

**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

2 квітня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

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); *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *А.А. Дубініна*, канд. техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденю*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кіттела*, д-р техн. наук, проф.; *Л.М. Крайнюк*, канд. техн. наук, проф.; *Г.М. Лисюк*, д-р техн. наук, проф.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Ф.В. Перцевой*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, доц.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потанов*, д-р техн. наук, проф.; *М.С. Синькоп*, д-р техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.; *М.О. Середенко*, керівник видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 6 від 26.02.15 р.

Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 2 квітня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 451 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, 2015

ISBN

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР

Шевчук Н.В., гр. ТХП-53

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Пшенишнюк Г.Ф.
Одеська національна академія харчових технологій

У розв'язанні проблеми поліпшення здоров'я населення України важливу роль можуть відігравати функціональні хлібобулочні вироби, оскільки хліб є одним із найуживаніших продуктів харчування. Він є найбільш доступним продуктом для корекції харчової та біологічної цінності раціону людини. Асортимент хлібобулочних виробів, що випускається в Україні, досить широкий, однак виробів дієтичного, лікувально-профілактичного, спеціального призначення для різних груп населення недостатньо, їх частка в загальному об'ємі виробництва не перевищує 1–2%.

Для підвищення у хлібобулочних виробах вмісту мінеральних речовин, вітамінів та харчових волокон доцільно використовувати продукти переробки круп'яних культур (пластівці, борошно, висівки та ін.). З круп'яних продуктів, за думкою дієтологів, овес – один з найбільш корисних для здоров'я злаків. Харчові волокна, які містяться у вівсі, сприятливо впливають на роботу шлунково-кишкового тракту, знижують рівень холестерину, нормалізують ліпідний обмін, а також є профілактикою онкологічних, алергічних захворювань і цукрового діабету. Білок вівса має цінний амінокислотний склад.

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

Отримані результати досліджень свідчать, що заміна 5–15% пшеничного борошна I ґатунку вівсяними пластівцями сприяє покращенню якості готових виробів. Так, у порівнянні з контролем, житньо-пшеничний хліб з 15% вівсяних пластівців характеризувався підвищенням питомого об'єму на 5,9%, а його пористість зросла на 1,5%. Органолептичний аналіз показав, що дослідні зразки характеризуються збільшеним об'ємом та добре розвиненою дрібнопористою структурою м'якушки.

Таким чином, використання вівсяних пластівців при виробництві житньо-пшеничного хліба є перспективним, сприяє покращенню його харчової цінності та основних показників якості.