

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ,
ХЛІБОПРОДУКТИ І КОМБІКОРМИ»**

Одеса 2015

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми» – Одеса: ОНАХТ, 2015. – 155 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів, аспірантів та студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 02.06.2015 р., протокол № 12.

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.*

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капельянц Л.В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д-р хім. наук, професор
Бурдо О.Г., д-р техн. наук, професор
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор
Гладушняк О.К., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д-р техн. наук, професор
Юргачова К.Г., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д-р економ. наук, професор
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор
Савенко І.І., д-р економ. наук, професор
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор
Черно Н.К., д-р техн. наук, професор

СЕКЦІЯ 5

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ І
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

та еластичні. Проведені мікробіологічні дослідження підтверджують безпечність пролонгованого зберігання.

Висновки. Таким чином, отримані результати свідчать, що внесення до рецептури дріжджових виробів продуктів переробки хеномелесу дозволить отримати вироби з покращеними органолептичними, фізико-хімічними показниками та пролонгованими термінами зберігання. У подальшому результати проведених досліджень будуть використані при розробці рецептур з інших видів тіста.

Література

1. Алферов, А. Рынок хлеба и хлебобулочных изделий: реалии, перспективы, тенденции развития [Текст] / А. Алферов // Хлебопродукты. – 2009. – № 2-4. – С. 56–65.
2. Лебеденко, Т. Є Ефективність використання пектиновмісної дикорослої сировини у хлібопеченні [Текст] / Т. Є. Лебеденко, Н. Ю. Соколова, В. О. Кожевнікова, Г. М. Гардаушенко // Наукові праці ОНАХТ. – 2014. – Т. 1, № 46 – С. 121–127.
3. Хомич, Г. П. Комплексна переробка хеномелесу [Текст] / Г. П. Хомич, В. М. Васюта, Ю. В. Левченко // Наукові праці ОНАХТ. – 2014. – Т. 2, № 46. – С. 75–80.
4. Хомич, Г. П. Дослідження хімічного складу плодів хеномелесу і використання його в соковому виробництві [Текст] / Г. П. Хомич, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко // Зб. наук. праць ДонДУЕТ. – 2014. – Вип. 1 (61). – С. 98–104.

КУЛЬТУРА ЛЬНА В ГРУЗИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

**Силагадзе М. А., д-р техн. наук, профессор, Хецуриани Г. С., канд. техн. наук, ассоциированный профессор, Пруидзе Э. Г., канд. техн. наук, ассоциированный профессор, Хурцидзе М. Г., докторант
Государственный Университет Акакия Церетели (г. Кутаиси, Грузия)**

За последние годы в развитии агропромышленного комплекса Грузии произошли определенные позитивные изменения. Сельское хозяйство вышло на положительную динамику роста благодаря крупным инвестициям со стороны Министерства Сельского Хозяйства. При этом одно из приоритетных направлений – возрождение эндемичных растительных культур, в прошлом традиционных для Грузии, с целью их последующего использования при производстве продуктов питания.

Некоторые растения с древних времен служили человеку и пищей и лекарством. Такая взаимосвязь закрепились генетически на протяжении многих поколений, поэтому при разработке различных пищевых рецептур все большее внимание уделяется продуктам природного происхождения. Одним из таких уникальных природных продуктов является масличный лен (*Linum usitatissimum*), положительное действие которого на организм человека известно довольно давно. Культура льна очень древняя, она процветала и в древней Колхиде, где считалась не только лечебной, но была и продуктом повседневного питания [1, 2, 3].

Одна из разновидностей масличного льна, так называемые межеумки, в настоящее время культивируется в Западной Грузии, в основном, в фермерских хозяйствах, вместе с другими сельскохозяйственными культурами. Продуктами переработки льняного семени являются: льняное масло, льняной жмых, мука из льняного семени, мука из льняного жмыха.

С целью анализа потребительских свойств семян масличного льна и продуктов его переработки нами исследованы химический состав и качество семян льна, возделываемых в фермерских хозяйствах различных регионов Западной Грузии.

