

**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 641.87:613.292:635.11

БУРЯК ЯК ОСНОВА РЕЦЕПТУР ОЗДОРОВЧИХ НАПОЇВ

Бурдо А.К, Чебан М. М.

Одеська національна академія харчових технологій

Вступ. Останнім часом спостерігається збільшення інтересу та попиту на концентровані натуральні барвники. Це пов'язано як із суворою регламентацією використання синтетичних барвників, так і прагненням виробників надати продуктам статусу здорового харчування. Як барвник і цінний продукт буряк привертає все більшу увагу дослідників. Ця сировина та продукти її переробки містять комплекс натуральних біологічно активних речовин, що мають здатність зв'язувати та виводити з організму шкідливі для здоров'я людини сполуки, а також стимулювати імунну систему організму. Буряковий сік, змішаний в рівній кількості з медом, призначали при підвищеному тиску та безсонні.

Сучасні лікарі рекомендують частіше включати буряк до раціону, особливо при атеросклерозі, завдяки вмісту бетаніну, який активує роботу клітин печінки і попереджує її жирове переродження. Регулярне споживання особливо бурякового соку підвищує розумову та фізичну працездатність, стимулює роботу органів кровотворення, посилює стійкість організму до несприятливих факторів навколишнього середовища і тим самим знижує ризик виникнення онкологічних, серцево-судинних захворювань.

Мета досліджень – розробити комплексну технологію переробки буряка для виробництва таких збагачувачів.

Результати досліджень. Аналіз літературних даних показав, що столовий буряк характеризується багатим хімічним складом. З макрокомпонентів можна виділити азотисті речовини – 1,8 %, вуглеводи – 14,4 %, жир – 0,6 %, клітковину – 0,7%, органічні кислоти (в перерахунку на яблуневу) – 0,1%. Мікрокомпоненти буряку представлені (в мг на 100 г їстівної частини): натрієм – 86, калієм – 288, кальцієм – 37, магнієм – 43, фосфором – 43, залізом – 1,4 та вітамінами групи В, РР, С та фенольними сполуками.

Перспективним у виробництві продукції здорового харчування є використання бурякових екстрактів, концентратів, соків, які можуть надавати звичайним стравам і напоям нових органолептичних властивостей та збагачувати широким спектром біологічно активних речовин. Нами розроблено комплексну технологію переробки буряка для виробництва таких збагачувачів у вигляді концентрованих соків та екстрактів.

Підібрано гідромодуль екстрагенту, в якості якого застосовували воду питну, визначено ступінь подрібнення та форму часток сировини, режими термічної обробки та інші фактори, що сприяють інтенсифікації процесу екстрагування і зменшенню втрат бетаніну в процесі екстрагування та використання. Встановлено, що в значній мірі скоротити тривалість екстракції та підвищити якість продукту можна шляхом застосування НВЧ випромінювання. Застосування такого підходу з одного боку руйнує клітинні оболонки сировини і сприяє виходу екстрактивних речовин зовні, а з іншого боку, значне скорочення тривалості процесу екстракції, уповільнює декструкцію барвних речовин.

Отримані екстракти, концентрати з буряку застосовували як напівфабрикати, у виробництві напоїв, страв та кулінарних виробів. Розроблені рецептури лінійки напоїв шляхом математичного моделювання їх складу за вмістом бетаніну і забарвленням як цільовими функціями лінійного програмування. Безалкогольні напої є найбільш технологічною та перспективною основою для створення продуктів з функціональними властивостями, які збагачують організм людини біологічно активними речовинами та вирішують проблему дефіциту мікронутрієнтів.

Висновки.

1. Тенденція розвитку ринку безалкогольних напоїв в Україні орієнтована на виробництво продуктів здорового харчування. Створення і вдосконалення технологій отримання напоїв з використанням концентратів та екстрактів з буряка дозволить надати продуктам нових товарних та технологічних властивостей за умови їх збагачення природними біологічно-активними компонентами.

2. Важливе значення має комплексне використання сировини, що дозволить значно підвищити економічні показники виробництва.

3. Розроблено комплексну технологію переробки буряка для виробництва таких збагачувачів у вигляді концентрованих соків та екстрактів.

Список використаних джерел.

1. Домарецький В.А., Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів, концентратів, напоїв із рослинної сировини./ За редакцією В.А. Домарецького. Підручник. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 408с.

2. Ермаков, А.И. Методы биохимического исследования растений. [Текст] / А.И. Ермаков. – Л.: Колос, 1972. – 455с.

3. Бурдо О.Г., Ряшко Г.М. Экстрагирование в системе «кофе-вода». – Одесса, 2007. – 176с.

Чернюк О.Г., Чепель Н.В. Дослідження ароматичних речовин ефірної олії розмарину для ароматизації спредів.....	90
Шилова К.О., Войцешина Н.І. Використання нових сортів картоплі для переробки на чіпси і фрі в закладах ресторанного господарства.....	92
Щербань А.І., Мартиненко О.В., Василів В.П. Аналіз способів подрібнення харчових середовищ.....	94
Ярошова В.М., Левківська Т.М. Виробництво сухих наповнювачів на основі імбиру.....	96
СЕКЦІЯ 2. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ.....	98
Бабур І.В., Чепель Н.В. Розроблення технології ферментованого напою з пребіотичними властивостями на основі маслянки.....	99
Бережна Т.О., Михайленко В.М., Неміріч О.В. Порівняльна характеристика хімічного складу Керобу, какао-порошку та шоколаду.....	101
Бондаренко О.В., Калугіна І.М. Заморожені напівфабрикати підвищеної харчової цінності.....	103
Бурдо А.К., Чебан М. М. Буряк як основа рецептур оздоровчих напоїв.....	105
Волинська Л.С., Кравчук Н.М. Використання пророщених зерен бобів мунг (маш) при приготуванні безглютенових кексів.....	107
Чикіна А.Ф., Головач А.В., Краєвська С.П. Безглютенові вироби - технології сьогодення та перспективи майбутнього.....	109