

**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. Архіпова*, 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. Кіттела*, 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. Погожих*, 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.

I-66 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

ВПЛИВ ХМЕЛЕВОЇ ЗАКВАСКИ НА ЯКІСТЬ І ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

Мігров Г.Г., магістрант, гр. ТХП-53

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Лебеденко Т.Є.**

Одеська національна академія харчових технологій

Пріоритетним напрямком розвитку хлібопекарської промисловості є підвищення якості продукції, її стабільності при зберіганні, коригування фізіологічних властивостей, що в значній мірі пов'язано з хлібопекарськими властивостями дріжджів і організації процесів приготування тіста.

Сучасні вимоги до культури дріжджів полягають у високих бродильній здатності та стійкості до зовнішніх факторів. Хмельові закваски із-за складнощів технології, коливань якості з плином часу стали використовуватись менше. Проте в останній час українці зазначають про зниження споживчих властивостей продукції, швидкі темпи її черствіння, вміст харчових добавок у складі. При виборі продукції особливу увагу звертають на натуральність та корисність хлібобулочних виробів, їх харчову цінність, вміст функціональних інгредієнтів.

Хмелеві екстракти містять широкий перелік БАР, які є реакційно активними як у живому організмі, так і у борошняних системах, вони можуть бути альтернативою поліпшувачам для вирішення проблем хлібопекарської галузі.

На кафедрі «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» було проведено дослідження технологічних властивостей хмелевих екстрактів водних і сироваткових. Встановлено суттєвий вплив на стан білково-протеїназного комплексу, тим самим змінюючи структурно-механічні властивості тіста та покращуючи якість готової продукції при переробці слабкого борошна. При використанні хмелевих заквасок покращуються властивості пшеничного тіста як під час замішування, збільшення стабільності, еластичності тіста і зменшення розрідження, так і при його ферментації. Встановлено збільшення такого показника як енергія в процесі ферментації пшеничного тіста, який дає можливість оцінити силу борошна. Хліб з хмелевими екстрактами в меншій мірі піддається мікробіологічному псуванню: хмелевий екстракт на молочній сироватці забезпечує вищу стійкість до пліснявіння порівняно з контролем на 85%, використання ж хмелевого екстракту на воді уповільнює цей процес на 57%.

Актуальним є продовження досліджень технологічних властивостей хмелю та перспектив його використання в хлібопеченні.

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 виноградного жмиху та фруктової пасти «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 маршмелоу з рослинними добавками під час зберігання.....	55
Дядюк І.С. (Керівн. Лозова Т.М.) Нові напрями в технології глазуrowаних 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