

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,  
присвяченої 50-річчю заснування ХДУХТ*

*У двох частинах*

*Частина 1*

*6 квітня 2017 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2017

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); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Михайлова*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психолог. 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.; *Л.В. Кіттела*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, редактор; *Л.П. Малуц*, 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. Погужих*, 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 № 9 від 28.12.16 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 1. – 463 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, 2017

ISBN

<b>Макаренко Є.В.</b> (Керівн. <b>Н.М. Грегірчак</b> ) Протимікробні властивості екстракту шипшини в рецептурі хліба .....	70
<b>Маньковська Т.В.</b> (Керівн. <b>К.Р. Касабова</b> ) Розробка технології безборошняних мафінів на основі шроту зародків пшениці.....	71
<b>Невдчина Д.О.</b> (Керівн. <b>С.Г. Олійник</b> ) Вплив шроту зародків вівса на якість пшеничного хліба .....	72
<b>Новік Г.В.</b> (Керівн. <b>О.Г. Шидакова-Каменюка</b> ) Дослідження впливу продуктів переробки горіхів на функціонально-технологічні властивості борошна пшеничного .....	73
<b>Павлик В.В.</b> (Керівн. <b>Т.О. Марцин</b> ) Технологія заварних тістечок із використанням насіння чіа та кіноа .....	74
<b>Паламарчук Б.В., Кушнір Ю.Р.</b> (Керівн. <b>Г.В. Коркач</b> ) Вплив синбіотиків на якість вафельної начинки.....	75
<b>Погоріла А.В.</b> (Керівн. <b>О.О. Сімакова</b> ) Перспективи використання перги в хлібопекарському виробництві.....	76
<b>Покойовець К.Ю.</b> (Керівн. <b>Н.М. Грегірчак</b> ) Їстівне покриття з пробіотиком для хлібобулочних виробів .....	77
<b>Покойовець К.Ю., Макаренко Є.В.</b> (Керівн. <b>Н.М. Грегірчак</b> ) Протимікробні властивості хлібобулочних виробів із функціональними добавками .....	78
<b>Попова С.Ю.</b> Технологія швидкозаморожених напівфабрикатів – крок у майбутнє .....	79
<b>Рижук Л.О.</b> (Керівн. <b>С.Ю. Попова</b> ) Пропозиції щодо вдосконалення технології виробництва хліба пшеничного.....	80
<b>Рубанка К.В., Терлецька В.А.</b> Дослідження структурно-механічних характеристик мусів на основі кави .....	81
<b>Сахацька Д.В., Романенко А.О.</b> (Керівн. <b>М.В. Артамонова, Н.В. Шматченко</b> ) Мікробіологічні дослідження мармеладу з рослинними кріодобавками.....	82
<b>Семенов С.О.</b> (Керівн. <b>М.В. Артамонова, І.С. Пілюгіна</b> ) Сучасний стан використання рослинних кріопорошків у технологіях харчових продуктів.....	83
<b>Соколік А.М.</b> (Керівн. <b>О.Г. Шидакова-Каменюка</b> ) Використання борошна нехлібопекарських культур у технології бісквітів.....	84
<b>Степанова Г.А.</b> (Керівн. <b>К.В. Свідло, О.Г. Дьяков</b> ) Технології оздоблювальних напівфабрикатів із плодово-овочевою основою ....	85
<b>Сулима Н.М.</b> (Керівн. <b>Т.М. Поп</b> ) Технологія пісочних кондитерських виробів із використанням бруньок берези .....	86
<b>Тортіка Н.М., Кольчак В.О.</b> (Керівн. <b>О.В. Макарова</b> ) Використання побічних продуктів переробки винограду у виробництві дріжджових кексів.....	87

## **ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ У ВИРОБНИЦТВІ ДРІЖДЖОВИХ КЕКСІВ**

**Тортіка Н.М., асп., Кольчак В.О., гр. ТХП-53**  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Макарова**  
Одеська національна академія харчових технологій

Однією з провідних проблем країни є покращення харчового статусу населення. У зв'язку з цим все більше уваги приділяється розширенню асортименту і розробці продуктів оздоровчого спрямування, підвищеної харчової цінності завдяки використанню фізіологічно функціональних інгредієнтів, до яких можна віднести і побічні продукти переробки винограду, олійних культур та ін.

Метою представленої роботи було вивчення впливу порошку з виноградних вичавків (ПВВ) на властивості напівфабрикатів і якість дріжджових кексів, виготовлених з 10% борошна зі шроту льону, використання якого призводить до зниження інтенсивності бродіння тіста. При проведенні досліджень ПВВ додавали у кількості 2,5% в опару і 2,5% у тісто (1 зразок) та 5% у тісто (2 зразок) від загальної кількості пшеничного борошна.

Результати досліджень впливу ПВВ на перебіг технологічного процесу свідчать, що його використання сприяє підвищенню газоутворення у напівфабрикатах, їх підйомної сили. Це, очевидно, пов'язано з тим, що до складу ПВВ входить значна кількість цукрів, вітамінів, мінеральних та інших поживних речовин, які прискорюють процес бродіння. При цьому треба зазначити, що підйомна сила тіста була вищою у другого зразка. Кінцева кислотність напівфабрикатів у разі додавання ПВВ завдяки вмісту в ньому органічних кислот зростала: опари (1 зразок) – на 6,6%, тіста – на 13,1...13,3%.

При визначенні показників якості кексів було відмічено збільшення в 1,1...1,14 рази питомого об'єму та на 5...8% пористості виробів з ПВВ, що, імовірно, обумовлено більш інтенсивним газоутворенням у напівфабрикатах при його додаванні. В той же час спостерігалось незначне підвищення кришкуватості кексів, що можна пояснити зменшенням кількості в них клейковинних білків.

Органолептична оцінка виробів показала, що дослідні зразки характеризуються добре розвинутою пористістю м'якушки, мають приємний смак та аромат, золотаво-коричневе забарвлення, що свідчить про доцільність одночасного використання борошна зі шроту льону і порошку виноградних вичавків для виготовлення високоякісних дріжджових кексів з підвищеною харчовою цінністю.