

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

14 травня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803
Р 64

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, д-р техн. наук, проф.; Н.В. Дуденко, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кінтєла, 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. Перцевої, д-р техн. наук, проф.; Є.П. Пивоваров, д-р техн. наук, доц.; 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. Потатов, д-р техн. наук, проф.; О.В. Самохвалова, канд. техн. наук, доц.; М.Л. Серік канд. техн. наук, доц.; О.Г. Терешкін, д-р техн. наук, доц.; Ю.М. Тормосов, д-р техн. наук, проф.; Т.М. Афоніна, керівник ВОІР; М.О. Середенко, керівник видавничого відділу

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 29.04.15 р.

Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 14 травня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 341 с.
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

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 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції

Л.К. Овсянникова, канд. техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса);

Л.О. Валецька, канд. техн. наук, асист. (ОНАХТ, Одеса)

Д.В. Андросович, асист. (ОНАХТ, Одеса)

Ю.В. Шапанюк, асп. (ОНАХТ, Одеса)

ВИКОРИСТАННЯ КУНЖУТНОГО ШРОТУ В ХАРЧУВАННІ

Кунжут, друга назва якого сезам, прийшов до нас з глибокої давнини. Тоді це насіння фігурувало в багатьох тасмничих легендах і переказах. Донині кунжут активно використовують, так як обивателям відомо, скільки корисних властивостей має в собі насіння кунжуту.

Кунжут – рослина однолітка. Плоди цієї рослини нагадують довгасті коробочки невеликого розміру, заповнені насінням різного забарвлення, від чорного до білого.

Використання кунжуту досить різноманітно. Крім кулінарного застосування, кунжут використовується і в лікувальних цілях. Він виліковує багато хвороб, особливо цінна олія, приготована на основі цього насіння.

Хімічний склад насіння кунжуту, його харчова цінність наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Хімічний склад насіння кунжуту

Найменування показника	Вміст в насінні кунжуту
Білки, г	19,4
Жири, г	48,7
Вуглеводи, г:	
- моно-і дисахариди	2,0
- крохмаль	10,2
Зола, г	5,1
Мінеральні речовини, мг:	
Na	75
K	497
Ca	1474
Mg	540
P	720
Fe	61
Вітаміни, мг:	
B ₁	
B ₂	1,27
PP	0,36
C	4
Енергетична цінність, ккал	605

Насіння кунжуту багате на амінокислотний склад (табл. 2).

Таблиця 2 – Амінокислотний склад насіння кунжуту

Найменування амінокислоти	Вміст в насінні кунжуту, мг в 100 г
Валін	886
Ізолейцин	783
Лейцин	1338
Лізин	554
Метіонін	559
Треонін	768
Триптофан	297
Фенілаланін	885

Незважаючи на безліч корисних властивостей кунжуту, в основному вирощують його саме для отримання лікувальної олії, яка використовується і в кулінарії, і в медицині і навіть в косметологічних цілях.

На кафедрі технології зберігання зерна Одеської національної академії харчових технологій проводяться дослідження з визначення споживних властивостей шроту з насіння кунжуту.

Шрот з насіння кунжуту представляє собою подрібнене насіння кунжуту, отримане після віджимання олії.

До складу даного шроту входять необхідні нашому організму незамінні вищі ненасичені жирні кислоти, клітковина, целюлоза, пектин, фосфоліпіди, вітаміни С, В₁, В₂, РР та мінеральні речовини (Ca, K, Na, Mg, Fe).

Шрот з насіння кунжуту має оздоровчу дію: знижує рівень цукру у крові та покращує її згортання, сприяє схудненню, нормалізують функцію жовчовивідних шляхів.

Додавання шроту з насіння кунжуту в їжу дозволить збагатити її корисною клітковиною, амінокислотами і вітамінами, призведе до покращення обміну речовин, підвищенню імунітету і покращенню травлення, а також компенсує вітамінну і мінеральну недостатність.