

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ

Золовська О.В., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій

Сьогодні у всіх розвинених країнах світу є великі спеціалізовані підприємства, які займаються випуском продуктів профілактичного призначення. Різні наукові колективи продовжують поглиблені дослідження зі створення нових і вдосконалення існуючих продуктів харчування для профілактики захворювань, для людей похилого віку, для спортсменів та інших груп населення. Людина звикла, що трапеза обов'язково закінчується солодким десертом. Десерт – традиційне доповнення будь-якого меню. Але в зв'язку з хворобами сьогоdnішнього дня (цукровий діабет, ожиріння, серцево-судинні захворювання) не кожен може собі дозволити солодке і калорійне закінчення трапези. Існуючі зараз рекомендації для харчування людей страждають даними захворюваннями (в тому числі дієти № 8 і 9) пропонують десерти, не цілком відповідають смакам споживачів, залишають відчуття незадоволеності при споживанні. У зв'язку з цим проблема виробництва низькокалорійних продуктів з заміною сахарози на цукрозамінники, виключення з традиційних рецептур жирів, введення харчових волокон є досить актуальною.

Тому, наукове обґрунтування технології низькокалорійного десерту на основі кисломолочного сиру з використанням висівок дозволить розширити наукові уявлення про біологічну цінність десертів, що представляє науковий і практичний інтерес, а впровадження нової продукції дозволить розширити асортимент і показники ефективності переробки молочної сировини. Серед широкого спектру харчових продуктів десертна продукція характеризується особливо високим попитом серед споживачів.

На сучасному етапі розвитку технологій десертна продукція набуває особливого значення, що обумовлено її високими органолептичними властивостями, широким спектром рецептурних компонентів, можливістю варіювання харчової та енергетичної цінності.

Десерти на основі молочної сировини є доволі затребуваною групою продукції. Однак існуючі підприємства не задовольняють попит споживання даної продукції. Тому, одним зі шляхів забезпечення населення низькокалорійною десертною продукцією є її виробництво й реалізація в закладах ресторанного господарства.

Асортимент солодких страв, у тому числі і десертів, що виробляються на сьогоdnішній день, досить широкий і представлений основними групами: креми, муси, самбуки, пудинги, суфле та ін.

За технологічною реалізацією та дисперсною структурою десерти можна поділити на три групи – піноподібні, гелеподібні та десерти зі складною дисперсною структурою. До першої групи відносяться десерти з пінною структурою, які вживаються відразу після приготування: креми на основі вершків, сметани та ін. До другої групи відносяться десерти, які можуть досить тривалий час зберігатися після технологічної обробки, з пінною структурою – суфле, десерти, та з гелеподібною – бламанже, желе й ін. Третя група продукції поєднує одночасно властивості гелів, пін, а іноді й емульсій – муси та креми з гелеутворювачем, самбуки, пудинги.

Необхідність покращення споживчих властивостей, підвищення конкурентоспроможності, забезпечення стабільних якісних показників продуктів вимагає раціоналізації складу та коригування традиційних технологій сиркових виробів.

Виробництво багатоконпонентних десертних страв можливо здійснювати з використанням нетрадиційної сировини рослинного походження. Ефективним способом удосконалення технології десертів є оптимізація рецептурного складу за рахунок додавання зернових інгредієнтів, багатих на харчові волокна.

Таким чином, використання в технологіях виготовлення низькокалорійних десертних страв з додаванням нетрадиційної рослинної сировини набуває особливого значення та має перспективні напрямки для подальшого дослідження.

ІННОВАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА

**Подорога В.І., ст. викладач
ТОВ «ХЕЛСФУД», Одеська національна академія харчових технологій**

В останні роки новітні інновації суттєво змінили індустрію громадського харчування. Вже не достатньо тільки витримувати якість їжі та обслуговування. Інформаційні технології полегшали життя людини в різних сферах. Людська натура по своїй природі дуже швидко звикає до хорошого, тому обираючи з ресторанів одного рівня, відвідувач обере, наприклад, там де є Wi-Fi. Розглянемо деякі інновації в ресторанному господарстві. Муляжі страв меню на вітрині. Ця інновація полягає в тому, щоб продемонструвати своє меню людині на вітрині ресторанна. Всі розуміють що це практично не можливо зробити за допомогою готових страв. Навіть дуже якісні фото не справляться з цією задачею. Тому муляжі є єдиний способом, не тільки прикрасити вітрину, але і стати привабливим інформаційним джерелом для відвідувачів. Завдяки новітнім технологіям муляжі виглядають як справжні страви, по яких людина може оцінити розмір порції, інгредієнти, що в нього входять. Ця розробка може полегшати вибір відвідувача на користь закладу, який це впровадить.

