

**КИЇВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ  
БІЗНЕСУ І ПРАВА**



**Сучасні тенденції розвитку  
харчових технологій в умовах  
європейської інтеграції**

**Всеукраїнська науково-практична  
конференція студентів, аспірантів та  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ**

**Збірник тез**

**Київ, ККІБП  
2018**

**УДК 668:642**

Рекомендовано Науково-методичною радою  
Київського кооперативного інституту бізнесу і права  
Протокол № 6 від 4 червня 2018 р.

**Редакційна колегія випуску:**

**Охріменко І.В.**, док.екон. наук, професор, проректор з навчальної та наукової роботи

**Бандуренко Г.М.**, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій

**Войцешина Н.І.**, канд. с.г. наук, доцент

**Чепель Н.В.**, канд. техн. наук, доцент

**Сучасні** тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції: Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених, м. Київ, 16 травня 2018 р. – Київ: ККІБП, 2018. – 229с.

У збірнику представлені тези доповідей студентів, аспірантів та молодих вчених, які брали участь у дистанційній Всеукраїнській науково-практичній конференції «Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції» (16 травня 2018 року, Київ).

Збірник розрахований на студентів, аспірантів, молодих вчених та наукових працівників, фахівців різних галузей, а також усіх тих, хто цікавиться сучасними проблемами розвитку харчової промисловості.

Матеріали публікуються мовою оригіналу.

Редакція не завжди поділяє думки і погляди автора. Відповідальність за достовірність фактів, імен, цитат, цифр та інших відомостей несуть автори публікацій.

Відповідно до Закону України «Про авторське право і суміжні права», при використанні наукових ідей та матеріалів цього збірника, посилання на авторів і видання є обов'язковим.

© Колектив авторів, 2018

©ККІБП, 2018

УДК 641.87:634.51

## ВОЛОСЬКИЙ ГОРІХ У СКЛАДІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Степанова В.С., Стурова А. С.

*Одеська національна академія харчових технологій*

**Вступ.** Волоський горіх є найбільш розповсюдженою горіхоплідною культурою України. Близько 8 % всього волоського горіху у світі вирощують саме у нашій державі. Це смачний і цінний харчовий продукт, однак на сьогодні ядра волоського горіху мають вузьку сферу використання – з більшості плодів волоського горіху вилучають олію, побічним продуктом якого є шрот, який майже не використовують у харчовій промисловості. Також ядра горіхів просто вживають в їжі, або використовують у кондитерській промисловості. Зважаючи на це, слід звернути увагу на можливість використання волоського горіху у складі безалкогольних напоїв та соусної продукції.

На сьогоднішній день, спостерігається активне виробництво напоїв-нутрицевтиків, що містять певні біологічно цінні речовини. Саме до таких напоїв можна віднести водні екстракти рослинної сировини. Тому ідея виробництва горіхового напою з ядра волоського горіху є актуальною.

**Мета роботи** – розширити асортимент продуктів харчування на основі волоського горіху.

**Матеріали і методи роботи** – волоські горіхи різних сортів. Методи роботи – стандартні, загальноприйняті.

**Результати роботи.** У результаті експериментальних робіт авторами розроблено ряд нових продуктів. Горіховий напій отримують шляхом подрібнення та екстрагування ядра волоського горіху у водному середовищі з подальшою фільтрацією і відділенням твердої фракції. Цей продукт є джерелом вуглеводів і жирів, в меншій кількості в їх склад входять білки [1-2].

З огляду на те, що волоський горіх є джерелом есенціальних жирних кислот зі збалансованим співвідношенням омега-3 та омега-6 жирних кислот, в отриманому напою зберігається жирнокислотний склад сировини і продукт набуває оздоровчих властивостей. Шляхом моделювання рецептури розроблено універсальну основу для приготування напоїв, що містить напій з ядра волоського горіху та насіння чіа у якості структуроутворювача. Якщо порівняти хімічний склад розробленої основи зі складом морозива пломбір або вершкового морозива [2], яке часто використовують у якості основи для виробництва смузі, можна зробити висновок, що розроблена нами основа

майже у 2 рази менш калорійна, містить майже однакову кількість білка, але при цьому містить у 2 рази менше жирів та у 8 разів менше вуглеводів, а також до її складу входять необхідні нашому організму харчові волокна і вітаміни.