На первом этапе исследований изучали химический состав семян льна и продуктов его переработки, а также физико-химические показатели льняного масла. Содержание ос-

новних компонентів в семенах масличного льна, в мучці з льняного семени і в мучці з льняного жмыха в процентах (%) наступне: жиру (48,2; 45,1; 32,8 відповідно); білків (18,8; 16,3; 24,6); вуглеводів (19,4; 23,8 і 29,7).

На наступному етапі методом газожидкостної хроматографії досліджували склад жирних кислот льняного масла. Встановлено, що в складі льняного масла переважають лінолева і ліноленова кислоти, при цьому по вмісту лінолевої кислоти льняне масло перевищує оливкове в 2 рази, а по вмісту олеїнової кислоти поступає в 4,7 рази. Показано, що високий вміст дефіцитної ліноленової кислоти в льняному маслі (52,8 – 59,4 % від загальної кількості жирних кислот) дозволяє вважати його унікальним лікувально-профілактичним продуктом, т. к. вміст даної жирної кислоти в широко представлених на ринку рослинних маслах в середньому варіює в межах 0,1...9,2 %. Слід відзначити, що склад масла залежить від місця вирощування льна в Західній Грузії практично не змінюється.

Вивчення динаміки гідролітичних і окислювальних процесів в період зберігання, зміни яких характеризували за показниками кислотного і перекисного числа масла, виділеного з досліджуваних зразків, зберіганих впродовж 24 місяців, показало, що льняне масло – продукт з високим окислювальним потенціалом. Воно нестійке при зберіганні. Як антиоксиданти були вивчені зелений чай, танін і виноградні кісточкі. Їх дози варіювали в діапазоні 0,5...5,0 % від маси масла. Встановлено, що з використанням даних антиоксидантів льняне масло можна зберігати впродовж 1 року.

На основі проведених досліджень можна зробити висновок, що льняне масло – здоровий продукт харчування, тому використання продуктів переробки насіння масличного льна в виробництві вітчизняних продуктів харчування функціональної спрямованості представляється актуальним, перспективним і своєчасним.

Література

1. Грузинська Радянська Енциклопедія [Текст]: в 12-ти т. – Тб., 1985. – Т. 9. – с. 278.
2. Тутельян, В. А. Харчування і здоров'я [Текст] / В. А. Тутельян // Харчова промисловість. – 2004. – № 5. – с. 6–7.
3. Нечаєв, А. П. Рослинні масла функціонального призначення [Текст] / А. П. Нечаєв, А. А. Кочеткова // Масложирова промисловість. – 2005. – №3. – с. 20–21.

ВИЗНАЧЕННЯ СТІЙКОСТІ ЗБАЛАНСОВАНИХ КУПАЖІВ ОЛІЙ ПІД ЧАС ОБСМАЖУВАННЯ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ

**Коваленко О. А., аспірант, Ковбаса В.М., д-р техн. наук, професор,
Радзівська І. Г., канд. техн. наук, доцент
Національний університет харчових технологій**

Вступ. Харчування населення належить до найважливіших чинників, що визначають здоров'я нації, її потенціал та перспективи розвитку. Здорове харчування є запорукою активного довголіття, підвищення стійкості організму до несприятливих впливів довкілля, забезпечує нормальний ріст та розвиток дітей, є ключовою умовою прогресу і якості життя.

Структура харчування населення нашої країни далека від ідеального збалансованого раціону. Інтенсифікація життя, забруднення навколишнього середовища знижують опір організму до шкідливих впливів, тому зростає роль продуктів харчування, спрямованого на поліпшення здоров'я людей.

Завдяки своїм високим харчовим якостям картопляні чіпси стали продуктом щоденного вжитку для верств населення, в першу чергу, для молоді та дітей. Їх асортимент постійно розширюється. Якість картопляних чіпсів залежить перш за все від якості основної сировини.

