

**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

2 квітня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

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); *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *А.А. Дубініна*, канд. техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденю*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кіттела*, д-р техн. наук, проф.; *Л.М. Крайнюк*, канд. техн. наук, проф.; *Г.М. Лисюк*, д-р техн. наук, проф.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Ф.В. Перцевой*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, доц.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потанов*, д-р техн. наук, проф.; *М.С. Синькоп*, д-р техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.; *М.О. Середенко*, керівник видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 6 від 26.02.15 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, 2 квітня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 451 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, 2015

ISBN

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ШРОТУ З НАСІННЯ ЛЬОНУ

Андрасович Д.В., асист.

Науковий керівник – канд. техн. наук, асист. **Валевська Л.О.**

Одеська національна академія харчових технологій

Серед продуктів переробки олійного насіння, поряд з рослинними оліями, важливе місце за об'ємом і за значенням посідає макуха і шрот.

Шрот – це побічний продукт олійноекстракційного виробництва, який отримують після звільнення жиру з насіння олійних культур екстрагуванням органічними розчинниками.

Залежно від виду сировини розрізняють шрот соняшниковий, соєвий, ріпаковий, арахісовий, гірчичний, рицини, конопляний, кукурудзяний та інші. Більше всього в світі виробляється соєвого шроту – більше 67%, близько 4% – ріпакового, 5,8% – бавовняного і 5,1% – соняшникового.

Насіння сої, на сьогоднішній день, є одним з основних промислових джерел рослинної олії у світі і важливою сировиною для отримання білкових продуктів харчового і кормового призначення.

Шрот з насіння льону світло-шоколадного відтінку, з приємним горіховим присмаком, містить велику кількість розчинної клітковини (до 84%), водорозчинні вітаміни, органічні солі цинку, калію, заліза, бром, марганцю, кальцію, селену, які необхідні людському організму. Використовується в дієтичному харчуванні при тривалому прийомі хіміотерапевтичних препаратів, ожирінні, високому рівні холестерину, захворюваннях органів травлення.

Шрот з насіння льону при введенні його в раціон харчування, насамперед, нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту. Ця властивість шроту пов'язана з великим вмістом в насінні льону цінних харчових волокон, що стимулюють перистальтику кишечника. Крім того, насіння льону, з якого виробляється шрот, багате на антиоксиданти, які поліпшують стан мікрофлори кишечника.

Завдяки невисокому вмісту вуглеводів, шрот з насіння льону при введенні його в раціон харчування дозволяє уникнути ожиріння і сприяє нормалізації ваги. Дуже корисний шрот з насіння льону і для хворих на цукровий діабет 1-го і 2-го типу. Даний шрот не тільки сприяє зниженню цукру в крові, але і покращує обмінні процеси в організмі.