

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

26 березня 2014 р.

Харків
ХДУХТ
2014

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
1-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); М.П. Головка, д-р техн. наук, проф.; О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.; Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф.; А.А. Дубініна, канд. техн. наук, проф.; Н.В. Дуденко, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кіттела, д-р техн. наук, проф.; Л.М. Крайнюк, канд. техн. наук, проф.; Г.М. Лисюк, д-р техн. наук, проф.; Л.П. Малюк, д-р техн. наук, проф.; Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф.; Ф.В. Перцевой, д-р техн. наук, проф.; П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф.; М.І. Погожих, д-р техн. наук, проф.; В.О. Потапов, д-р техн. наук, проф.; М.С. Синєков, д-р техн. наук, проф.; Ю.М. Тормосов, д-р техн. наук, проф.; О.І. Торяник, д-р хім. наук, проф.; М.О. Середенко, керівник видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 26.02.14 р.

Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 26 березня 2014 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2014. – Ч. 1. – 469, [VII] 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, 2014

ISBN

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОСА ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ЗЕРНОВИХ СУМІШЕЙ

Каляйнова В.В. асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Овсянникова Л.К.**
Одеська національна академія харчових виробництв

Просо є досить популярною круп'яною культурою, а продукти його переробки широко використовуються у різних галузях промисловості. Сьогодні в умовах кліматичних змін, збільшення кількості аномальних погодних умов, просо, завдяки своїй невибагливості під час вирощування, є досить перспективною культурою для збагачення зернових сумішей, в умовах зниження врожайності більш цінних культур. Просо популярне у харчовій промисловості завдяки високим харчовим цінностям, воно містить 12% білку, жиру 3,5 %, крохмалю 81 %, клітковини 1...2 %. Продукт переробки проса – пшоно, містить вітаміни В₁, В₂, РР, а також мікроелементи, каша з нього добре засвоюється організмом людини. Вміст білку у пшоні близький до манної та кукурудзяної круп, переважає такі крупи як ячмінна, перлова, гречана та рисова, і поступається лише вівсяній.

Перспективним є використання пшона для збагачення сухих сніданків адже завдяки високому вмісту білку, жиру, крохмалю та корисних макро- і мікроелементів воно забезпечує організм людини необхідною енергією.

Пшоно може бути використано і при створенні функціональних продуктів харчування завдяки широкому спектру своїх лікувальних властивостей, завдяки можливості виводити з організму зайву рідину та солі, пшоно може бути використано у створенні продуктів для людей з надмірною масою тіла.

Досліджуються перспективи додавання борошна з проса до пшеничного борошна і створення хлібопекарських сумішей. Борошно з проса є досить нестійким при зберіганні, завдяки багатому вмісту в ньому ненасичених жирних кислот та активного комплексу ліполітичних ферментів. Тому в залежності від післязбиральної обробки, часу та режимів зберігання та способів отримання борошна з проса, якість кінцевого продукту значно коливається.

Експериментальним шляхом нами було встановлено, що оптимальним є додавання борошна з проса до пшеничного борошна у кількості до 10%. Для збереження усіх корисних властивостей процес післязбиральної обробки та зберігання зерна проса потребує удосконалення та застосування нових більш екологічно безпечних та енергозберігаючих технологій.