

**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*

У двох частинах

Частина 1

7 квітня 2016 р.

Харків
ХДУХТ
2016

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); *А.О. Гончарова* (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, 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.; *Л.Ю. Кротченко*, редактор; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, доц.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, доц.; *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, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 25.02.16 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, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2016. – Ч. 1. – 413 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, 2016

ISBN

ВИКОРИСТАННЯ НОВИХ ВИДІВ БОРОШНА ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬНИХ ЛИСТІВ

Хвостенко К.В., асист., Шарко О.І., гр. ТХП-53

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Іоргачова К.Г.**,
канд. техн. наук, доц. **Макарова О.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

На сьогоднішній день асортимент на ринку борошняних кондитерських виробів досить різноманітний і продовжує постійно поповнюватися новинками. У загальному обсязі борошняних виробів виробництво печива і вафель становить близько 20% і займає друге місце після хлібобулочних виробів. Проте для виготовлення високоякісних кондитерських виробів (вафель, печива, тортів тощо) потрібно борошно з іншими фізичними та біохімічними показниками, ніж при виробництві хлібобулочних виробів. Необхідними властивостями характеризується саме бісквітне борошно з екстра-м'якозерної пшениці.

При попередньому порівняльному аналізі технологічних властивостей бісквітного борошна (ББ) з екстра-м'якозерної пшениці та хлібопекарського було виявлено, що ББ характеризується більш високою дисперсністю, меншою водопоглинальною здатністю, містить менше клейковини більш слабкої за якість.

За результатами визначень властивостей ББ об'єктами дослідження були обрані вироби, для виготовлення яких бажано використовувати борошно зі слабкою за якість клейковиною – вафлі.

При проведенні досліджень хлібопекарське борошно заміняли борошном з екстра-м'якозерної пшениці. Результати визначень впливу виду борошна на структурно-реологічні властивості вафельного тіста показали, що в'язкість тіста із ББ нижча у порівнянні зі зразком, приготовленим з хлібопекарського борошна. Тісто з ББ мало бажану текучість та рівномірно розподілялося по поверхні форми, що дало можливість отримати тонкі вафельні листи. Тоді як контрольний зразок тіста характеризувався більш в'язкою консистенцією та наявністю ниток клейковини, що в подальшому ускладнювало випікання на вафельниці та призводило до погіршення якості виробів. При цьому вафельні листи з хлібопекарського борошна характеризувалися неоднорідною текстурою.

Отримані дані підтверджують доцільність використання ББ, яке завдяки своїм технологічним характеристикам, полегшить роботу технологів і дозволить стабілізувати якість готових вафельних виробів.

Муринка Т.Т., Іванова Г.С. (Керівн. Макарова О.В.) Кекси функціонального призначення.....	66
Наден Л.В. (Керівн. Слащева А.В.) Дослідження термостійкості та синерезису нових термостійких начинок.....	67
Олійник О.І. (Керівн. Сирохман І.В.) Використання рослинної сировини під час виробництва печива.....	68
Парфинович К.В. (Рук. Назаренко І.А.) Особенности применения термостабильных фруктовых начинок в хлебопекарной и кондитерской промышленности.....	69
Парфілова М.М. (Керівн. Неклеса О.П., Степанькова Г.В.) Прискорена технологія хлібобулочних виробів із підвищеним вмістом харчових волокон.....	70
Покойовець К.Ю. (Керівн. Грегірчак Н.М.) Хлібобулочні вироби з покриттям пробіотиком.....	71
Придибайло А.В. (Керівн. Кравченко М.Ф.) Використання сухого екстракту стевії в технології здобних булочних виробів.....	72
Різван О.Ю., Товпига Д.А. (Керівн. Шидакова-Каменюка О.Г., Загорулько О.Є.) Печиво з використанням шротів горіхової сировини та фруктової пасти «Бадьорість».....	73
Руда О.В. (Керівн. Демічковська М.П.) Технологія пісочного печива з використанням кокосової олії.....	74
Сердюкова Ю.В. (Керівн. Самохвалова О.В., Гревцева Н.В., Брикова Т.М.) Технологія печива з додаванням порошку з виноградних кісточок.....	75
Твердохлєб М.С. (Керівн. Олійник С.Г.) Прискорена технологія житньо-пшеничного хліба з додаванням шроту зародків вівса.....	76
Ткаченко Н.С., Добровольський В.В. (Керівн. Солоницька І.В.) Дослідження впливу патоки на хлібобулочні вироби тривалого терміну реалізації.....	77
Трохименко О.В. (Керівн. Свідло К.В.) Модернізування традиційної рецептури мафінів.....	78
Фоменко В.С., Товпига Д.А. (Керівн. Самохвалова О.В., Загорулько О.Є.) Використання шроту зародків пшениці та фруктової пасти «Веселка» в технології мафінів.....	79
Чорнобай Я.Ю. (Керівн. Кучерук З.І.) Борошно з насіння проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.....	80
Хвостенко К.В., Шарко О.І. (Керівн. Іоргачова К.Г., Макарова О.В.) Використання нових видів борошна для підвищення якості вафельних листів.....	81