Для обґрунтування доцільності використання розробленої основи для виробництва напоїв смузі нами було порівняно вміст омега-3 та омега-6 жирних кислот у розробленій основі та у смузі, виготовлених без її використання – на основі питної води.

Напої приготовані за розробленими рецептурами, але на водній основі містять від 0 до 0,068 г омега-3 та омега-6 жирних кислот в готовому напої і не мають профілактичного ефекту на серцево-судинну систему людини. У той час як напої на основі горіхово-насіневої композиції містять від 2,58 г есенціальних жирних кислот, у необхідному їх співвідношенні – 1:4, і задовольняють денну потребу у цих функціональних інгредієнтах на 40 %. Також розроблено новий соус, що містить ядра волоського горіху, насіння чіа, оливкову олію та зелень.

У розробленому соусі шляхом моделювання рецептурних компонентів збалансовано жирнокислотний склад. Використання такого соусу у закладах громадського харчування та кулінарії дозволить коригувати нутрієнтний склад їжі і підвищувати вміст незамінних жирних кислот. Порція соусу дозволить задовольнити денну потребу дорослої людини у поліненасичених жирних кислотах не менше ніж на 30 % [3].

### **Висновки.**

1. Ядра волоського горіху доцільно використовувати у складі багатьох харчових продуктів.

2. Хімічний склад волоського горіху, і збалансований вміст жирних кислот свідчить про доцільність виробництва спеціалізованої продукції.

### **Список використаних джерел**

1. Santosh Dhakal, Changqi Liu, Ying Zhang, Kenneth H. Roux, Shridhar K. Sathe, V.M. Balasubramaniam, Effect of high pressure processing on the immunoreactivity of almond milk, *Food Research International*, – 2014. – 62. – pp. 215–222.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
3. Степанова В.С., Розробка універсальної композиції інгредієнтів для приготування соусної продукції: Матеріали 5 міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 7-8 листопада 2016р.–К.: НУХТ, 2016 р.–С. 157- 158.

Пазюк Т.А., Дмитрієва І.А, Бандуренко Г.М. <b>Використання каротиновмісної сировини в напівфабрикатах функціонального призначення.....</b>	<b>133</b>
Пазюк Т.А., Дмитрієва І.А, Бандуренко Г.М. <b>Розширення асортименту підварок для борошняних кондитерських виробів функціонального призначення.....</b>	<b>135</b>
Пастух Г.С., Бабій А.С., Галатенко Т.О., Грабовська О.В. <b>Дослідження фізико-хімічних властивостей пектину з овочевих культур.....</b>	<b>137</b>
Піддубний Р. Б., Зінченко Т.В., Корецька І. Л. <b>Перспективи використання щавнату для збагачення швидких закусок.....</b>	<b>139</b>
Прохор О.С., Краєвська С.П. <b>Удосконалення технології макаронних виробів використанням насінням льону та спіруліни.....</b>	<b>141</b>
О.Д. Редько, Н. М. Кравчук <b>Використання нетрадиційної сировини для десертної продукції.....</b>	<b>143</b>
В.М. Свиридюк , О.Ю. Король <b>Використання борошна з коноплі в технології продукції закладів ресторанного господарства.....</b>	<b>145</b>
Споденко О.В., Польовик В.В., Корецька І.Л. <b>Низькокалорійний масляний крем з сучасними рослинними компонентами.....</b>	<b>147</b>
Степанова В.С., Стурова А. С. <b>Волоський горіх у складі продуктів харчування.....</b>	<b>149</b>
Тетерська О.А., Войцешина Н.І. <b>Технологія виготовлення рибного фаршу функціонального призначення для кондитерських виробів з листкового тіста.....</b>	<b>151</b>