

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ
ASSO INTERNATIONAL

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної спеціалізованої
науково-практичної конференції
«Інноваційні технології у
хлібопекарському виробництві»

та

Міжнародної спеціалізованої
науково-практичної конференції
«Здобутки та перспективи розвитку
кондитерської галузі»

Київ 2020



МАТЕРІАЛИ

**IV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

17 листопада 2020 р.

ТА

**VII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ**

24 листопада 2020 р.

Київ -2020



MATERIALS OF

4th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BAKERY PRODUCTION

November 17, 2020

AND

7th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY

November 24, 2020

Kyiv -2020

УДК 664.6

ББК 36.86

Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2020. – 161 с.

ISBN

Збірник включає в себе матеріали доповідей учасників міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві», яка відбулася 17 листопада 2020 року та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», яка відбулася 24 листопада 2020 року в м. Києві. Матеріали присвячено вирішенню актуальних питань хлібопекарської та кондитерської галузей, зокрема шляхам покращення якості хлібобулочних та кондитерських виробів, проблемам розширення асортименту, в тому числі і створенню нових виробів спеціального призначення.

Збірник призначений для фахівців хлібопекарської та кондитерської галузі, інженерно-технічних працівників, потенційних інвесторів, викладачів вищої школи, студентів і аспірантів вищих навчальних закладів та всіх, хто цікавиться актуальними проблемами хлібопекарської і кондитерської галузі.

УДК 664.6

ББК 36.84

Видається в авторській редакції

© НУХТ, 2020



VII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

24 листопада 2020 р.

Національний університет харчових технологій
Київ, Україна



7th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY

November 24, 2020

**NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES
Kyiv, Ukraine**

18. *Мирошник Ю.А., Доценко В.Ф.* Збереження свіжості бісквітних напівфабрикатів, що збагачені рослинними порошками 120
19. *Члени студентського наукового гуртка кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів: Михальська Л., Дуборезов О., Шкраба О., Попович В., Маркус Я., Павлова В., Павлюк Ю., Гороб'як О., Корочкін Д. керівник гуртка – Дорохович В.В.* Застосування насіння чіа для збагачення здобного печива 121
20. *Олексієнко Н.В.* Європейські вимоги щодо маркування харчової продукції в Україні 123
21. *Онофрійчук О.С., Грицайова А.О., Кохан О.О.* Шляхи зниження калорійності та глікемічності помадних цукерок 126
22. *Пушка О.С.* Перспективи використання ямсу в технології кулінарних та кондитерських виробів 129
23. *Савенко А.А., Шунько А.С.* Сучасні тенденції оформлення кондитерських виробів у ресторанному господарстві 130
24. *Силагадзе М.А., Карчава М.С., Берулава И.О., Пхакадзе Г.Н.* Использование минеральных вод и целебных растений Грузии в диабетическом питании 132
25. *Сирохман І.В.* Напрями поліпшення якості кондитерських виробів 136
26. *Толстих В.Ю., Гордієнко Л.В., Аветісян К.В.* Структурно-реологічні властивості мас нуги з протеїнами рослинного походження 137
27. *Тюрікова І. С., Крайнова В.В.* Розроблення технології жувальних цукерок підвищеної біологічної цінності 139
28. *Фіщук А.В., Лавренюк А.М., Кохан О.О.* Розробка бісквітного напівфабрикату зниженої калорійності та подовженого терміну зберігання 141
29. *Чугаєва Н. Ю.* Роль кондитерської продукції у вирішенні проблем психологічного характеру 142
30. *Шидакова-Каменюка О.Г., Самохвалова О.В., Шкляєв О.М.* Перспективи використання насіння чіа (*Salvia hispanica* L.) в технології кондитерських виробів 143
31. *Миколенко С.Ю., Жигунов Д.О., Руденко Т.В.* Перспективи використання різних видів амарантового борошна у хлібопекарському виробництві 146
32. *Кравченко М. Ф., Романовська О. Л.* Сучасні технології виробництва бісквітних виробів 148
33. *Єйрушевич А.О., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Сучасні проблеми готельно-ресторанного бізнесу 150
34. *Красна Н.І., Кучма О.С., Шунько Г. С., Новічкова Т. П., Левтринська Ю.О.* Особливості проектування кондитерського цеху на підприємстві ресторанного господарства з використанням сучасних інноваційних технологій 152
35. *Манц М.В., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Основні тенденції розвитку хлібопекарської промисловості України 156
36. *Позекун В.В., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Кваліфікаційна підготовка спеціалістів для вдалого розвитку кондитерської галузі 159

Сучасні проблеми готельно-ресторанного бізнесу

Єйрушевич А.О., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Шунько Г.С.,
Левтринська Ю.О.

Одеська національна академія харчових технологій

Хлібний сомельє розбирається в випічці так само, як і його більш відомий колега - у вині. З тією лише різницею, що для визначення якості продукту необхідно визначити не тільки його аромат, смак, а й скуштувати.

