

**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. Архипова*, 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 ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР НА ЯКІСТЬ ТА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА**

**Бомбик Ю.С., магістрант, гр. ТХП-53**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Пшенишнюк Г.Ф.**

**Одеська національна академія харчових технологій**

Актуальною проблемою сьогодення в хлібопекарській промисловості є вдосконалення технологічних прийомів, які спрямовані на покращення якості готового хліба та фізико-хімічних властивостей виробу, а також розробка нових технологій виробництва хліба з підвищеною харчовою і біологічною цінністю. Це пов'язано зі значним зростом попиту на хліб з покращеними властивостями.

Ефективним способом урізноманітнення смакових властивостей і підвищення якості хліба є використання продуктів переробки круп'яної промисловості, які містять у своєму складі більше білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів та харчових волокон.

З метою розробки нових видів хлібобулочних виробів оздоровчого та профілактичного призначення своєчасним є дослідження впливу пластівців на технологічний процес та якість хліба із суміші житнього та пшеничного борошна.

Метою представленої роботи є визначення впливу вівсяних пластівців на якість житньо-пшеничного хліба. Зразки готувалися за рецептурою хліба столичного, в яких проводили заміну 5, 10 та 15% пшеничного борошна першого ґатунку на вівсяні пластівці.

Отримані результати досліджень показують, що заміна 5% пшеничного борошна I ґатунку вівсяними пластівцями сприяє поліпшенню якості готових виробів. У порівнянні з контролем, житньо-пшеничний хліб з 5% вівсяних пластівців характеризувався підвищеним питомим об'ємом та більш високою пористістю. Органолептичний аналіз показав, що дослідні зразки мали добре розвинену дрібнопористу структуру м'якушки.

Встановлено, що заміна круп'яними культурами пшеничного борошна в кількості 10–15% призводить до погіршення питомого об'єму та пористості хліба. Визначено вплив вівсяних пластівців на реологічні властивості тіста, перебіг технологічного процесу, хімічний склад та харчову цінність готових виробів.

Отже, використання вівсяних пластівців при виробництві житньо-пшеничного хліба в оптимальних дозах є перспективним.

## **Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

<b>Багрій Л.М.</b> Вторинні молочні продукти – перспективна сировина для борошняних кондитерських виробів.....	50
<b>Бойдуник Р.М.</b> (Керівн. <b>Сирохман І.В.</b> ) Морські водорості у виробництві вафельних тортів.....	51
<b>Бомбик Ю.С.</b> (Керівн. <b>Пшенишнюк Г.Ф.</b> ) Вплив продуктів переробки круп'яних культур на якість та харчову цінність житньо-пшеничного хліба.....	52
<b>Гречаник Н.С., Вергун Ю.С., Шустов А.В.</b> (Керівн. <b>Кіптела Л.В., Гревцева Н.В.</b> ) Здобне печиво та пряники з додаванням порошків із виноградного жмиху та фруктової пасти «Світанок».....	53
<b>Гудачок І.В.</b> (Керівн. <b>Лозова Т.М.</b> ) Інновації в технології шоколаду.....	54
<b>Догадіна Д.С., Бурка О.О.</b> (Керівн. <b>Артамонова М.В., Пілюгіна І.С., Мурликіна Н.В.</b> ) Визначення фізико-хімічних показників якості маршмелоу з рослинними добавками під час зберігання.....	55
<b>Дядюк І.С.</b> (Керівн. <b>Лозова Т.М.</b> ) Нові напрями в технології глазуrowаних цукерок.....	56
<b>Ерстенюк В.В.</b> (Керівн. <b>Лозова Т.М.</b> ) Сучасні напрями в технології вафельних виробів.....	57
<b>Зарева І.О.</b> (Керівн. <b>Гирка О.І.</b> ) Нове в технології та поліпшенні якості макаронних виробів.....	58
<b>Карпюк Г.С.</b> (Керівн. <b>Шелудько В.М.</b> ) Капкейки на основі рисового борошна з додаванням ягід годжі.....	59
<b>Кас'яненко О.В., Невдачина Д.О.</b> (Керівн. <b>Олійник С.Г., Запаренко Г.В.</b> ) Оптимізація рецептурного складу ферментних препаратів для підвищення якості зернового полб'яного хліба.....	60
<b>Комар Ю.В.</b> (Керівн. <b>Палько Н.С.</b> ) Шляхи підвищення біологічної цінності борошняних кондитерських виробів.....	61
<b>Коренман М.І., Щербатюк С.І.</b> (Керівн. <b>Валевська Л.О.</b> ) Вимоги до маркування сухих сніданків.....	62
<b>Коструба Н.М.</b> (Керівн. <b>Кравченко О.І.</b> ) Удосконалення технології сухарних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності.....	63
<b>Кушнір Ю.Р.</b> (Керівн. <b>Коркач Г.В.</b> ) Використання інуліну у вафельних виробках.....	64
<b>Мітров Г.Г.</b> (Керівн. <b>Леbedенко Т.Є.</b> ) Вплив хмелевої закваски на якість і харчову цінність пшеничного хліба.....	65