

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2019**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії  
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.  
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій,  
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

consistency and ensures compliance with sanitary and hygienic standards. Consumption of the recommended portion of the «Useful balance» sauce (75 g) satisfies the daily requirement for omega-6 and omega-3 PUFAs by 55 %. Prospects for further research are the expansion of the range of low-calorie sauces, balanced by chemical composition to promote the correction of the nutritional structure of consumers.

#### Literature

1. Peresichnij M.I. Tehnologij produktiv harchuvannja funkcional'nogo priznachennja: Monografija / M.I. peresichnij, M.F. Kravchenko, D.V. Fedorova, O.V. Kandalej, S.M. Persichna ta in. // Za red. M.I. Persichnogo. – K.: Kiiiv. Nac. torg-ekon. un-t, 2008. – 718 p.
2. Kashkano M. Development of new types of sauces using quality function deployment methodologies / International Scientific and Practical Conference «Prospects for the development of technical sciences in EU countries and Ukraine. - Republic of Poland. – 2018. – P. 93-95.
3. Zbirnik receptur nacional'nih strav ta kulinarnih virobiv dlja pidpriemstv gromads'kogo harchuvannja vsih form vlasnosti / [O.V. Shaliminov, T.P. Djatchenko, L.O. Kravchenko, A.A. Rachkovs'kij, Ju. F. Radionov]. – K.: ASK, 2000. – 848 p.

## БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ «БРАУНІ»

**Неміріч О.В., к.т.н. доцент, Дмитренко М. магістрант, Петровський І., магістрант  
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

В Україні та світі, серед різних вікових груп, значною популярністю користуються борошняні кондитерські вироби з шоколаду, оскільки вони мають приємний зовнішній вигляд та солодкий смак. Одним з найпопулярніших виробів даної групи в ресторанному господарстві, на даний час, є брауні.

Брауні (англ. Chocolate brownie) — шоколадний десерт, який реалізується у вигляді тістечка, торта, пирога або кексу з досить вологим м'якушем [1]. Брауні відноситься до страв американської кухні. Назва виробу походить від характерного коричневого кольору, зумовленого наявністю в тісті какао-порошку або натурального шоколаду [2].

Головний секрет виробу – текстура. Багато споживачів стверджує, що брауні – це просто порізаний на шматочки шоколадний пиріг. Але американці так не думають. Готуючи брауні, потрібно домогтися трохи пористої (але не пишної), щільної і вологої структури тіста, щоб на виході отримати щось схоже на пористий трохи підталий шоколад. Тістечко Брауні – це набагато більше какао і менше борошна, ніж в рецептурах кексів і тортів. А ще – чимало цукру. Саме таке поєднання інгредієнтів відрізняє текстуру і смак десерту, від інших видів шоколадної випічки. [3].

Ідеальний брауні – щільний, плоский, вологий з тріщинами на скоринці і не покритий глазур'ю. Найпопулярнішим доповненням десерту є подрібнені на великі частинки горіхи пекан або мигдаль. [3].

Існує досить багато історій виникнення цього десерту. Однією з найпоширеніших є версія Boston Cooking School Cook Book (1896 р.), згідно якої вперше брауні приготували у готелі Палмер Хаус, коли Берта Палмер, дружина власника готеля, замовила шеф-кухарю десерт, відповідний для відвідувачок Всесвітньої виставки в Чикаго 1893 року: невеликого розміру і схожий на звичайний солодкий пиріг, але при цьому зручний для поїдання з коробок. Даний вид брауні, які і досі виготовляють у Палмер Хаус. Вони відрізняються від усіх інших рецептів тим, що до їх складу входять волоські горіхи, а перед подачею шматочки виробу покривають абрикосовою глазур'ю [4].

