

**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. Потанов*, 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

## РОЗРОБКА ПОЛІКОМПОНЕНТНИХ ПЕКАРСЬКИХ СУМІШЕЙ

Шмерига А.А., гр. ТХПм-53

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Пшенишнюк Г.Ф.

Одеська національна академія харчових технологій

В екологічно несприятливих умовах актуальним є виготовлення хліба з підвищеною харчовою цінністю, низькою калорійністю і високим вмістом харчових волокон. З цією метою використовуються пекарські полікомпонентні суміші на основі пшеничного борошна, до складу яких входять нехлібопекарські види борошна, насіння соняшнику, льону, кунжуту, висівки, солод, аскорбінова кислота та інші інгредієнти.

Застосування сумішей дає можливість розширити асортимент виробів та надати їм оздоровчих властивостей. Хліб, виготовлений з сумішей, корисний хворим на діабет, атеросклероз, гіпертонію та ін. хвороби. Складові сумішей забезпечують оздоровчу дію та подовжений термін їх зберігання.

Метою представленої роботи була розробка нової полікомпонентної пекарської суміші «Аніка», яку готували на основі додавання до контрольної рецептури 5% борошна кукурудзяного, гречаного, клітковини гарбузової і 2% середземноморських трав з відповідною заміною кількості пшеничного борошна.

В якості контролю обрали рецептуру хліба Надзбручанського та суміш для випічки «Хліб з висівками» виробництва ТМ «Добродія» ПАТ «Луганськмлин».

В ході досліджень було встановлено, що найкращі органолептичні показники мав хліб, виготовлений з суміші з вмістом 89% борошна пшеничного, 6% кукурудзяного, 1% гречаного, 3% клітковини гарбузової та 1% середземноморських трав (душиця сушена, кріп сушений, коріандр, майоран сушений, чабер сушений, петрушка сушена), а також сухих хлібопекарських дріжджів, морської солі та цукру.

У тіста з суміші «Аніка» спостерігається вища газоутворювальна здатність порівняно з іншими зразками. Це обумовлено наявністю у складі суміші кукурудзяного борошна, що має підвищений вміст вільних цукрів. Хліб з суміші мав менший відсоток упікання порівняно з хлібом Надзбручанським. Питомий об'єм хліба був найбільшим також у хліба з розробленої суміші. Кислотність хліба з суміші «Аніка» була найнижчою серед зразків, що контролювалися.