

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2019**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії  
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.  
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій,  
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

**Таблиця 1 – Біологічна активність напівфабрикатів та готової страви**

№ за/п	Досліджуваний об'єкт	A <sup>м</sup>	A <sup>к</sup>	ΔA	БА
Зефірний напівфабрикат з використанням пюре буряку та смородини у різних співвідношеннях					
1	9-1	0,660	0,482	0,178	44,5
2	8-2	0,658	0,490	0,168	42
3	7-3	0,690	0,540	0,150	37,5
4	6-4	0,650	0,510	0,140	35
5	5-5	0,663	0,521	0,142	35,5
6	4-6	0,662	0,538	0,124	35
7	3-7	0,658	0,520	0,138	34,5
8	2-8	0,690	0,562	0,128	32
9	1-9	0,660	0,540	0,120	30
Готова страв з використанням зефірного напівфабрикату за № 4					
10	Готова страв	0,720	0,354	0,366	156

Дані таблиці 1 вказують на те, що при додаванні смородини та буряку до десерту – біологічна активність готової страви підвищується в 1,5 рази.

На підставі проведених теоретичних та експериментальних даних досліджені показники якості підтвердили високу біологічну активність та відмінні органолептичні властивості.

### **Література**

1. Макаров В.Н. Биологически активные вещества в ягодных культурах и продуктах их переработки [Текст] /В.Н. Макаров, Л.Н. Влазнева, Е.В. Жбанова, А.В. Денисова // Хранение и переработка сельхозсырья. 2008. – № 12. – С. 75-78.
2. Вихрук Т.И. Сравнительная оценка содержания бетаина в красных свекольных красителях [Текст] / Т.И. Вихрук, В.И. Печерский, Т.П. Газина // Хранение и переработка сельхозсырья. 2001. – № 1. – С. 36–37.
3. Кургузова К.С. Столовая свекла – ценный компонент для создания продуктов здорового питания [Текст] / К.С. Кургузова, Е.Ю. Гораш, Е.В. Великанова // Инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции. – 2015. – С. 33-36.

## **ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Салавеліс А.Д., к.т.н., доц., Поплавська С.О., зав. лаб.**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

**Гончар А.П., викладач вищої категорії, зав. циклової комісії дисциплін профільного напрямлення Державного навчального закладу ОВПУТТХ**

Будь-яке успішне підприємство ресторанного бізнесу – насправді вдала технологія, і, як будь-яка технологія, вона може бути відтворена в будь-якому місті.

З року в рік ресторани технології стрімко розвиваються. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, а й деталі, що додають закладу унікальності та неповторності.

Для підвищення рівня конкурентоспроможності ресторани повинні постійно вводити інновації, щоб залишатись провідними у своєму сегменті та бути на два кроки попереду конкурентів. Технологія виробництва їжі постійно вдосконалюється, тому потребує

впровадження інноваційних технологій для виробництва кулінарної продукції Cap-Cold, MAP, Sous-Vide, Cook-chill. Дані технології дозволяють:

- стабілізувати якість страв і заготовок;
- знизити енергоспоживання кухні;
- скоротити кількість персоналу кухні;
- збільшити обсяг випуску кулінарної продукції та страв;
- вивільнити холодильний простір;
- впровадити програму виробничого контролю та планування;
- запровадити систему контролю санітарно-гігієнічної безпеки;
- скоротити площу кухні нових, проєктованих ресторанів;
- знизити food-cost (зниження собівартості) за рахунок мінімізації втрат при механічній і тепловій обробці.

Технологія Cap-Cold. Сучасна технологія Cap-Cold – це технологія їжі, приготованої у великих обсягах з наступним швидким охолодженням і тривалим зберіганням в умовах низького температурного режиму. Надалі передбачається регенерація і подача страв до столу.

Суть методу полягає в застосуванні спеціального професійного обладнання, здатного в процесі приготування підтримувати параметри гігієнічності продукту на найвищому рівні, охолоджувати страви та упаковувати їх. При цьому використовується унікальна система варіння на пару, а охолодження відбувається в барабанах з крижаною водою.

Подібна обробка дозволяє збільшити терміни зберігання продуктів до 45 діб. При цьому абсолютно не потрібно використання консервантів, а витрати вдається скоротити в кілька разів.

Система надає широкі можливості щодо подальшої регенерації страв. Цілком зручно просто розігріти пакет з продукцією в киплячій воді.

