

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

ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДОВИХ ФІТОДОБАВОК У ХЛІБОПЕЧЕННІ

Кожевнікова В.О., асп., Гардаушенко Г.М., магістрант
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Лебеденко Т.Є.**
Одеська національна академія харчових технологій

Несприятлива екологія, низька біологічна та харчова цінність сучасних харчових продуктів та інші фактори призвели до значного погіршення стану здоров'я населення України. Перспективним шляхом підвищення харчової цінності продуктів є використання нетрадиційної сировини природного походження, оскільки біологічно активні речовини, що містяться в ній здатні протистояти руйнівній дії вільних радикалів, відновлювати порушені функції організму.

Тому метою досліджень стала оцінка технологічних властивостей плодів фітодобавок шипшини, глоду, чорноплідної горобини, які багаті амінокислотами, вітамінами, цукрами, містять пектин, здатний виводити з організму людини важкі метали.

Використовували водні екстракти даної рослинної сировини, які вводили в тісто, замінюючи воду.

В ході досліджень було визначено вплив нетрадиційної сировини на хлібопекарські властивості борошна, підйомну силу дріжджів, реологічні властивості тіста та якість готових виробів.

В результаті встановлено підвищення газоутворюючої здатності пшеничного борошна на 11...29 % в залежності від кількості і виду фітодобавки, покращення підйомної сили дріжджів на 8...17 %. На якість клейковини суттєвого впливу екстрактів не виявлено.

Результати пробного лабораторного випікання показали, що внесення екстрактів шипшини та горобини чорноплідної впливають на колір м'якушки готових виробів, тому їх дозування обмежується 25 % заміни води. Така кількість екстрактів позитивно відзначається на об'ємі, пористості готових виробів, без змін органолептичних показників. Екстракт глоду при заміні всієї води не призводить до потемніння м'якушки та змін смаку готових виробів.

Отриманий пшеничний хліб довше зберігав свіжість, яку оцінювали за показниками структурно-механічних властивостей м'якушки та її кришкуватості, а також в меншій мірі піддався мікробіологічному псуванню, ознаки якого в контролі були виявлені після 48 год зберігання, а у дослідних зразках – після 120 год.

Таким чином, використання даних фітодобавок у виробництві хлібобулочних виробів із пшеничного борошна є доцільним.