Місія хлібного сомельє - зберегти це розмаїття і примножити. А нова професія виникла не випадково: якщо не підтримувати «хлібну культуру», наслідки будуть сумні - дешевий продукт конвеєрного виробництва доб'є приватні пекарні і вікові традиції.

Офіційно професія хлібного сомельє з'явилася в Німеччині в 2015 році. Всього три роки тому в Академії пекарського ремесла Вайнхайм з'явився перший курс, присвячений дегустації хліба. І це незважаючи на те, що німецька культура споживання хліба вважається чи не найрізноманітнішою в світі - тут налічується більше 3200 сортів випічки. Є і своя хлібна географія: на півдні - більше з пшениці, з жита - на півночі. У кожному місті знайдеться безліч хлібних крамниць з десятками видів випічки. Навіть академія існує понад сто років! Але досі нікому не приходило в голову, що хліб вимагає такої ж дегустації, як вино, пиво, чай або сир.

У Німеччині налічується всього 44 представників цієї професії, і ще 2 в Австрії. Щоб зрозуміти, наскільки шановане хлібне ремесло, досить дізнатися, що сомельє Хольгер Шуерен отримав титул посла культури ЮНЕСКО. Він займається не тільки професійною, а й просвітницькою діяльністю - просуває традиційні методи випічки в німецьких дров'яних печах.

Головна проблема професії хлібного сомельє, що заважає її поширенню по світу - відсутність культури і традицій, з нею пов'язаних. Всі звикли звертатися до сомельє в ресторані при підборі вина до страв, але мало хто знає і розуміє, що точно так само до різних страв необхідно подавати і різний хліб. Один сорт хліба може зіпсувати весь обід неприємною кислотою, а інший - підкреслити смакові характеристики страв. І до тих пір, поки це не стане звичним для широких мас, хлібному сомельє буде складно знайти роботу.

Сомельє мало чим відрізняються від звичайних шеф-пекарів. Різниця лише в тому, що він може ще і працювати з клієнтами, давати рекомендації або розповідати про випічку, ділитися секретами ідеального хліба. Крім того, великі мережі пекарень відправляють своїх пекарів на навчання в академію, щоб вони в свою чергу могли проводити майстер-класи та тренінги всередині компанії. У самій академії вважають, що хлібні сомельє можуть виступати в якості експертів в ЗМІ і давати майстер-класи для широкої аудиторії.

Особливість професії сомельє полягає в тому, що почуття смаку суб'єктивно і передати його складно. Для цього пекарі розробили особливу «хлібну» мову, яка включає безліч параметрів якості хліба. Враховується,

наприклад, хрест при розламуванні, м'якість, товщина скоринки, сухість або вологість м'якушки, легкість і щільність бульбашок в м'якушки, тріщини на розломах. Тому в академію приймають тільки вже досвідчених пекарів, яких не треба вчити всіх тонкощів з нуля. Курс триває рік, протягом якого сомельє розвивають сенсорні здібності. Для отримання диплома претендентам доведеться скласти іспит, який може тривати від кількох годин до кількох днів.

Наприклад, хлібу з полби з його яскраво вираженим горіховим ароматом смакує біле вино з легкою кислинкою і високогірний сир з яскравим смаком. Швейцарський хліб (на житній заквасці, з пшеничного борошна) з його ніжною кислинкою і карамелевими нотками добре поєднується з білим вином і овечим сиром. До хліба з гарбузовим або соняшниковим насінням варто віддати перевагу рожевому вину. А смак німецького хліба на житній заквасці, із суміші житнього та пшеничного борошна, з його яскраво вираженою кислинкою і товстою скоринкою - краще смакує червоне вино з ягідними нотками і сир брі.

Фруктові нотки, припустимо, з'являються завдяки карамелізації, коли на хлібі утворюється скоринка. Взагалі 80 відсотків смаку хліба залежить від скоринки. Вона ж захищає м'якуш від черствіння. Здатність м'якушу утримувати вологу залежить від інгредієнтів і дотримання правил випічки.

За основу та приклад завжди беруться французькі пекарні, що кожного дня випікають свіжий та дуже смачний хліб, булочки, круасани та багато різних хлобобулочних виробів, які подаються як до сніданку, так і до обіду та вечері. Саме завдяки таким пекарням можливо вводити в нашої країні різноманітні хлібні новинки.

Список використаної літератури:

1. Хлібний сомельє [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://rjob.ru/articles/redkaya_professiya_khlebnyy_somele/
2. Сайт ресторану “100 років тому вперед” [Електронний ресурс] – Режим доступу: “<https://100rokiv.com.ua>”

Науково-практичне видання

**Матеріали міжнародних науково-практичних
конференцій**

«Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві»

17 листопада 2020 року

та

«Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»

24 листопада 2020 року

Київ