

Міністерство освіти і науки України  
Придніпровський науковий центр НАН України і МОН України  
Євразійський національний університет імені Л. М. Гумільова  
Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара  
Міжнародна корпорація «Ноосфера венчурс США»  
Промислова організація «Альянс «Нова енергія України»



## **Тези доповідей**

### **III Міжнародного форуму студентів, аспірантів і молодих учених**

Дніпропетровськ  
23 – 24 квітня 2015 року

УДК 378(477.63)(043.2)  
ББК 74.480(4Укр-4Дні)я431  
М 58

**Редакційна колегія:**

Голова редколегії М. В. Поляков  
Відповідальний секретар В. І. Карплюк  
Члени редколегії: А. Ф. Булат, Г. В. Дзяк, В. В. Іваненко,  
О. О. Кочубей, С. О. Чернецький.

*Рекомендовано до друку вченою радою  
Дніпропетровського національного університету  
імені Олеся Гончара від 9.04.2015 р.*

**Рецензенти:**

д-р техн. наук, проф., академік НАН України **В. В. Пилипенко**  
д-р біол. наук, проф., чл.-кор. НАН України **А. П. Травлєєв**  
д-р філос. наук, проф., чл.-кор. АПН України **П. І. Гнатенко**

**М 58 Тези доповідей III Міжнародного форуму студентів,  
аспірантів і молодих учених/ ред. кол.: М.В. Поляков (голова) та ін. –  
Д.: ДНУ, 2015. – 568 с.**

Збірник містить матеріали наукових досліджень студентів, аспірантів і молодих учених України та зарубіжжя, відзначених на регіональному, загальнодержавному та міжнародному рівнях. Висвітлено широке коло питань за напрямками гуманітарних, суспільних, економічних, природничих і технічних наук.

Р. Ю. Мальков, И. В. Солоницкая  
*Одесская национальная академия пищевых технологий*

**ВЫБОР ОПТИМАЛЬНОГО МЕТОДА ОТЛОЖЕННОГО  
ВЫПЕКАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Хлебобулочные изделия играют важную роль в питании людей и занимают особое место в рационе. Применение технологии отложенного выпекания в хлебопекарной промышленности как никогда актуально. К технологии отложенного выпекания относится: приготовление готового

к формированию замороженного теста, замороженных (готовых к расстойке и выпечке), частично выпеченных тестовых заготовок. Частичное выпекание делится на классическое, экспресс-выпекание и частично выпеченная бриошь.

В исследованиях определяли влияние различных методов тестоприготовления на качество хлебобулочных изделий, изготовленных по технологии отложенного выпекания. Тесто готовили по утвержденной технологии из пшеничной муки высшего сорта, поваренной соли, сахара белого кристаллического, дрожжей прессованных хлебопекарных, молочной сыворотки (вместо воды) и добавок лецитина и экстракта плодов шиповника. Лабораторное выпекание хлеба с добавками порошка лецитина подсолнечного и экстракта плодов шиповника, в количестве 5% к массе муки, проводили с применением безопасного метода, на жидкой и густой опарах. За контроль брали изделие, изготовленное по традиционной технологии, выпеченное на 100 %.

Проанализировав полученные результаты исследований, мы сделали вывод, что хлеб, приготовленный по технологии отложенного выпекания на жидкой опаре, не имеет выраженных отличий органолептических и физико-химических показателей по сравнению с хлебом, приготовленным безопасным способом. Также стоит отметить улучшение органолептических показателей готовых изделий из замороженных полуфабрикатов с добавкой экстракта плодов шиповника в количестве 5% к массе муки. У готовых изделий на густых опарах, приготовленных по технологии частичного выпекания, выявлены наиболее высокие показатели качества по сравнению с другими образцами (на жидких опарах и безопасным способом). Поэтому внедрение такой технологии в производство при наличии ряда преимуществ является целесообразным.