

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ**



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 5

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

ВИКОРИСТАННЯ CASE-ТЕХНОЛОГІЙ В ПРОЦЕСІ ПРОЕКТУВАННЯ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Кашкано М.А., канд. техн. наук, старш. викл. кафедри ТРiОХ,
Валуєва Д.А., студентка ОКР «Бакалавр» факультету ІТХРГiТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Проектування нових видів харчових продуктів включає значну кількість факторів і обмежень. З метою вирішення таких технологічних завдань доцільно використовувати методологію системного аналізу, яка спрямована на вирішення складної проблеми шляхом послідовної декомпозиції її на взаємопов'язані приватні підпроблеми [1, 2].

Метою роботи була розробка типової моделі процесу проектування соусів підвищеної біологічної цінності шляхом використання методології системного аналізу.

Для моделювання процесу розробки соусів зі збалансованим жирнокислотним складом актуальним та зручним є використання CASE-технології. Дана методологія проектування включає методологію SADT (принципи і методи моделювання) та стандарт IDEF0 (правила побудови та позначення моделей). CASE-технологія включає сукупність принципів, методів і правил моделювання, поєднання яких дозволяє графічно представляти поетапний спосіб розробки нового технологічного процесу.

В якості вхідних даних моделі системного аналізу прийняті вимоги до розширення асортименту соусів підвищеної біологічної цінності, що відповідають фізіологічним нормам споживання для різних груп населення. Керуючі впливи включають ряд складових. Так, дані маркетингових досліджень відображають результати соціологічних досліджень споживчих мотивацій до купівлі збалансованих продуктів харчування і аналіз фактичного споживання зазначеної групи продукції (соусів) населенням регіону. Санітарно-гігієнічні вимоги враховують відомості по токсичних речовинах, забруднюючих сировину та готову продукцію та дані моніторингу захворюваності.

Типові моделі при цьому будуються згідно з IDEF0-стандартами, які передбачають підпорядкованість об'єктів та логічні відносини між етапами роботи, а не їхню часову послідовність. Такі моделі складаються з діаграм і текстового опису кожного блоку моделі. Блок моделі позначає дію (процес, етап процесу і т.п.). Інтерфейсна дуга вказує на зв'язки між блоками та іншими об'єктами IDEF0-діаграми і позначає потік даних. В разі проектування даної групи харчової продукції із залученням ряду профільних спеціалістів відповідні етапи роботи можуть здійснювати економісти, товаровознавці і маркетингологи.

Зручність користування такими моделями обумовлена, наприклад, тим, що на кожному ієрархічному рівні представляється тільки та інформація, яка відноситься до даного рівню, що дозволяє уникнути інформаційного перевантаження.

Результатом процесу розробки даних продуктів є комплект технічної та патентно-правової документації, що включає технічні умови, технологічні інструкції і патенти. Таким чином, використання CASE-технології забезпечує наочну демонстрацію взаємозв'язків і кінцевих цілей кожного етапу роботи та оцінку можливостей паралельного виконання кількох етапів в процесі розробки технології виробництва соусів підвищеної біологічної цінності.

Література

1. Спичнадель В.Н. Основы системного анализа: Учеб. Пособие. – СПб.: Изд. дом «Бизнес-пресса», 2000. – 326 с.
2. Маклаков, С.В. Моделирование бизнес-процессов с BPwin 4.0 / С.В. Маклаков – М. : Диалог-МИФИ, 2002. – 224 с.

THE FEATURES CHANGES BIOCHEMICAL PARAMETERS OF BOILED SAUSAGES DURING STORAGE Melnyk L.A.	174
---	-----

РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

КАВОВІ НАПОЇ У СУЧАСНІЙ РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Агаєва С.В.	178
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ Андреева Л.А., Иванова А.С.	180
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ Ануфрієнко А.В.	181
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТЕЧКА «МАКАРОН» ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Безкорвайна К. М.	183
ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бочевар Р.І.	184
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО КОМПОТУ ІЗ ЗІЗІФУСА Вадуцкий В.І, Еміреїсова З. Е., Кузьмук О.О., Казани М.П.	186
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СОУСІВ Вахрушева А.О., Коноваленко О.Ю.	188
ТЕХНОЛОГІЯ ПАШТЕТІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Галагоза М.М.	189
КОМБІНОВАНІ СУХІ СНІДАНКИ – ПРОДУКТИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ І ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Зарева В.М.	191
ВИКОРИСТАННЯ CASE-ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСІ ПРОЕКТУВАННЯ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ Кашкано М.А., Валуєва Д.А.	193
ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ІМУНОМОДЕЛЮЮЧОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ Кириленко А.В.	194
РОЗРОБКА КОМБІНОВАНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ СІЧЕНОЇ ПТИЦІ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ Ковнір Ю. О.	195

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення