

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених і студентів*

У двох частинах

Частина 1

7 квітня 2016 р.

Харків
ХДУХТ
2016

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

I-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); А.А. Дубініна, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); А.О. Гончарова (відпов. секретар); В.О. Архипова, доц.; М.П. Головка, д-р техн. наук, проф. Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф.; Н.В. Дуденко, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; В.О. Захаренко, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кінтєла, д-р техн. наук, проф.; А.О. Колесник, канд. техн. наук, доц.; Л.Ю. Кротченко, редактор; Л.П. Малюк, д-р техн. наук, проф. А.М. Одарченко, д-р техн. наук, проф.; Д.М. Одарченко, д-р техн. наук, доц.; Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф.; Є.П. Пивоваров, д-р техн. наук, доц.; П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф.; В.В. Погарська, д-р техн. наук, проф.; М.І. Погосжих, д-р техн. наук, проф.; В.О. Потапов, д-р техн. наук, проф.; О.В. Самохвалова, канд. техн. наук, проф. О.Г. Терешкін, д-р техн. наук, доц.; Ю.М. Тормосов, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 25.02.16 р.

Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2016. – Ч. 1. – 413 с.
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2016

ISBN

ПОЛІПШЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ГОЛОЗЕРНОГО ЯЧМЕНЮ ЗА ДОПОМОГОЮ ФРАКЦІОНУВАННЯ

Луніна Л.О., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Станкевич Г.М.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Київ

Ячмінь завжди був не тільки сировиною для пивоваріння, а також цінною продовольчою культурою. Але на сьогоднішній день плівковий ячмінь за всіма ознаками поступається голозерному, в якому знаходиться більше білків, ліпідів та вітаміну Е, менше сахарів та клітковини. Крім цього, в голозерному ячмені містяться β -глюкани, які знижують вміст холестерину в крові, забезпечують антиракову профілактику кишківника, а також профілактику серцево-судинних захворювань, діабету.

З метою детального вивчення властивостей голозерного ячменю як сировини для харчової промисловості, був взятий ячмінь сорту Ахілес, вирощений на полях Селекційно-генетичного інституту (м. Одеса) у 2014 р. Для визначення показників якості ячменю брали різні за крупністю зразки, які отримали шляхом фракціонування на ситах з продовгуватими отворами $2,5 \times 20$ мм та $2,2 \times 20$ мм. Відповідно до ГОСТу 10846-91 «Визначення білка» було встановлено, що вміст білка голозерного ячменю, отриманого сходом з сита $2,5 \times 20$ мм, склав 15,81%, а сходом з сита $2,2 \times 20$ мм 16,37%.

Порівнюючи голозерний ячмінь з вимогами ДСТУ 3767-98 «Ячмінь. Технічні умови» досліджений сорт за якістю придатний для виробництва солоду. Але ще одним важливим показником якості пивоварного солоду, який не входить в ДСТУ, є число падіння. Дослідження показали, що число падіння фракції зерна з сита $2,5 \times 20$ мм та $2,2 \times 20$ мм складає 559 і 474 секунд відповідно. Показник кількості числа падіння голозерного ячменю може бути корисним і для оцінки його придатності у хлібопеченні.

Таким чином, ячмінь є універсальною культурою. Якщо переробляти голозерний ячмінь для продовольчих цілей (борошно, крупу), то навіть після приготування в продукті залишається більше білка, ніж в продукті з плівкового ячменю. Голозерний ячмінь можна використовувати для виробництва солоду і пивного сусла. Визначення числа падіння допоможе виявляти кількість та активність амілази.

Проведення фракціонування зерна голозерного ячменю під час післязбиральної обробки дозволяє підвищити його якість як сировини для харчової промисловості.

Луїна Л.О. (Керівн. Станкевич Г.М.) Поліпшення використання голозерного ячменю за допомогою фракціонування.....	128
Нестеренко Ю.А. (Керівн. Слащева А.В.) Нове в технологіях морозива оздоровчої дії.....	129
Ніколенко О.В. (Керівн. Мостова Л.М.) Технологія м'якого морозива оздоровчого призначення з використанням натуральних інгредієнтів.....	130
Палаш А.К. (Керівн. Євлаш В.В., Мурликін Н.В., Панченко В.Г.) Визначення вмісту гемового феруму в дієтичних добавках і харчових продуктах.....	131
Парфинович К.В. (Рук. Симакова О.А.) Перспективи в розвитку геродиетических продуктів харчування.....	132
Присяжна А.С. (Керівн. Кузнецова Т.О., Уклеїна О.Г.) Вплив будови ароматизуювальних речовин на їх аромат.....	133
Рядська А.В., Маслянікова А.В. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Артамонова М.В., Пілюгіна І.С.) Ідентифікація жиророзчинних вітамінів у кріопастах із гарбуза та обліпихи методом тонкошарової хроматографії.....	134
Сасова Г.Ю. (Керівн. Гриньова Д.В.) Розробка технології пасти з використанням м'яса перепелів.....	135
Світлична О.О. (Керівн. Горайнова Ю.А.) Ідентифікація білків у харчових продуктах: переваги та недоліки різних методів.....	136
Сорокіна К.О. (Керівн. Федоренко Т.І.) Розроблення тонізуючого напою для харчування студентів із використанням пророщеного зерна сочевиці та екстракту імбирного кореня.....	137
Філатова Е.С. (Рук. Симакова О.А.) Органические продукты на украинском рынке.....	138
Філоненко А.В. (Керівн. Васильєва О.О.) Технологія напівфабрикату багатофункціонального призначення.....	139
Шабельська І.І. (Керівн. Антоненко С.П., Серік М.Л.) Дослідження мікробіологічних показників безпечності риби.....	140
Шарапанюк Ю.В., Царенко К.С. (Керівн. Овсяникова Л.К.) Особливості сушіння льону олійного та льону-довгунця.....	141

Секція 5. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ, РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТОРГІВЛІ

Balabai K. (Research advisors Bessarab A., Pavlyuk R.) Cryogenic technology of fine-dispersed additives – prebiotics from topinambour