

**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

## УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДІВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЗЕРНА

Верницька О.Б., гр. ТЗ-52

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Яковенко А.І.,

канд. техн. наук, доц. Борга А.В.

Одеська національна академія харчових технологій

У валовому зборі зерна пшениці в Україні найбільша питома вага належить озимій пшениці. Усі сорти озимої м'якої пшениці розмежовують за силою борошна, його особливостями, що виявляються в тістоведенні і, в остаточному підсумку, визначають якість хліба.

Метою дослідження є визначення оцінки якості зерна при змішуванні пшениці різних класів для більш раціонального використання низьких класів.

Проведено досліді для одержання вихідних даних та визначення класу пшениці. Змішування різних класів зерна було у таких співвідношеннях: 100/0; 75/25; 50/50; 25/75; 0/100%. Оптимальне співвідношення окремих компонентів у помельній партії встановлювали пробними лабораторними помелами сумішей з різним співвідношенням компонентів і подальшою оцінкою хлібопекарських властивостей борошна за допомогою пробної випічки та визначенням кількості клейковини.

Було визначено фізичні властивості отриманого випеченого хліба з подрібненого зерна пшениці у всіх співвідношеннях: маса, об'єм, пористість, питоми об'єм. Також визначили залежність між об'ємом випеченого хліба та кількістю клейковини.

Найкращий об'єм пробної випічки хліба з пшениці першого класу вмістом сирої клейковини 29,98% – 280 см<sup>3</sup>. Однак при змішуванні першого та другого класу із вмістом клейковини 32,00 та 24,80% відповідно спостерігається збільшення об'єму випеченого хліба при співвідношенні 50/50% до 275 см<sup>3</sup>, з 260 – перший та 250 – другий клас. Отже, в деяких випадках кількість клейковини не може характеризувати об'єм випеченого хліба.

### Висновки.

1. При змішуванні першого та другого класів пшениці спостерігається збільшення пористості та питомого об'єму хліба.

2. В деяких випадках кількість клейковини не може характеризувати об'єм випеченого хліба

3. Пробна випічка при оцінці якості сумішей пшениць різних класів дає більш точні результати.