Таким чином, технологія Cap-Cold має величезні переваги: дозволяє максимально зберегти корисні властивості, аромат і натуральні соки продуктів, система забезпечує тривале зберігання. У порівнянні з традиційним способом приготування страв, вартість витрат скорочується в 2 рази. Cap-Cold дозволяє знизити витрати на електроенергію в 4 рази, а також зменшує кількість персоналу, залученого в роботу, в 5-6 разів.

Важливо відзначити, що система Cap-Cold повністю відповідає міжнародним стандартам санітарно-гігієнічної безпеки (НАССР).

Технологія MAP. Суть технології MAP полягає в упаковці продуктів у спеціальному газовому середовищі, що складається з суміші двох газів – азоту і вуглекислого газу. Холодильна камера відкачує повітря з лотка з продуктом, закачує газову суміш у потрібних пропорціях і герметично запаює плівкою. Розробка рецептури конкретної газової суміші є складним і тривалим процесом, тому що кожен продукт має складний хімічний склад. Технологія MAP (англ. Modified Atmosphere Packaging) розшифровується як упаковка в модифікованому газовому середовищі. Дана технологія є найбільш популярною на Заході і стрімко завойовує популярність у нашій країні. MAP з'явилася 15–20 років тому внаслідок подальшого розвитку технології вакуумування, яка так і не змогла вирішити низку важливих проблем: деформація продуктів, анаероби, зневоднення продуктів. MAP дозволила успішно впоратися з даними проблемами, тому що має ряд переваг:

- повна герметичність;
- хімічна інертність;
- високі бар'єрні властивості;
- виключає проникнення всередину упаковки вологи, кисню, агресивних середовищ і виходу модифікованого середовища з упаковки;
- екологічна безпека, підтверджена наявністю харчових допусків.

Технологія Cook & Chill. (англ. – готуй і охолоджують) – це інноваційна технологія приготування їжі у великих обсягах, що дозволяє зберегти її вихідну свіжість (до трьох тижнів) і якість без застосування консервантів, забезпечуючи високий захист від зростання

мікроорганізмів. Дана технологія дозволяє ефективно управляти матеріальною собівартістю продукту і знизити виробничі витрати. Технологія Cook&Chill передбачає 5 етапів приготування їжі:

— санітарна обробка: призначена для видалення мікрофлори та бактеріального фону з поверхні продуктів;

— приготування у вакуумі (розміщення в рукав): дозволяє зберегти корисні властивості продукту. Полягає у видаленні з упаковки атмосферного повітря, яке може викликати окислення продуктів;

— приготування за допомогою теплової обробки;

— швидке охолодження;

— регенерація продукту перед його подачею.

Простіше кажучи, технологія Cook&Chill має два підходи: упаковка продукту з подальшим приготуванням або приготування продукту з подальшою упаковкою. І в тому, і в іншому випадку весь процес приготування та упаковки контролюється електронікою.

Технологія Sous-Vide – інноваційна технологія приготування їжі в спеціальному пластиковому пакеті, з якого відкачується повітря, і готується у воді при температурі, яка не перевищує 70 °С.

У результаті застосування технології sous-vide можна досягти відразу кількох цілей:

— при приготуванні в запечатаному пакеті продукти зберігають усі смаки та аромати, які в звичайних умовах частково втрачаються в процесі термічної обробки;

— при низькотемпературній обробці не руйнуються клітинні мембрани, тому готова страва виходить набагато соковитішою;

— овочеві культури, які можна піддавати даному методу, навпаки, зберігають хрустку, свіжу текстуру, що набагато складніше отримати при звичайному варінні.

### **Література**

1. Кристофер Эгертон-Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Э. Т. Кристофер // РосКонсульт. – 1999. – 272 с.

2. Надточий В. А. Имидж ресторана как фактор его конкурентоспособности / В. А. Надточий // Молодой ученый. – 2013. – № 12. – С. 331–335.

3. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. Економіка розвитку. 2013. № 1(65). С. 122–126.

4. Актуальные ресторанные тенденции 2016-2017 в Украине. URL: <https://lasoon.com.ua/kyiv/expertopinion/aktualnye-restorannye-tendentsii-2016-2017-v-ukraine>.

