

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
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

15 травня 2019 р.

Харків
ХДУХТ
2019

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); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, доц.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва ун-ту; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *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. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 24.12.18 р.

Р 64 Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. – 316, [XII] с.

ISBN 978-966-405-478-9

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 і практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, а також для аспірантів, магістрантів і здобувачів вищої освіти.

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

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019

ISBN 978-966-405-478-9

Л.М. Тележенко, д-р техн. наук, проф. (ОНАХТ, Одеса)
А.В. Жмудь, канд. техн. наук (ОНАХТ, Одеса)

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ-ДРЕСИНГУ

Для підвищення працездатності, подовження тривалості життя та профілактики захворювань необхідно обов'язково приділяти головну увагу повноцінному харчуванню та активному способу життя. У сучасній ситуації найбільш результативною є концепція виробництва інноваційних продуктів, які можна віднести до категорії «здоров'я»: органічні і натуральні, з пониженим вмістом жиру, цукру, низькокалорійні, без штучних барвників та добавок, збагачені різними біологічно активними інгредієнтами.

Останнім часом впроваджуються у виробництво так звані соуси-дресинги, для більшості з яких характерними ознаками є низька калорійність, незначна в'язкість текстури, напівпрозорість, наявність завислих часток оригінальних компонентів. На сьогодні мало представлені українські технології таких продуктів на рослинній основі, не зважаючи на те, що на ринку широко представлена вітчизняна сировина – листові та інші овочі, які є джерелом біологічно активних речовин.

Нами проведені наукові та прикладні дослідження, спрямовані на розширення асортименту соусів, надання їм оригінальних органолептичних властивостей, забезпечення стабільності дисперсної системи та рівномірного розподілення у основі соусу завислих часток під час зберігання. Для надання стравам різного забарвлення нами показана доцільність виробництва соусів-дресингів з пряно-ароматичної сировини, що містить 30–60 мг/дм³ хлорофілу і встановлено, що для найбільш повного вилучення хлорофілу і ароматичних речовин з кропу та петрушки доцільно застосовувати комбінований спосіб, який поєднує пресування та екстрагування вичавок водою. Вихід соку з пряно-ароматичної сировини залежить від виду, сорту, умов вирощування та інших чинників і у середньому складає для петрушки 54–60%, для кропу 61–69%, а для їх суміші в однаковому співвідношенні 61–63%. Суміш кропу та петрушки має більш гармонійний аромат, завдяки широкій гамі міnorних компонентів, розкриття якого залежить від концентрації ароматичних речовин і наявності біополімерів. Пряно-ароматичні вичавки екстрагували з використанням води та суміші води зі спиртом. Основним фактором, що впливає на масообмін та дозволяє запобігти втраті ароматичних речовин є тривалість процесу. Зі збільшенням тривалості

екстрагування поступово зростає показник «число аромату». Відчутно поліпшуються й інші критерії якості екстракту. Проведені дослідження якості екстракту протягом процесу масообміну дозволили встановити рекомендований режим: тривалість – 6 год; співвідношення вичавки : вода 1:5; температура 20...22 °С. Отримані таким чином пряно-ароматичний сік та екстракт змішували для досягнення необхідного забарвлення і прозорості основи соусу. Для того щоб визначити співвідношення соку та екстракту пряно-ароматичної сировини, було досліджено зміну основних показників суміші в залежності від частки екстракту (табл.).

Таблиця

Основні показники композиційної основи соусу-дресингу з пряно-ароматичної сировини (n = 3; P ≥ 0,95)

Показник	Сік із кропу та петрушки	Екстракт	Основа соусу при співвідношенні соку та екстракту з кропу та петрушки			
			1:6	1:12	1:18	1:24
Сухі речовини, %	11,2	3,8	4,8	4,3	4,2	4,1
Хлорофіл, мг/дм ³	34,8	6,1	10,2	8,3	7,6	7,2
Число аромату, од.	8	19	19	20	20	21
Прозорість, см	1	22	16	17	18	19

Показано, що незначна масова частка соку у суміші з екстрактом є достатньою для досягнення необхідної прозорості (до 19 см) та контрастного виявлення завислих часток у продукті. При співвідношенні соку до екстракту 1 до 24 масова частка хлорофілу складає 7–8 мг/дм³, що забезпечує інтенсивне природне забарвлення основи соусу-дресингу. Дослідження механізму взаємодії ароматичних речовин з біополімерами показало, що ароматичність продукту може бути підвищена («число аромату» 19 одиниць) за рахунок відсутності жиру та уведення згущувача камеді гуару.

Кравченко М.Ф., Михайлик В.С. Пружно-еластичні властивості пісочного тіста зі шротами сої, соняшнику, розторопші.....	23
Медведєва А.О., Антонюк І.Ю. Технологія бісквітного напівфабрикату зниженої енергетичної цінності	25
Назаренко І.А., Боднарук О.А. Перспективы использования семечек тыквы в производстве хлебобулочных изделий	27
Омельченко С.Б., Горальчук А.Б. Дослідження впливу білковмісної сировини на піноутворювальну здатність і стійкість піни збивного напівфабрикату.....	29
Степанова В.С., Атанасова В.В. Удосконалення рецептури традиційного соусу песто	31
Тележенко Л.М., Жмудь А.В. Особливості технології соусу-дресингу	33
Черемська Т.В., Колеснікова М.Б. Використання сироватки молочної у виробництві соусів молочних солодких	35
Черемська Т.В., Юрченко С.Л. Перспективи розробки технології соусів молочних солодких термостабільних	37
Юдіна Т.І., Безрученко О.М. Технологічні аспекти використання борошна круп'яних культур у технології безглютенових кексів..	39

Секція 2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ, ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ТОРГІВЛІ

Fang Wang, Sukmanov V., Jie Zeng. Effect of high pressure treatment and physical properties of ultrafine grinding on physicochemical properties of soybean residue.....	41
Li Yanping, Sukmanov V., Ma Hanjun. The rheological properties of pork meat batters, produced using soy protein isolate and processed by high pressure	42
Wenjuan Lou. Advances in research on antioxidant activity of tannic acid.....	44
Артамонова М.В., Пілюгіна І.С. Дослідження показників якості мармеладу желейно-фруктового з кріодобавками з винограду під час зберігання	46
Артамонова М.В., Шматченко Н.В. Визначення оптимальних комбінацій і дозувань плодово-овочевих кріопаст у технології мармеладу на пектині.....	48