

**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

ВИКОРИСТАННЯ ІНУЛІНУ У ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБАХ

Кушнір Ю.Р., гр. ТХП-53

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Коркач Г.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

Аналіз хімічного складу та харчової цінності борошняних кондитерських виробів (БКВ) свідчить, що переважна більшість з них не відповідає вимогам нутріціології. Для надання функціональних властивостей БКВ до їх складу вносять різноманітні інгредієнти, одними з яких є харчові волокна. Харчові волокна належать до числа найбільш значущих фізіологічно-функціональних інгредієнтів, здатних забезпечити корекцію харчових продуктів в напрямку підвищення їх користі для здоров'я людини. Вафельні вироби – це одні з улюблених ласощів українського населення різного віку, про що свідчать об'єми їх реалізації. Тому надання вафлям функціональних властивостей шляхом збагачення пребіотиками є актуальним завданням.

Інулін – органічна речовина з полісахаридів, яку одержують в результаті переробки коренів і бульб деяких рослин. Одним із найважливіших властивостей інуліну є те, що він не піддається впливу травних ферментів, які знаходяться в нашому шлунку. Реологічні і сенсорні властивості інулінових гелів роблять їх хорошими заміниками жирів в різних харчових продуктах.

Вивчали можливість заміни частини жиру в вафлях з жировою начинкою на інулін, який додавали в кількості від 10 до 30%, замінюючи їм еквівалентну кількість жиру. В роботі проведено комплекс досліджень по визначенню впливу добавки на органолептичні, реологічні, мікробіологічні показники якості і безпеки.

Результати органолептичного аналізу показали, що дослідні зразки вафельних виробів вигідно відрізняються від контролю за смаковими показниками, так як вони мають начинку більш ніжної консистенції при відсутності сторонніх присмаків.

З отриманих експериментальних даних встановлено, що ефективна в'язкість у дослідних зразках збільшується в порівнянні з контрольним. Це свідчить про те, що введення інуліну в дослідні зразки начинки значно підвищує ступінь її структуроутворення.

Таким чином, після аналізу всіх даних можна зробити висновок про доцільність та необхідність внесення в рецептуру вафель харчового волокна інуліну.

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
Мігров Г.Г. (Керівн. Леbedенко Т.Є.) Вплив хмелевої закваски на якість і харчову цінність пшеничного хліба.....	65