

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

**Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – 860 с.**

Видання містить програму і матеріали 80 Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості».

Розглянуто питання:

- Історія харчової науки: сучасні проблеми та погляд у ретроспективу
- Пріоритети харчової науки — інноваційний підхід
- Моделювання технологічних процесів і харчових продуктів
- Харчова хімія
- Енергозбереження — інвестиції в майбутнє
- Традиції та інновації для технологій гостинності
- Продовольча та екологічна безпека
- Сучасна парадигма ефективного бізнесу

Розраховано на науковців, інженерів та керівників підприємств харчової промисловості, наукових та освітніх закладів, які займаються означеними проблемами харчової науки.

***The program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”, 13-17 October 2014, NUFT, Kyiv, 2014.***

The publication includes the program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”.

Main Topics of the Conference:

- History of Food Science: Modern Challenges and Retrospective View
- Priorities of Food Science – an Innovative Approach
- Technological Processes and Food Products Modeling
- Food Chemistry
- Energy Saving as an Investment in the Future
- Tradition and Innovation for Hospitality Technologies
- Food Security and Environmental Safety
- Current Paradigm for Effective Business Solutions

The publication is intended for scientists, engineers and heads of the food industry enterprises, research and educational institutions, that are engaged in the field abovementioned problem of food science.

## **Технологія виробництва хлібобулочних виробів з заморожених напівфабрикатів, збагачених екстрактом шипшини**

І.В. Солоницька, Г.Ф. Пшенишнюк

*Одеська національна академія харчових технологій*

Подовження тривалості збереження свіжості хлібних виробів є однією з актуальних проблем сучасного хлібопечення. Нами досліджується нова для України, технологія відкладеного випікання, а саме –виробництво заморожених напівфабрикатів для хлібобулочних виробів з подальшим випіканням їх в торгівельній мережі[1, 2].

Розробка технології виробництва хлібобулочних виробів з заморожених напівфабрикатів, збагачених екстрактом шипшини дає можливість отримати свіжевипечені хлібобулочні вироби, які можуть бути рекомендовані для хлібопекарської промисловості, закладів бістро, кафе, пекарень, магазинів, пекарень при супермаркетах, ресторанах, готелях і т.д., створення широкого асортименту без додаткового персоналу і техніки.

Розроблений продукт – це заморожений хлібобулочний напівфабрикат з екстрактом шипшини, вироблений за технологією відкладеного випікання, придатний для подальшої дефростації, вистійки, випікання.

Вперше запропонована технологія отримання хлібобулочних виробів з заморожених напівфабрикатів, які збагачені екстрактом шипшини, визначено оптимальну кількість дозування добавки. Застосування екстракту шипшини в технології хлібобулочних виробів із пшеничного борошна сприяє підвищенню якості готових виробів. Екстракт з плодів шипшини містить велику кількість вітамінів С, Р і К, флаваноїдів, каротиноїдів, дубильних речовин, пектинів, мають загальнозміцнюючу та протизапальну дію. Екстракт з плодів шипшини при виробництві заморожених напівфабрикатів використовується в якості натурального поліпшувача окисної дії, завдяки високому вмісту вітаміна С, за допомогою якого підвищується «сила» борошна, покращуються структурно-механічні властивості, збільшується об'єм хліба та зменшується розпливання подових виробів[3, 4].

### Література

1. Ф.М.Кветный, М.Ю.Юрко. О замораживании хлебобулочных изделий //Хлебопечение России.-№1,2006.-с.22-23;
2. Карел Кульг. Основы замораживания теста. – Манхентген. 2005 – 280 с.
3. Солоницька І.В. Основи заморожування тістових заготовок// Харчова наука і технологія. – 2009. – № 1. – С. 79-82.
4. Солоницька І.В. Вплив рецептурних компонентів на якість виробів лікувально-профілактичного призначення із заморожених напівфабрикатів /І.В. Солоницька, Г.Ф. Пшенишнюк.//Харчова наука і технологія. – 2010. – № 1. – С.17-21.