За даними книги *Lowney's Cook Book* (1907 р.), класичний брауні став результатом помилки домогосподарки з м. Бангор у штаті Мен, що під час приготування тіста забула додати дріжджі, внаслідок чого пиріг не піднявся. Не дивлячись на це, вона все одно

вирішила подати його до столу, нарізавши на маленькі квадрати. Рідним та гостям жінки так сподобався новий десерт, що рецепт опублікували у місцевій газеті. Ця подія стала початком розповсюдження брауні по всій Америці, і навіть зараз можна почути, як американці замовляють Балгор Брауні, ніби віддаючи пошану місцю народження їх улюбленого десерту [4].

Різні кулінари доповнювали та змінювали початковий рецепт брауні на свій смак. Із самого початку і до тепер сформувалося чотири види виробу:

— Брауні, до складу яких входить меляса (вперше рецепт був опублікований у *Boston Cooking School Cook Book* (1896 р.), стор. 424);

— Брауні печиво (вперше рецепт був опублікований у *Home Cook Book, Practical Recipes by Expert Cooks* (1905 р.), стор. 315);

— Бангор Брауні (вперше рецепт був опублікований у *Lowney's Cook Book* (1907 р.), стор. 261);

— Брауні цукерки (вперше рецепт був опублікований у *The Kansas City Journal* (1989 р.), стор. 12) [4].

На сьогоднішній день рецептів брауні чимало. Це посприяло, в тому числі і поширенню виробу і популяризації в усьому світі. Але, який би рецепт не використовували, повинна бути волога серединка, хрустка скоринка і ванільний аромат. В якості додаткових інгредієнтів, використовують: вишню, малину, журавлину, горіхи, сир, сухофрукти і цукати. Також популярним є викладення тонкого шару абрикосового або цитрусового конфітюру чи шоколадної глазури [3-4].

### Література

1. McCarthy E. Who Invented the Brownie? [Хто винайшов брауні?] / E. McCarthy // MentalFloss. – 2014. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mentalfloss.com/article/60011/who-invented-brownie>. Дата звернення: 10.04.2019р.

2. Перспективи розвитку інноваційних технологій шоколадного брауні / Гвізда Н.В., Люлька О.М. // 83 Міжнародна наукова практична конференція молодих вчених та студентів, 5-6 квітня 2017 рік. – Київ, НУХТ. – С. 281.

3. Blog. Шоколадний брауні [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://blog.comfy.ua/ua/shokoladnijj-brauni> // Дата звернення: 15.04.2019 р.

4. New England Resipes [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.newenglandrecipes.org/html/brownies.html> // Дата звернення: 15.04.2019 р.

## МОДЕЛЮВАННЯ ТА РОЗРОБКА БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ СТРАВ

**Корецька І.Л., к.т.н, доцент, Зінченко Т.В., к.т.н, доцент, Польовик В.В., аспірант  
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Харчування в закладах ресторанного господарства, нарівні з торгівлею, є тією сполучною ланкою, яка поєднує харчову промисловість із споживачами.

Все більш популярним стає розробка рецептур нової страви або виробу, більше що у пошуках нових рецептур часто спостерігається бажання «обтяжувати» страву численними компонентами. Іноді їх в одній страві можна налічити більше тридцяти.

Окрім того, багатокомпонентність таких страв ускладнюється численними способами кулінарної обробки при приготуванні: протирання, обсмажування, запікання, фламбування, тривале випарювання та ін. Тільки грамотний технолог на підприємстві може забезпечити корисність і безпеку складних багатокомпонентних композицій. Пошук шляхів вдосконалення технологій функціональних продуктів є актуальним завданням, з точки зору створення і лікувально-профілактичного раціону харчування для певного контингенту