## **IMPROVEMENT OF THE TECHNOLOGY OF WALNUT SAUCE PRODUCTION WITH HIGH NUTRITIONAL VALUE**

**Kashkano M.A., Ph.D., Associate Professor  
Odessa National Academy of Food Technologies**

Modern trends in the nutritional structure of the population determine the need for nutrition correction in the direction of balance. Almost all food products are not balanced, they do not contain irreplaceable nutrients in the required amounts and ratios and are very different in nutritional composition. This means that an adequate diet should include a fairly large number of different foods [1].

An alternative way of correcting the nutritional composition of the diet is to expand the range of sauces with determined high nutritional value. Sauces represent a wide range of culinary products, the main purpose of which is to give the dishes a variety of flavors, juicy consistency, enhance the digestibility of food, expand the range of dishes and culinary products.

ВИКОРИСТАННЯ ЦУКАТІВ ФЕЙХОА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
<b>Калугіна І.М., Якименко І.О.</b> .....	76
ІНТУЇТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ ПРОТИ КЕТОДІЄТИ	
<b>Козонова Ю.О.</b> .....	78
АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ ПРОРОЩЕНОЇ СОЧЕВИЦІ	
<b>Атанасова В.В.</b> .....	80
НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ	
<b>Д'яконова А.К., Степанова В.С.</b> .....	81
ОЦІНКА ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ДЕСЕРТУ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ	
<b>Біленька, І.Р., Лазаренко Н.А.</b> .....	82
ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
<b>Салавеліс А.Д., Поплавська С.О., Гончар А.П.</b> .....	84
IMPROVEMENT OF THE TECHNOLOGY OF WALNUT SAUCE PRODUCTION WITH HIGH NUTRITIONAL VALUE	
<b>Kashkano M.A.</b> .....	86
БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ «БРАУНІ»	
<b>Нєміріч О.В., Дмитренко М., Петровський І.</b> .....	88
МОДЕЛЮВАННЯ ТА РОЗРОБКА БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ СТРАВ	
<b>Корецька І.Л., Зінченко Т.В., Польовик В.В.</b> .....	89

### **СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ І КОСМЕТИКИ»**

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА СПЕЛТИ У ВИРОБНИЦТВІ КОМБІНОВАНИХ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ	
<b>Климентьєва І.О., Ткаченко Н.А.</b> .....	91
ОБҐРУНТУВАННЯ СПІВВІДНОШЕННЯ НАТУРАЛЬНИХ СОКІВ У СКЛАДІ СИРОВАТКОВОГО ЖЕЛЕ	
<b>Казюк Г.В., Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П.</b> .....	92
НАСІННЯ РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА В ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗІ	
<b>Котляр С.О., Ткаченко Н.А.</b> .....	95
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ У МОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ	
<b>Ланженко Л.О., Дец Н.О., Ізбаш Є.О.</b> .....	97
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ ТОПЛЕНОГО МАСЛА ЗІ СПЕЦІЯМИ	
<b>Севаст'янова О.В., Маковська Т.В.</b> .....	99
КОСМЕТИЧНА СИРОВИНА З АНТИПІГМЕНТАЦІЙНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
<b>Севаст'янова О.В., Маковська Т.В.</b> .....	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ	
<b>Скрипніченко Д.М., Кручек О.А.</b> .....	102
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗЛАКТОЗНОГО БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ ІЗ ЗАДАНИМ СКЛАДОМ НУТРИЄНТІВ	
<b>Трубнікова А.А.</b> .....	104
ОДЕРЖАННЯ СУХОГО БЕЗЛАКТОЗНОГО БІЛКОВО-ЛІПІДНОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ	
<b>Трубнікова А.А., Чабанова О.Б., Шарахматова Т.Є.</b> .....	105
ФАКТОРНІЙ І РЕГРЕСІЙНІЙ АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНИХ СКЛАДОВИХ НИЗЬКОЛАКТОЗНОГО МОРОЗИВА	
<b>Кирилов В.Х., Трубнікова А.А.</b> .....	107
METHODS OF RESEARCH AND IDENTIFICATION OF MILK FAT	
<b>Sytnik N.S., Mazaeva V.S.</b> .....	108

### **СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»**

СУЧАСНА ХІМІЧНА ТЕРМІНОЛОГІЯ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
<b>Черно Н.К., Стрікаленко Т.В.</b> .....	109
УЛЬТРАЗВУКОВА ОБРОБКА ЯК МЕТОД ОТРИМАННЯ ВОДОРОЗЧИННОГО МАНАНУ З КАВОВОГО ШЛАМУ	
<b>Черно Н.К., Науменко К.І., Очкєурьова О.Ф.</b> .....	111