QR-код. Це маркетингова інновація, яка відмінно працює в організації громадського харчування. В невеликому двовимірному квадраті можливо розмістити всю інформацію про ваш заклад, діючі акції і різноманіття меню. Його можна розмістити на рекламних стійках, столиках, чеках. Через код можливо ознайомити навіть з сайтом закладу та запросити друзів через соціальні мережі. Все що треба зробити відвідувачу, це легко про сканувати мобільним телефоном, камерою планшета чи ноутбука і зберегти інформацію на своєму пристрої.

Електронне меню. Технологічні інновації в громадському харчуванні також пов'язані з впровадженням планшетів, які можуть замінити звичайні книги меню. Відвідувачу пропонується обрати страву і зв'язатися з офіціантом за допомогою планшета. Також можливо одразу побачити загальну вартість та калорійність страв. При очікуванні замовлення можна перевірити електронну пошту, подзвонити друзям чи просто пограти.

Системи контролю. Системи, які дають можливість здійснювати внутрішніми процесами закладу. Високоякісні камери, які вмонтовані на кухні, дозволяють миттєво впливати на будь які порушення пов'язані з технікою безпеки та дотримання санітарних норм.

Інновації в ресторанному бізнесі в основному потребують додаткових капіталовкладень. Тому багато власників не наважуються на крок по вдосконаленню своєї роботи. Але орієнтація тільки на сьогоднішній день та відмова від вкладень в інновації може в подальшому привести до закриття закладу.

ВПЛИВ КАТІОНІВ ДОВОАЛЕНТНИХ МЕТАЛІВ НА ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕКТИНОВИХ ГЕЛІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

**Кисельов С.В., к.т.н., старший викладач
Одеська національна академія харчових технологій**

Візуальна привабливість кондитерських виробів – один з ключових факторів прийняття рішення про їх придбання та споживання. У цьому зв'язку дизайн кондитерських

СЕКЦІЯ «БІОТЕХНОЛОГІЯ, КОНСЕРВОВАНІ ПРОДУКТИ І НАПОЇ»

МОЛОЧНО-КИСЛЕ БРОДІННЯ В ПЕРЕРОБЦІ ОВОЧІВ Палвашова Г.І.....	83
ЕФЕКТИВНІСТЬ РІЗНИХ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОЇ СТЕРИЛІЗАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОНСЕРВІВ Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	86
АКТУАЛЬНІСТЬ КЕРУВАННЯ ВМІСТОМ БІОГЕННИХ АМІНІВ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Безусов А.Т., Баришева Я.О.....	88
ТЕОРЕТИЧНЕ ТА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН ІЗ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКТІВ НА ЙОГО ОСНОВІ Нікітчина Т.І., Безусов А.Т.....	90

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ВИКОРИСТАННЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ У СКЛАДІ ЗДОРОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Д'яконова А.К., Степанова В.С.....	92
РОЗРОБКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ АЛІМЕНТАРНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ Кашкано М.А.....	94
КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННИХ МОЛОЧНИХ РЕСУРСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Дідух Г.В.....	95
ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЕЦИТИНУ В ХАРЧУВАННІ Колесніченко С.Л., Тележенко Л.М.....	96
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ Салавеліс А.Д.....	98
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Калугіна І.М.....	100
ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ ДОБАВОК З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІ Бурдо А.К., Атанасова В.В., Чебан М.М.....	102
ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ Золовська О.В.....	104
ІННОВАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА Подорога В.І.....	105
ВПЛИВ КАТІОНІВ ДВОВАЛЕНТНИХ МЕТАЛІВ НА ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕКТИНОВИХ ГЕЛІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ Кисельов С.В.....	105
РОЗРОБКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ ІІ ТИПУ Козонова Ю.О.....	107
ВИЗНАЧЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ГІДРОЛІЗАТУ КОЛЛАГЕНУ Дзюба Н.А., Валевська Л.О., Євдокимова Г.Й.....	108

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ЖИРІВ»

КОМБІНОВАНІ БІФІДО-НАПОЇ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ – ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Ткаченко Н.А.....	110
ВПЛИВ ХАРЧОВОЇ СОЛІ НА КРІОСКОПІЧНУ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНОГО МОРОЗИВА Шарахматова Т.Є.....	112
РОЛЬ СПОЖИВАЧІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ СИСТЕМИ НАССР Дюдіна І.А.....	114
ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОЖИРНИХ БІФІДОВМІСНИХ СПРЕДІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Ткаченко Н.А., Ізбаш Є.О., Касьянова А.Ю.....	116
СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК В ПЕРІОД ВАГІТНОСТІ ТА ЛАКТАЦІЇ Дец Н.О.....	118

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 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 № 15 від 25.04.2017 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:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., 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

Мардар М.Р., 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

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