ВПЛИВ ОБРОБЛЕННЯ СУЧАСНИМИ БЕНТОНІТАМИ НА ПРОЗОРІСТЬ БЛИХ СТОЛОВИХ ВІНОМАТЕРІАЛІВ	
Мельник І. В., Чебукин П. П., Бочевар Р. І.....	82
ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ ДРОЖЖЕЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ МЕТОДА ДИСКРЕТНО-ИМПУЛЬСНОГО ВВОДА ЭНЕРГИИ (ДИВЭ)	
Ободович А. Н., Сидоренко В. В.....	84
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР КОНЦЕНТРАТИВ КИСЕЛІВ ТА НАПОЇВ МИТТЄВОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ОСНОВІ ЕКСТРУДОВАНИХ ВИДІВ КРОХМАЛЮ	
Пічкур В. Я., Ковбаса В. М.....	85
ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ <i>LACTOBACILLUS SAKAI</i> ПРОТЯГОМ ЗБЕРІГАННЯ	
Поварова Н. М., Мельник Л. А.....	88
ВЛИЯНИЕ КОРЫ ДУБА НА АКТИВНОСТЬ МИКРООРГАНИЗМОВ, КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В ЖИДКОЙ ЗАКВАСКЕ	
Самуйленко Т. Д., Жданова А. В., Пашенко А. А.....	90
ТЕХНОЛОГІЧНЕ РІШЕННЯ КОМПЛЕКСНОЇ ПЕРЕРОВКИ БИЧКА АЗОВСЬКОГО	
Федорова Д. В., Кузьменко Ю. В.....	91
ВПЛИВ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ НА ПШЕНИЧНІ ЗЕРНОВІ ПЛАСТИВЦІ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ПІД ЧАС ПРОРОЩУВАННЯ	
Фоміна І. М., Ізмайлова О. О.....	93
ВПЛИВ МІКРОБНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ КСАМПАНУ ТА ЕНПОСАНУ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ЗАВАРНОГО НАПІВФАБРИКАТУ	
Самохвалова О. В., Чернікова Ю. О.....	95

СЕКЦІЯ 5 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ВИКОРИСТАННЯ ПЮРЕ З ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПАСТИЛО-МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ	
Хомич Г. П., Левченко Ю. В.....	98
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА	
Хомич Г. П., Горобець О. М.....	99
КУЛЬТУРА ЛЬНА В ГРУЗІЇ І ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ ІСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ	
Силагадзе М. А., Хецуриани Г. С., Пруидзе Э. Г., Хурцидзе М. Г.....	101
ВИЗНАЧЕННЯ СТІЙКОСТІ ЗБАЛАНСОВАНИХ КУПАЖІВ ОЛІЙ ПІД ЧАС ОБСМАЖУВАННЯ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ	
Коваленко О. А., Ковбаса В. М., Радзівська І. Г.....	102
ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ, ЗБАГАЧЕННІ БІОГЕННИМИ МІНЕРАЛЬНИМИ РЕЧОВИНАМИ, ДЛЯ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ	
Білик О. А., Бондар В. І., Васильченко Т. О.....	104
ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗАМЕНИТЕЛЯ САХАРА МАЛЬТИТА НА ПОКАЗАТЕЛИ ПЕЧЕНЬЯ ДИАБЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ	
Вислоухова С. Н., Шевчук А. А.....	105
ФІЗИКО-ХІМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕПАРАТУ ГУМІАРАБІКУ	
Гураль Л. С.....	107
ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДОБАВКИ ДЛЯ ВАФЕЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ	
Коркач А. В., Кушнир Ю. Р.....	109
ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ТА ОДИН З НАПРЯМІВ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ ХЛІБОПЕКАРНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ ВИСОКОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ	
Лебеденко Т. Є., Соколова Н. Ю., Кожевнікова В. О.....	111
ТВЕРДИЙ БІФІДОВІСНИЙ СІР – СУЧАСНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Ланженко Л. О., Ткаченко Н. А.....	113
СОРБЦІЙНА ЗДАТНІСТЬ КАРТОПЛЯНОГО ПЕКТИНУ ПО ВІДНОШЕННЮ ДО ІОНІВ Pb^{2+}	
Пастух Г. С., Грабовська О. В.....	114
РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ	
Азарова Н. Г., Агунова Л. В.....	116

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
Міжнародної науково-практичної
конференції
«Харчові технології,
хлібопродукти і комбікорми»**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора акад. Л.В. Капрельянц
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Укладач Л.В. Агунова