ВИКОРИСТАННЯ ЦУКАТІВ ФЕЙХОА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
<b>Калугіна І.М., Якименко І.О.....</b>	<b>76</b>
ІНТУЇТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ ПРОТИ КЕТОДІЄТИ	
<b>Козонова Ю.О.....</b>	<b>78</b>
АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ ПРОРОЩЕНОЇ СОЧЕВИЦІ	
<b>Атанасова В.В.....</b>	<b>80</b>
НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ	
<b>Д'яконова А.К., Степанова В.С.....</b>	<b>81</b>
ОЦІНКА ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ДЕСЕРТУ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ	
<b>Біленька, І.Р., Лазаренко Н.А.....</b>	<b>82</b>
ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
<b>Салавеліс А.Д., Поплавська С.О., Гончар А.П.....</b>	<b>84</b>
IMPROVEMENT OF THE TECHNOLOGY OF WALNUT SAUCE PRODUCTION WITH HIGH NUTRITIONAL VALUE	
<b>Kashkano M.A.....</b>	<b>86</b>
БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ «БРАУНІ»	
<b>Нєміріч О.В., Дмитренко М., Петровський І.....</b>	<b>88</b>
МОДЕЛЮВАННЯ ТА РОЗРОБКА БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ СТРАВ	
<b>Корецька І.Л., Зінченко Т.В., Польовик В.В.....</b>	<b>89</b>

### **СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ І КОСМЕТИКИ»**

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА СПЕЛТИ У ВИРОБНИЦТВІ КОМБІНОВАНИХ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ	
<b>Климентьєва І.О., Ткаченко Н.А.....</b>	<b>91</b>
ОБҐРУНТУВАННЯ СПІВВІДНОШЕННЯ НАТУРАЛЬНИХ СОКІВ У СКЛАДІ СИРОВАТКОВОГО ЖЕЛЕ	
<b>Казюк Г.В., Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П.....</b>	<b>92</b>
НАСІННЯ РІЗНИХ СОРТІВ ВІНОГРАДУ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА В ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗІ	
<b>Котляр С.О., Ткаченко Н.А.....</b>	<b>95</b>
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ У МОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ	
<b>Ланженко Л.О., Дец Н.О., Ізбаш Є.О.....</b>	<b>97</b>
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ ТОПЛЕНОГО МАСЛА ЗІ СПЕЦІЯМИ	
<b>Севаст'янова О.В., Маковська Т.В.....</b>	<b>99</b>
КОСМЕТИЧНА СИРОВИНА З АНТИПІГМЕНТАЦІЙНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
<b>Севаст'янова О.В., Маковська Т.В.....</b>	<b>100</b>
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ	
<b>Скрипніченко Д.М., Кручек О.А.....</b>	<b>102</b>
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗЛАКТОЗНОГО БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ ІЗ ЗАДАНИМ СКЛАДОМ НУТРИЄНТІВ	
<b>Трубікова А.А.....</b>	<b>104</b>
ОДЕРЖАННЯ СУХОГО БЕЗЛАКТОЗНОГО БІЛКОВО-ЛІПІДНОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ	
<b>Трубікова А.А., Чабанова О.Б., Шарахматова Т.Є.....</b>	<b>105</b>
ФАКТОРНІЙ І РЕГРЕСІЙНІЙ АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНИХ СКЛАДОВИХ НИЗЬКОЛАКТОЗНОГО МОРОЗИВА	
<b>Кирилов В.Х., Трубікова А.А.....</b>	<b>107</b>
METHODS OF RESEARCH AND IDENTIFICATION OF MILK FAT	
<b>Sytnik N.S., Mazaeva V.S.....</b>	<b>108</b>

### **СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»**

СУЧАСНА ХІМІЧНА ТЕРМІНОЛОГІЯ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
<b>Черно Н.К., Стрікаленко Т.В.....</b>	<b>109</b>
УЛЬТРАЗВУКОВА ОБРОБКА ЯК МЕТОД ОТРИМАННЯ ВОДОРОЗЧИННОГО МАНАНУ З КАВОВОГО ШЛАМУ	
<b>Черно Н.К., Науменко К.І., Очкєурьова О.Ф.....</b>	<b>111</b>