

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції,
присвяченої 50-річчю заснування
Харківського державного університету
харчування та торгівлі*

У двох частинах

Частина 1

18 травня 2017 р.

Харків
ХДУХТ
2017

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803
Р 64

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); *С.В. Михайлова*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, доц.; *М.П. Головки*, 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. Кінтєла*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, редактор; *Л.П. Малик*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погосжих*, 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, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

- Р 64 **Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність :** Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 18 травня 2017 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 1. – 367, [XXII] с.
ISBN 978-966-405-424-6

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і 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 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції

ISBN 978-966-405-424-6

© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2017

Гринченко Н.Г., Тютюкова Д.О., Блищик С.С., Гринченко О.О.	
Дослідження фізико-хімічних властивостей гранульованої продукції як джерела альгінату кальцію та розробка рекомендацій з його використання.....	17
Коренець Ю.М. Перспективи використання ламінарії як структуроутворювача у виробництві продуктів харчування....	19
Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. Дослідження впливу рецептурних компонентів на вологозв'язувальні показники модельної системи фаршевої маси	21
Марцин Т.О., Демічковська М.П. Технологія безглютенового тістового напівфабрикату для піци.....	23
Мостова Л.М. Перспективи використання нанотехнологій під час виробництва харчових продуктів.....	25
Мряченко Н.В., Юрченко С.Л. Дослідження термодинамічної поведінки пшеничного крохмалю	27
Нагорний О.Ю., Котляр О.В. Вивчення закономірностей одержання білково-полісахаридних комплексів у технології капсульованої продукції	29
Омельченко С.Б., Горальчук А.Б. Вивчення впливу технологічних чинників на фізико-хімічні показники напівфабрикату збивного з використанням какао-масла.....	31
Пивоваров П.П., Неклеса О.П., Коротаєва Є.О., Вовк В.С.	
Перспективи використання альгінату натрію в технологіях напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	33
Поварова Н.М., Мельник Л.А. Формування органолептичних показників варених ковбас шляхом корегування раціону птиці	35
Попова С.Ю. Перспективи використання антиоксидантних властивостей горобини звичайної	37
Самохвалова О.В. Використання мікробних полісахаридів для підвищення якості борошняних і цукристих кондитерських виробів	39
Ткаченко Л.В., Вітряк О.П. Технологія мафінів із підвищеним вмістом харчових волокон	41
Федак Н.В., Діхтярь А.М. Дослідження змін олії соняшникової високоолеїнового типу під час зберігання.....	43
Федоренко Ю.О., Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	
Забезпечення хлібобулочними виробами хворих на целиацію в Україні.....	45
Черемська Т.В., Колеснікова М.Б., Журавльов С.В. Перспективи використання борошна насіння соняшнику у виробництві безглютенового печива.....	47

Н.М. Поварова, канд. техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса)

Л.А. Мельник, асп. (ОНАХТ, Одеса)

ФОРМУВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ВАРЕНИХ КОВБАС ШЛЯХОМ КОРЕГУВАННЯ РАЦІОНУ ПТИЦІ

Якість вареної ковбаси як сукупність властивостей закладається на стадії її розробки, забезпечується при виробництві і підтримується в процесі реалізації. Органолептична оцінка дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, ковбаси, виявити порушення рецептури, технології виробництва, що в свою чергу дає можливість вжити заходи для усунення виявлених недоліків.

Метою наукової розробки було виготовлення вареної ковбаси із м'яса птиці, якій на етапі вирощування додавали солі фосфорної кислоти, та порівняти її з традиційною технологією аналогічного виду продукції.

Експериментальну частину роботи було проведено в наукових лабораторіях кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів та кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування ОНАХТ. У якості об'єкту досліджень було обрано філе куряче, кулінарний виріб за традиційною технологією – варена ковбаса із м'яса птиці.

Основним завданням було виготовлення вареної ковбаси із даного м'яса, визначення органолептичних показників та витрат маси ковбаси (рис. 1, 2).

Основними органолептичними показниками якості м'яса являються зовнішній вигляд, смак, аромат, колір та консистенція.

Поетапність аналізу оцінки окремих показників якості вареної ковбаси повинні відповідати природній послідовності органолептичної оцінки. Спочатку повинні бути прийняті до уваги показники, що визначаються зором (зовнішній вигляд, форма, колір тощо), потім нюхом і дотиком і, нарешті, властивості, оцінювані тільки за допомогою дегустації (соковитість, крихкість, розсипчастість, смакота), і такі специфічні показники, як солоність. При дегустації важливо виділяти не тільки позитивні смакові характеристики, але й негативні при їх наявності.

Органолептичні показники дослідного зразка, а саме вареної ковбаси з м'яса птиці із заданими функціонально-технологічними показниками значною мірою перевершили їх у порівнянні зі зразком, що виготовлено з м'яса отриманого за традиційною годівлею. А саме

м'ясо було більш соковитим, ніжним, монолітним на розрізі, яскравіше був виражений смак. Готовий продукт аналізували за органолептичними показниками, наведеними на рис. 1.

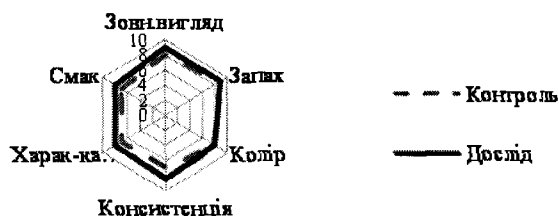


Рис. 1. Профілограма органолептичних показників вареної ковбаси:
 -- -- -- контрольний зразок, ----- дослідний зразок

Важливим технологічним аспектом при виробництві варених ковбас є вихід. У сучасних умовах цей показник значно перевищує 100%. Адже однією з вимог до м'яса, отриманого у «новий спосіб», є його водозв'язуюча здатність. Втрати маси після термічної обробки показані на рис. 2.

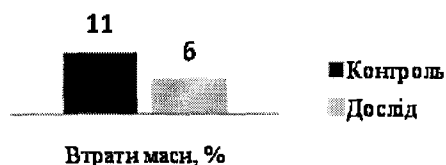


Рис. 2. Порівняльна характеристика втрати маси вареної ковбаси

Вихід ковбаси дослідного зразка на 11% перевершив цей показник у порівнянні зі зразком, що виготовлено за традиційною технологією, відповідно втрати зменшилися у 2 рази.

З отриманих результатів можна зробити висновок, що скорегований процес годівлі птиці має позитивний вплив не лише на функціонально-технологічні властивості м'яса, але і на органолептичні показники, що підтверджують експериментальні дослідження.