

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

**Одеса 2015**

## СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

### ОВОЧЕВІ МУСИ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ТА ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Салавеліс А.Д., к.т.н., доцент  
Одеська національна академія харчових технологій

Виробництво продуктів та страв оздоровчого та функціонального призначення є сучасним й актуальним. Серед всіх видів страв та виробів найбільшим попитом користуються солодкі або десертні страви, тому метою науково-дослідницької роботи є обґрунтування і розробка технологій виробництва кулінарних десертів – мусів із заздалегідь заданими лікувальними і профілактичними властивостями. Муси – десерти – солодкі страви, готують з використанням желатину або манної крупи з використанням яблук згідно класичної рецептури. Особливістю мусів є процес збивання увареної охолодженої маси до утвору густої піно подібної маси, яку розливають у форми й охолоджують.

Одним з напрямів вдосконалення технології кулінарних і кондитерських виробів є зниження енергетичної цінності при одночасному підвищенні їх біологічної цінності. Це можливо шляхом заміни традиційних рецептурних інгредієнтів низькокалорійними нетрадиційними добавками. З метою розробки науково обґрунтованих рецептур солодких страв – мусів зниженої калорійності досліджували вплив овочевих добавок – пюре на властивості готових виробів, харчову і біологічну цінність. Якість готових виробів залежить від властивостей збитої овочевої маси, її впливи на пінотворну здатність, щільність, стійкість. Зменшення щільності збитої маси і збільшення пінотворної здатності системи при введенні овочевих добавок сприяє кращому аеруванню маси в процесі збиття, а також знижує щільність збитої маси, трохи підвищує пінотворну здатність і стійкість збитої маси. Овочеві пюре утворюють пінний каркас, здатний зберігатися більш тривалий час, що, можливо, обумовлено впливом окремих компонентів – клітинних стінок, пектинових речовин, цукрів, органічних кислот на властивості цукрово-круп'яної маси.

Порівняна таблиця хімічного складу рецептурних компонентів показує їх переваги і недоліки, що дозволяє найбільш раціональне скомпонувати рецептурний склад суміші з точки зору збалансованого харчування і харчової цінності. Так, наприклад, такої сумішшю є буряково-морквяне, морквяно-яблукове, гарбузове-яблукове, що дозволить отримати десерт із найбільше збалансованим та корисним складом й гарними органолептичними властивостями.

**Таблиця 1 – Хімічний склад овочевих сумішей**

Назва сумішей	Маса,г	білки	жири	вуглевод	клітков	зола	кислоти	Q,ккал
Буряково-морквяна суміш	50\50	1.4	0	8	1.1	1	0.1	37
Яблукова морквяна суміш	50\50	09	0.1	9	09	07	0.4	36
Гарбузове – яблукова суміш	50\50	07	0	8	09	1	0.4	34

Назва	Na, мг	K	Ca	Mg	P	Fe	каротин	B1	B2	PP	C
Буряково-морквяна суміш	54	244	44	41	49	1.1	4.5	0,04	0,06	0,6	7
Морквяно-яблукова суміш	24	224	34	24	33	0.7	4,5	0,05	0,05	0,5	10
Гарбузово-яблукова суміш	27	209	28	12	18	08	07	0,04	0,02	04	12

**Таблиця 2– Рецептури овочевих мусів**

Сировина	Рец. 967-контроль		Варіант 1		Варіант 2		Варіант 3		Варант 4	
Томати			345\300	70\60	–		–		–	
Буряк			–		186\150	37\30	–		–	
Морква			–		186\150	37\30	186\150	37\30	–	
Гарбуз			–		–		–		180\150	36\30
Яблуко	341\300	68\60	–		–		170\150	34\30	170\150	34\30
Цукор	150	50	150	50	150	50	150	50	150	50
Манка	80	16	80	16	80	16	80	16	80	16
Кислота	1.5	03	1.5	03	1.5	03	1.5	03	1.5	03
Вода	750	150	750	150	750	150	750	150	750	150
Вихід	1000	200	1000	200	1000	200	1000	200	1000	200

**Таблиця 3 – Хімічний склад та калорійність овочевих мусів**

Сировина	Маса, г	вода	білки	жири	вуглев	клітков	зола	кислоти	Q,кк ал
<i>Томати</i>	100	94	1.1	0	4.2	08	07	0.5	20
Томати	60	56	0,7	0	2,5	0.5	0.4	0.3	12
<i>Буряк</i>	100	86,5	1.5	0	9	1	1	0.1	41
Буряк	30	26	0.5	0	2.7	0.3	0.3	0.03	12
<i>Гарбуз</i>	100	90	1	0	6.5	1.2	1.4	0.1	29
Гарбуз	30	27	0.3	0	2	0.4	0.4	0.03	9
<i>Морква</i>	100	88,5	1.3	0.1	7.1	1.2	1	0.1	33
Морква	30	27	0.4	0.03	2.1	0.4	0.3	0.03	10
<i>Яблука</i>	100	86.5	0.4	0	10	0.6	0.5	0.7	38
Яблука	60	52	0.24	0	6	0.4	0.3	0.4	23
Яблука	30	26	0.12	0	3	0.2	0.2	0.2	12
<i>Цукор</i>	100	0.14	0	0	99.8	0	0	0	374
Цукор	50	0.07	0	0	49.9	0	0	0	187
<i>Манка</i>	100	14	11	0.7	74	0.2	0.5	0	326
Манка	16	2.2	1.8	0.1	12	0.03	0.08	0	5
Кислота	03								
Вода	150								
Вихід яблучного	200	128	2	0.1	68	0.43	0.4	0.4	215
Вихід томатного	200	140	2.5	0.1	55	0.53	0.5	0.3	204
Вихід бур-морквян	200	138	2.7	0.1	57	0.73	0.64	0.06	214
Вихід моркв-яблуч	200	139	2.4	0.1	57	0.63	0.6	0.23	214
Вихід гарбуз-яблуч	200	139	2.2	0.1	57	0.63	0.7	0.23	213

