14/21/3322). URL: <https://www.mdpi.com/2223-7747/14/21/3322>
2. [Синій чай Анчан з Таїланду](https://yume.com.ua/sinij-chaj-anchan). URL: <https://yume.com.ua/sinij-chaj-anchan>

***Abstract.** The paper investigates the influence of anchan tea (*Clitoria ternatea*) in the technology of milk dessert and conducts an organoleptic assessment of the finished product. The prospects for using anchan to improve the quality and functional value of the dessert are determined.*

***Keywords:** technology, milk dessert, recipe, anchan tea, quality.*

Науковий керівник:

Шевчук Н.П.,

докторка філософії, доцентка кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій, Миколаївський національний аграрний університет