

ІННОВАЦІЙНІ РОЗРОБКИ В МОЛОЧНІЙ ГАЛУЗІ

Дмитро СЕРВЕТНИК, здобувач вищої освіти 4 курсу освітнього ступеня «Бакалавр», спеціальності 181 «Харчові технології»
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв, Україна

Анотація. У роботі досліджено розробки в молочній галузі, проведено органолептичну оцінку різних видів рослинного молока. Визначено перспективність та економічну точку зору альтернативних видів молока.

Ключові слова: молоко, мигдаль, рис, рослинні напої, інновації.

Молочна галузь є важливим компонентом харчової промисловості, який традиційно асоціюється з виробництвом молока та продуктів, що отримуються з коров'ячого молока. Однак з розвитком наукових досліджень і технологій, а також зростанням потреб споживачів у здоровому харчуванні, виникла потреба в альтернативних джерелах молока, що не містять лактози, глютену чи інших алергенів.

Метою дослідження було проаналізувати основні види рослинного молока, провести їх органолептичну оцінку, визначити харчову та біологічну цінність, а також дослідити економічну доцільність виробництва.

У роботі розглянуто такі види молока: мигдальне, рисове, пшеничне, кокосове. Встановлено, що основним компонентом усіх рослинних напоїв є вода, а технологія виробництва передбачає замочування сировини з подальшим подрібненням і фільтрацією.

Мигдальне молоко – це рослинний напій, який виготовляють із необсмажених ядер мигдалю. Він містить багато вітамінів та цінних мікроелементів, а на колір та смак майже не відрізняється від мигдальних горіхів.

Рисове молоко – це рослинне молоко з рису. Комерційне рисове молоко зазвичай виготовляється з використанням коричневого рису та сиропу коричневого рису, і може бути підсолодженим за допомогою цукру або цукрозамінників та ароматизоване, наприклад, ваніллю.

Пшеничне молоко – така незвична назва нашого сьогодення. Це напій, який виготовляється з пшениці, відомої своїми багатими полями півдня нашої країни.

Саме кокосове молоко наразі стало наймовірніше трендовим заміником коров'ячого: завдяки приємній жирності, легкому смаку та універсальності використання. Окрім того, цей напій пропонує певні переваги для здоров'я, тож, не зважаючи на користь молока, до якого всі ми звикли, кокосове таки складає гідну конкуренцію лактозному. Спершу варто зрозуміти, що кокосове молоко та вода, що є всередині плоду – це два різні напої з різною поживною цінністю. Органолептична оцінка різних видів рослинного молока наведено в таблиці 1.

Табл. 1. Органолептична оцінка різних видів молока

Показник	Мигдальне молоко	Рисове молоко	Пшеничне молоко	Кокосове молоко
Зовнішній вигляд та консистенція	без осаду чи будь-яких інших чужорідних тіл	однорідна рідина, не має осаду чи будь-яких інших чужорідних тіл	має каламутність та через деякий час можна спостерігати плівку на поверхні	рівномірний білий колір
Смак і запах	тонкий аромат мигдалю, гіркуватий присмак, смак мигдалю, свіжий та приємний аромат	без запаху, присутній солодкуватий, злаковий смак,	приємний пшеничний аромат, гіркуватий смак з гірким присмаком	пряний, не різький аромат, присутня солодка нотка
Колір	білий колір з відтінком бежевого	білий колір бежевим відтінком	бежеве забарвлення, колір розподілений нерівномірно	колір наближений до бежевого

Більшість зразків мають однорідну консистенцію та світле забарвлення. Соеве молоко характеризується можливістю утворення осаду, пшеничне – легкою каламутністю, а горіхові види мають найбільш виражений аромат. На рисунку 1 представлені різні види рослинного молока.

Аналіз харчової цінності засвідчив, що найменшу калорійність має кокосове молоко, найвищу рисове. Найбільший вміст білка притаманний соєвому молоку. Оптимальне співвідношення білків, жирів і вуглеводів продемонструвало пшеничне молоко.



Мигдальне молоко



Кокосове молоко



Рисове молоко



Пшеничне молоко

Рис. 1. Зображення рослинних видів молока

Рослинні види молока позитивно впливають на організм людини: мигдальне – сприяє зміцненню серцево-судинної системи; рисове – покращує роботу нервової системи; соєве – є джерелом омега-3 жирних кислот; кокосове – підтримує метаболізм; молоко з кеш'ю – має антиоксидантні властивості.

Отже, інноваційні розробки в молочній галузі сприяють розширенню асортименту продукції, підвищенню її якості та конкурентоспроможності. Рослинні види молока мають значний потенціал для подальшого розвитку та впровадження на вітчизняному й міжнародному ринках.

Список використаних джерел

3. Гуменюк О.Л. Харчова цінність і калорійність харчових продуктів. URL : https://cpo.stu.cn.ua/Oksana/harch_himia_lekcii/130.html

4. Яке рослинне молоко корисніше: протипоказання для вживання напою. URL : <https://tsn.ua/zdorovya/korysni-statti/roslinne-moloko-korst-ta-protipokazannya-2291563.html>

Abstract. The paper investigates developments in the dairy industry, conducts an organoleptic assessment of various types of plant milk. The prospects and economic point of view of alternative types of milk are determined.

Keywords: milk, almonds, rice, plant drinks, innovations.

Науковий керівник:
Шевчук Н.П.,

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

УДК: 636.09:331.543

VETERINARY: ALL ABOUT THE PROFESSION

Inna TARANYUK, 1st year higher education student
of the degree "Master", specialty 211
"Veterinary Medicine"
Mykolaiv National Agrarian University
Mykolaiv, Ukraine

Анотація: the main work of a veterinary doctor is described. The training and work activities of a doctor of this profession are revealed.

Ключові слова: veterinarian, diagnostics, training, veterinary clinics, surgery.

Veterinarians are doctors who care for pets and livestock. If you dream of caring for and treating animals, working with exotic animals at a zoo or domestic animals on farms, you should learn more about the specialty "Veterinary Medicine". Many students, while still studying, get jobs at veterinary stations and clinics as orderlies, nurses, and assistants. After three or four years, they get the opportunity to work independently. However, not always in the same clinic. There are not too many jobs yet, so sometimes, in order to advance up the career ladder, a veterinarian has to look