

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,  
присвяченої 50-річчю заснування ХДУХТ*

*У двох частинах*

*Частина 1*

*6 квітня 2017 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2017

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); *С.В. Михайлова*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психолог. наук, 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. Кіттела*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, редактор; *Л.П. Малуц*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, 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, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 1. – 463 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, 2017

ISBN

## ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КИЗИЛОВОГО ПОРЕ НА ФОРМУВАННЯ СТРУКТУРИ ЛУКУМУ ЗБИВНОГО

**Кінаш Т.В., гр. ТХП-53**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.Ю. Толстих**  
Одеська національна академія харчових технологій

Одним з основних вуглеводчмісних рецептурних компонентів при виробництві збивних східних солодошів є фруктово-ягідні напівфабрикати. Цими властивостями більшою мірою володіє яблучне пюре, але можливо також використання нетрадиційної сировини – пюре з плодів кизилу, завдяки його хімічному складу і функціональним властивостям, які відповідають вимогам технології збивних виробів.

При виробництві лукуму збивного послідовно протікають два процеси: піно- і драглеутворення. Піноподібні збивні маси являють собою дисперсну систему, що складається з комірок, заповнених повітрям і відокремлених одна від одної плівками дисперсійного середовища – крохмале-цукрово-білково-фруктового золя, здатного переходити в гель. Додавання пюре з плодів кизилу призводить до зниження піноутворюючої здатності (ПУЗ) суміші, так у зразка з 40% кизилового пюре ПУЗ знижується на 6%, з 50% пюре – на 10%, у зразка з 60% пюре спостерігається значне зниження ПУЗ – на 29% порівняно з контрольним зразком. Це пояснюється наявністю великої кількості клітинних стінок рослинної тканини, що містяться в пюре, під вагою яких відбувається деяке руйнування пінної структури.

Показником якості для пористих структур є стабільність піни, яку фіксували по висоті стовпа піни через 1 годину після припинення збивання. Встановлено, що в зразках з внесенням 40 і 50% кизилового пюре відбувається підвищення стабільності піни, так як пектинові речовини, які мають стабілізуючі властивості, адсорбуючись на поверхні розділу фаз повітря-рідка частина збивної маси, збільшують рухливість міжфазних адсорбційних шарів з одночасним підвищенням міцності оболонки повітряних бульбашок.

На підставі проведених досліджень встановлено, що раціональне дозування кизилового пюре при виробництві лукуму збивного становить 50% від маси яблучного пюре, вироби на його основі володіють добрими драглеутворюючими властивостями, ніжною, піноподібною консистенцією.

- Юрченко В.В.** (Керівн. **Є.О. Коротаєва**) Перспективи використання снекової продукції на основі клітковини ..... 55
- Юрченко Е.П.** (Керівн. **М.Б. Колеснікова**) Застосування технології Sous Vide під час виробництва харчової продукції..... 56

## **Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

- Балюк А.О.** (Керівн. **Г.В. Коркач**) Перспективи використання лактулози в технології кондитерських виробів..... 58
- Батигіна В.О.** (Керівн. **А.В. Глазунова**) Дослідження впливу ядра насіння соняшнику подрібненого на показники якості готових хлібобулочних виробів ..... 59
- Брикова Т.М., Гречаник Н.С., Верешко А.А.** (Керівн. **О.В. Самохвалова, Н.В. Гревцева**) Дослідження реологічних властивостей тіста для печива з додаванням виноградних порошків ..... 60
- Валевська Л.О.** Розробка нових продуктів екструзійної технології функціонального призначення ..... 61
- Городиська О.В.** (Керівн. **Н.В. Гревцева**) Дослідження антиоксидантних властивостей порошку з виноградних кісточок у технології кондитерської жирової глазури..... 62
- Доценко Л.В.** (Керівн. **Н.В. Туз**) Розробка технології виробництва льодяникової карамелі оздоровчої дії ..... 63
- Загаренко Я.О.** (Керівн. **З.І. Кучерук**) Аспекти розробки та випуску печива для харчування дітей із 6-ти місяців..... 64
- Загородня В.А.** (Керівн. **К.Г. Іоргачова, К.В. Аветісян**) Розширення асортименту пастило-мармеладних виробів зі знизеним вмістом цукру..... 65
- Кирюшина О.Є., Мосьпан Я.С.** (Керівн. **О.Г. Шидакова-Каменюка**) Використання вторинної горіхової сировини в технології вівсяного печива ..... 66
- Кінаш Т.В.** (Керівн. **В.Ю. Толстих**) Дослідження впливу кизилового пюре на формування структури лукуму збивного..... 67
- Кормош А.В.** (Керівн. **В.П. Варибрус**) Розширення асортименту пряничних виробів, збагачених натуральними речовинами рослинного походження ..... 68
- Лапицька Н.В., Чмух О.М.** (Керівн. **Г.В. Степанькова**) Перспективність застосування шроту зародків вівса в технології житньо-пшеничного хліба ..... 69