

**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

2 квітня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

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); *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. Дуденю*, 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.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Ф.В. Перцевой*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, доц.; *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. Синькоп*, д-р техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.; *М.О. Середенко*, керівник видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 6 від 26.02.15 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, 2 квітня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 451 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, 2015

ISBN

ЛІКАРСЬКІ ТА ПРЯНО-АРОМАТИЧНІ РОСЛИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Гулько Г.В., гр. ТХП-53, Кожевнікова В.О., асп.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Лебеденко Т.Є.
Одеська національна академія харчових технологій

Створення хлібобулочних виробів функціонального, профілактичного призначення, що мають підвищену харчову та біологічну цінність, є одним з пріоритетних напрямів розвитку в галузі виробництва харчових продуктів. Значної уваги надається використанню у хлібопеченні нетрадиційних видів сировини, що містять антиоксиданти, вітаміни, макро- і мікроелементи й мають позитивний ефект на здоров'я людини. Однак додавання нових інгредієнтів потребує ретельного дослідження їх ефекту на технологічний процес та споживчі властивості продукту, а також можливості вирішення з їх допомогою інших проблем хлібопекарської галузі.

М'ята перцева та меліса лікарська є не тільки широко відомими у фармакології рослинами, які дозволяється використовувати навіть у дитячому харчуванні у вигляді чаїв та напоїв, але й мають приємний смак та аромат, що дозволить використовувати їх у якості натуральних ароматизаторів, особливо у технології булочних виробів.

Екстракти м'яти та меліси на воді й молочній сироватці, отримані після 30 хв екстрагування при співвідношенні сировини до екстрагенту 1:20, вносили у кількості 5, 10 та 15% до маси борошна і визначали їх вплив на якість готових виробів при різних способах тістоприготування. Встановлено, що внесення екстрактів дозволяє підвищити пористість (на 5,1...9,0%) та питомий об'єм (на 9,5...15%) готових виробів, при деякому зниженні формостійкості. При цьому, хлібобулочні вироби зберігали приємний аромат м'яти та меліси без негативного впливу на інші органолептичні властивості.

Проведені дослідження показали, що вироби довше зберігали свіжість, яку оцінювали за показниками структурно-механічних властивостей м'якушки, а також в меншій мірі піддавалися мікробіологічному псуванню. Використання екстрактів дозволило запобігти розвитку картопляної хвороби та сповільнити пліснявіння, ознаки якого в контрольному зразку були виявлені після 48 год зберігання, а у дослідних — після 180 год.

Використання м'яти та меліси у хлібопеченні дозволяє розширити асортимент хлібобулочних виробів, підвищити їх якість і харчову цінність та подовжити термін зберігання.