

**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. Архіпова*, 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. Кіптела*, 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

## ОСОБЛИВОСТІ СУШІННЯ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО ТА ЛЬОНУ-ДОВГУНЦЯ

**Шарапанюк Ю.В., асп.,**

**Царенко К.С., гр. ТЗ-57**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Овсяникова Л.К.**

**Одеська національна академія харчових технологій**

Останні роки в оздоровчому харчуванні особливо важливого значення набувають такі олійні культури, як льон та кунжут. В Україні льон вирощують в багатьох областях, а особливо в Північно-Західному регіоні країни. Загальна площа вирощування льону в Україні складає 34,4 тис. га, а урожайність культури – 12...25 ц/га.

Льон відрізняється значним вмістом олії (42...48%), білків (до 23%), вуглеводів, ферментів, целюлози, слизистих речовин (5...12%). Крім того, він є цінним джерелом незамінних амінокислот та ненасичених жирних кислот: олеїнової, лінолевої, ліноленової, стеаринової та пальмітинової. Ляна олія містить велику кількість омега-3-ліноленової кислоти, яка використовується як цінна харчова добавка. Технічна ляна олія широко використовується в лакофарбовій промисловості, особливо для виготовлення високоякісної оліфи. Також в останні роки ведуться роботи по вдосконаленню технології отримання волокна з льону-довгунця, що використовується в текстильній промисловості для виготовлення тканин.

В останні роки виникла необхідність дослідити процес сушіння льону олійного та льону-довгунця. Як відомо, ефективність процесу сушіння залежить від початкової вологості і температури насіння, товщини шару, швидкості і температури сушильного агенту.

Для дослідження було обрано два сорти льону: льон олійний «Орфей» та льон-довгунця «Гладіатор». При проведенні дослідження температура сушильного агенту знаходилася в межах 50...100° С, а початкова вологість льону – 13,8...16,3%.

Установлено, що зі збільшенням вологості насіння швидкість його нагрівання знижується. Підвищення перекисного та кислотного чисел льону спостерігається при температурах сушильного агенту вище 100° С та тривалому часі сушіння, тому проводити процес сушіння необхідно при температурах 60...70° С. Підкреслимо, що на якість насіння суттєво впливає сумісна дія температури сушильного агента і початкової вологості насіння.

<b>Луїна Л.О.</b> (Керівн. <b>Станкевич Г.М.</b> ) Поліпшення використання голозерного ячменю за допомогою фракціонування.....	128
<b>Нестеренко Ю.А.</b> (Керівн. <b>Слащева А.В.</b> ) Нове в технологіях морозива оздоровчої дії.....	129
<b>Ніколенко О.В.</b> (Керівн. <b>Мостова Л.М.</b> ) Технологія м'якого морозива оздоровчого призначення з використанням натуральних інгредієнтів.....	130
<b>Палаш А.К.</b> (Керівн. <b>Євлаш В.В., Мурликіна Н.В., Панченко В.Г.</b> ) Визначення вмісту гемового феруму в дієтичних добавках і харчових продуктах.....	131
<b>Парфинович К.В.</b> (Рук. <b>Симакова О.А.</b> ) Перспективи в розвитку геродиетических продуктів харчування.....	132
<b>Присяжна А.С.</b> (Керівн. <b>Кузнецова Т.О., Уклеїна О.Г.</b> ) Вплив будови ароматутворювальних речовин на їх аромат.....	133
<b>Рядська А.В., Маслянікова А.В.</b> (Керівн. <b>Аксьонова О.Ф., Артамонова М.В., Пілюгіна І.С.</b> ) Ідентифікація жиророзчинних вітамінів у кріопастах із гарбуза та обліпихи методом тонкошарової хроматографії.....	134
<b>Сасова Г.Ю.</b> (Керівн. <b>Гриньова Д.В.</b> ) Розробка технології паштету з використанням м'яса перепелів.....	135
<b>Світлична О.О.</b> (Керівн. <b>Горайнова Ю.А.</b> ) Ідентифікація білків у харчових продуктах: переваги та недоліки різних методів.....	136
<b>Сорокіна К.О.</b> (Керівн. <b>Федоренко Т.І.</b> ) Розроблення тонізуючого напою для харчування студентів із використанням пророщеного зерна сочевиці та екстракту імбирного кореня.....	137
<b>Филатова Е.С.</b> (Рук. <b>Симакова О.А.</b> ) Органические продукты на украинском рынке.....	138
<b>Філоненко А.В.</b> (Керівн. <b>Васильєва О.О.</b> ) Технологія напівфабрикату багатофункціонального призначення.....	139
<b>Шабельська І.І.</b> (Керівн. <b>Антоненко С.П., Серік М.Л.</b> ) Дослідження мікробіологічних показників безпечності риби.....	140
<b>Шарапанюк Ю.В., Царенко К.С.</b> (Керівн. <b>Овсяникова Л.К.</b> ) Особливості сушіння льону олійного та льону-довгунця.....	141

**Секція 5. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ  
ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ  
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ,  
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТОРГІВЛІ**

**Balabai K.** (Research advisors **Bessarab A., Pavlyuk R.**) Cryogenic technology of fine-dispersed additives – prebiotics from topinambour