

**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. 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. Погосжих, 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.

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

ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ СУХИХ СНІДАНКІВ

Коренман М.І., гр. ТЗ-32

Щербатюк С.І., інж.

Науковий керівник – канд. техн. наук., асист. Валевська Л.О.

Одеська національна академія харчових технологій

Сухі сніданки стали звичною їжею для багатьох дітей і дорослих, які збираються в поспіху вранці до школи, на роботу та у справах.

Зернові сніданки характеризуються низьким вмістом вологи і пов'язаний з цим більш тривалий термін зберігання при кімнатній температурі, легкою вагою і пухкою структурою, яка зберігається навіть після занурення в молоко протягом декількох хвилин, що є важливим показником для споживачів, так як дані продукти краще засвоюються організмом; простотою вживання; зручною індивідуальною упаковкою; транспортабельністю та легкістю модифікації рецептур даних продуктів і технологічного процесу.

За зовнішнім виглядом сухі сніданки поділяють на повітряні зерна, круп'яні палички, батончики, подушечки та круп'яні трубочки, фігурні вироби, хлібці і сухарики.

При розробці нових видів зернових продуктів на упаковці повинна міститися наступна інформація (відповідно до ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі»):

- загальна назва продукту,
- вид сухих сніданків,
- маса нетто в грамах або в кілограмах,
- склад продукту із зазначенням назв харчових добавок, що входять до рецептури і з відповідним міжнародним символом (індекс Е),
- інформаційні дані про харчову і енергетичну цінність, кінцеву дату споживання «Вжити до...» або дату виготовлення (число, місяць, рік) та строк придатності до споживання,
- умови зберігання, номер партії виробника, позначення цього стандарту,
- назва та адреса виробника і місце виготовлення,
- про наявність у пакуванні призу-сюрпризу та про те, що приз-сюрприз призначений для дітей віком більше трьох років.
- штрих-код.

Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Багрій Л.М. Вторинні молочні продукти – перспективна сировина для борошняних кондитерських виробів.....	50
Бойдуник Р.М. (Керівн. Сирохман І.В.) Морські водорості у виробництві вафельних тортів.....	51
Бомбик Ю.С. (Керівн. Пшенишнюк Г.Ф.) Вплив продуктів переробки круп'яних культур на якість та харчову цінність житньо-пшеничного хліба.....	52
Гречаник Н.С., Вергун Ю.С., Шустов А.В. (Керівн. Кіптела Л.В., Гревцева Н.В.) Здобне печиво та пряники з додаванням порошків із виноградної жмиху та фруктових паст «Світанок».....	53
Гудачок І.В. (Керівн. Лозова Т.М.) Інновації в технології шоколаду.....	54
Догадіна Д.С., Бурка О.О. (Керівн. Артамонова М.В., Пілюгіна І.С., Мурликіна Н.В.) Визначення фізико-хімічних показників якості маршмеллоу з рослинними добавками під час зберігання.....	55
Дядюк І.С. (Керівн. Лозова Т.М.) Нові напрями в технології глазурованих цукерок.....	56
Ерстенюк В.В. (Керівн. Лозова Т.М.) Сучасні напрями в технології вафельних виробів.....	57
Зарева І.О. (Керівн. Гирка О.І.) Нове в технології та поліпшенні якості макаронних виробів.....	58
Карпюк Г.С. (Керівн. Шелудько В.М.) Капкейки на основі рисового борошна з додаванням ягід годжі.....	59
Кас'яненко О.В., Невдачина Д.О. (Керівн. Олійник С.Г., Запаренко Г.В.) Оптимізація рецептурного складу ферментних препаратів для підвищення якості зернового полб'яного хліба.....	60
Комар Ю.В. (Керівн. Палько Н.С.) Шляхи підвищення біологічної цінності борошняних кондитерських виробів.....	61
Коренман М.І., Щербатюк С.І. (Керівн. Валевська Л.О.) Вимоги до маркування сухих сніданків.....	62
Коструба Н.М. (Керівн. Кравченко О.І.) Удосконалення технології сухарних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності.....	63
Кушнір Ю.Р. (Керівн. Коркач Г.В.) Використання інуліну у вафельних виробках.....	64
Мітров Г.Г. (Керівн. Лебеденко Т.Є.) Вплив хмелевої закваски на якість і харчову цінність пшеничного хліба.....	65