Таким чином, функціональні добавки у вигляді овочевих пюре дозволили збагатити готові вироби усіма необхідними мікронутрієнтами і харчовим волокнами та обґрунтувати їх використання у профілактичному та оздоровчому харчуванні.

## ЗМІСТ

СТІЙКІСТЬ ПРЯНО-ОЛІЙНИХ СУМІШЕЙ ПРИ ЗБЕРІГАННІ	
Дец Н.О.....	110
ІМІТАТОРИ ЖИРІВ ГІДРОКОЛОЇДНОЇ ПРИРОДИ	
Севастьянова О.В., Ткаченко Н.А.....	112
РОЗРОБКА КУПАЖІВ РОСЛИННИХ ОЛІЙ	
Котляр Є.О.....	114
ПІДБІР РОСЛИННИХ ОЛІЙ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Шарахматова Т.Є., Танасова Г.С.....	116
ПІДБІР ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КОМПОЗИЦІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО ПРОБІОТИЧНОГО СИРУ	
Скрипніченко Д.М.....	117
НОВІ ЗАКВАШУВАЛЬНІ КУЛЬТУРИ ПРЯМОГО ВНЕСЕННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВТВЕРДИХ СИЧУЖНИХ СИРІВ	
Бакаленко В.А.....	119
ТВЕРДІ СИРИ З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ: ПЕРСПЕКТИВИ ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА	
Ткаченко Н.А., Ланженко Л.О.....	120
ДОСЛІДЖЕННЯ МЕМБРАННОГО ПРОЦЕСУ ОЧИЩЕННЯ СТІЧНИХ ВОД ОЛІЙНОЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Бондар С.М., Чабанова О.Б., Чабанова А.А.....	121
ОБГРУНТУВАННЯ ВМІСТУ СТАБІЛІЗАЦІЙНОЇ СИСТЕМИ У МАЙОНЕЗАХ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ткаченко Н.А., Маковська Т.В., Гресько І.Г.....	124

### **СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

ОТРИМАННЯ МІКРОПАРТИКУЛЯТУ З КОНЦЕНТРАТУ БІЛКІВ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ	
Дідух Г.В.....	125
РОЗРОБКА НОВИХ ЕМУЛЬСІЙНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Д'яконова А.К., Чернат В.С.....	130
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ МІНЕРАЛЬНИМ СКЛАДОМ	
Д'яконова А.К., Нестеренко В.В.....	131
ОВОЧЕВІ МУСИ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ТА ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Салавеліс А.Д.....	132
ЕМУЛЬСІЙНИЙ СОУС ЯК ПРОДУКТ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Колесніченко С.Л.....	134
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Калугіна І.М.....	134
ВСТАНОВЛЕННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ СКЛАДОВИХ КОНФІТЮРУ НА ОСНОВІ КОРИННЯ СЕЛЕРИ	
Біленька І.Р., Голінська Я.А.....	136
РОЗРОБКА НВЧ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ЕКСТРАКТІВ З ПРЯНИХ РОСЛИН	
Бурдо А.К.....	138
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧЕВІ САЛАТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ВОДОРОСТІВ	
Козонова Ю.О.....	140
АСОРТИМЕНТ КОРИСНИХ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Паскал Ю.Г.....	141
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГЛЮТИНУ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ	
Кушнір Н.А.....	142
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З СОЧЕВИЦІ	
Атанасова В.В.....	143
ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРНИХ КОМПОЗИЦІЙ КОНФІТЮРУ НА ОСНОВІ КОРИННЯ ПАСТЕРНАКУ	
Лазаренко Н.А., Біленька І.Р.....	144
РОЗШИРЕННЯ АСОРИМЕНТУ СОУСІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ ПОЛІНЕНАСИЧЕНИХ ЖИРНИХ КИСЛОТ	
Кашкано М.А.....	146
НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ДЕСЕРТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Золоська О.В., Тележенко Л.М.....	147

### **СЕКЦІЯ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ І ТУРИЗМУ**

ІННОВАЦІЇ В КУЛЬТУРІ І СЕРВІСІ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Тітомир Л.А.....	148

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії  
20 – 24 квітня 2015 р.

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

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова  
Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д.х.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., доцент

Гладушняк О.К., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н. А., 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