

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. Дубінна, 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

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ВІВСЯНИХ КРУП

Кустов І.О., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Соц С.М.**
Одеська національна академія харчових технологій

Переробка більшості круп'яних культур передбачає складні енергоємні операції у технологічному процесі. Як правило, більшість видів круп та пластівців, мають низький вихід та харчову цінність. В процесі лушення й шліфування зерна вилучається значна частина білку, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон тощо.

За останнє десятиліття селекціонерами були виведені оригінальні сорти зернових культур, які характеризуються підвищеною енергетичною і харчовою цінністю та відрізняються від традиційних круп'яних культур за анатомічною будовою. Серед них особливе місце займають голозерні сорти вівса.

На кафедрі технології переробки зерна Одеської національної академії харчових технологій проводяться дослідження голозерних сортів вівса, метою яких є розробка технологій їх підготовки та переробки в крупи та круп'яні продукти.

На підставі проведених досліджень та аналізу перспектив використання голозерних сортів вівса у вітчизняній круп'яній промисловості встановлено, що:

- зерно голозерного вівса є цінною зерновою культурою, яка має високу харчову цінність та завдяки своєму хімічному складу може використовуватися у різних галузях харчової та переробної промисловості;

- голозерні сорти вівса мають відносно більший вміст білків, жирів, крохмалю та відносно менший вміст мінеральних речовин та клітковини в порівнянні з плівковими формами, що обумовлює перевагу харчової цінності голозерного вівса і більшу цінність продуктів його переробки;

- використання голозерного вівса в якості сировини значно збільшить ефективність виробництва вівсяних круп та круп'яних продуктів за рахунок спрощення процесу переробки;

- при їх переробці в круп'яні продукти загальний вихід круп може досягати 70...80 % при відповідному зменшенні виходу побічних продуктів і відходів;

- при використанні голозерного вівса можливе виробництво харчових продуктів з існуючого асортименту зі стандартними показниками якості.