

**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

ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ОБРОБКИ НАСІННЯ КУНЖУТУ

Шарапанюк Ю.В., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Овсянникова Л.К.**

Одеська національна академія харчових технологій

На світовому ринку в десятку найважливіших олійних культур входять соя, ріпак, соняшник, арахіс, кунжут, льон та ін. Всі олійні культури, що вирощують в Україні мають високий рівень рентабельності (на рівні 30...60%), але найбільшу рентабельність при вирощуванні має кунжут.

Кунжут містить значну кількість олії (50...64%), білків, вуглеводів, ліноленової, олеїнової, пальмітинової, стеаринової кислот та відрізняється практично безвідходним використанням продуктів його переробки в харчовій, кормовій, фармацевтичній, кондитерській, хлібопекарській, олійно-жировій та лакофарбовій промисловості.

В останні роки кунжут включають до рецептур лікувально-оздоровчих продуктів, а також до складу дієтичних продуктів (мюслі, зернові суміші, батончики та ін.) та продуктів підвищеної харчової цінності. Олеїнова кислота та мононенасичені жирні кислоти, що входять до складу кунжуту, запобігають виникненню інсульту і захворювань коронарних артерій. Науковими дослідженнями доведено, що вироблене з насіння кунжуту масло сприяє профілактиці діабету другого типу, знижує тиск і рівень глюкози. Кунжут, корисні властивості якого використовують для припинення розвитку ракових клітин, містить у своєму складі сезамін (жиророзчинний лігнін), який, в свою чергу, може врятувати людину від лейкемії, а також від раку товстої кишки, легких, молочної залози, підшлункової та передміхурової залоз.

В зв'язку з підвищеним попитом на дану культуру, збільшенням обсягів її вирощування в Україні та відсутності теоретичних розробок щодо технології сушіння і зберігання, виникає питання про необхідність дослідження умов зберігання кунжуту та особливостей післязбиральної обробки. Дослідження зміни фізико-хімічних, теплофізичних та технологічних властивостей кунжуту, а також мікробіологічного складу дозволить підібрати режими післязбиральної обробки та зберігання його в сучасних умовах.