

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

один з отриманих результатів дослідження – це вплив мікрохвильової обробки на мікрофлору зерна. Отримані данні свідчать про значне зменшення бактеріологічного забруднення зернової маси, зниження в подальшому мікроорганізмів до розмноження, що має позитивний вплив на тривалість зберігання проса [7].

Проте висока швидкість сушіння зерна є як плюсом, так і мінусом цього методу, адже чим менше зернина, тим важче не допустити перегріву. Неприпустимість використання металевих предметів у мікрохвильовому полі ускладнює контроль температури в середині зернового шару. Вдосконалення методів контролю сприятиме поширенню цього методу сушіння на зерно заготівельних підприємствах.

Висновки: вдосконалення встановлених на підприємствах сушарок та оптимізація методів сушіння, могло б значно зменшити існуючі втрати врожаю, а зекономлені кошти сприяли б подальшому розвитку галузі. Застосування двостадійного методу сушіння на існуючих підприємствах потребує не значної модернізації обладнання, але матиме помітний економічний результат.

Література

1. Станкевич Г.Н. Современное состояние техники и технологии сушки зерна на Украине. Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность», посвященная 20-летию Независимости республики Казахстан и 20-летию Национальной Инженерной Академии республики Казахстан 20-21 октября 2011 г. Алматы, 2011. С. 6-8.

2. Станкевич Г.М. Оперативне зерносушіння. Якщо будівництво капітальних зернохосвищ не встигає за освоєнням площ, проблему сушіння зерна можуть вирішити мобільні зерносушарки. The Ukrainian Farmer/, березень, 2011 р. С.18-20.

3. Овсянникова Л.К., Орлова С.С., Валевська Л.О. Зростання виробництва дрібнонасіневих культур потребує вивчення фізико-механічних і технологічних властивостей для удосконалення їх післязбиральної обробки. Sciences of Europe (Praha, Czech Republic). Vol. 1, №17 (17) (2017). S. 89-94.

4. Овсянникова Л.К. Особливості технології післязбиральної обробки дрібнонасіневих культур. «Зернові продукти і комбікорми». Volume 17, 1. 3/2017. № 67 /Вересень September/. – С. 11-20.

5. Станкевич Г.М., Страхова Т.В., Атаназевич В.І. Сушіння зерна: підручник. Київ: Либідь, 1997. – 352 с.

6. Станкевич Г.М., Овсянникова Л.К., Валентюк Н.О., Юрковська В.В. Дослідження процесу сушіння зернових дрібнонасіневих культур. «Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини»: Всеукр. наук.-практ. конф., присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 01-02 червня 2017 р.: [тези] / редкол.: О.І. Черевко [та ін.]. – Х.: ХДУХТ, 2017. – С. 71-72.

7. Овсянникова Л.К., Євдокимова Г.Й., Каляєнова В.В., Труфкаті Л.В., Гаєвська Н.В. Зміни мікробіологічного стану при зберіганні зерна проса після вдосконалення його післязбиральної обробки. Наук. праці ОНАХТ, – 2014. Вип. 46., Т.1. – С. 26-30.

ВПЛИВ ФЕРМЕНТНОГО КОМПЛЕКСУ НА ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ВЛАСТИВОСТІ МУКИ

**Жигунов Д.О., д.т.н., доц., Чумаченко Ю.Д., доц., к.т.н. Мусієнко Л.А., СВО «Магістр»
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

На сьогодні хлібопекарська галузь нашої країни переживає не найкращі часи, відповідно до офіційної статистики, динаміка обсягів виробництва хліба та хлібобулочних виробів в Україні має стійку тенденцію до зниження (1,5 – 2 % щорічно).

У зв'язку з негативними тенденціями зміни якості зерна пшениці, які за останні роки збільшилися, перед борошномельними підприємствами гостро стоїть проблема стабілізації хлібопекарських властивостей борошна. Це зумовлює ефективність впровадження на вітчизняних млинах світової практики коригування і покращення якості борошна на основі використання мікроінгредієнтів. Одне з можливих рішень коригування властивостей якості борошна це додавання ферментних препаратів.

В ході роботи використовували борошно вищого гатунку «Мельком» з низькими хлібопекарськими властивостями. Для коригування хлібопекарських властивостей борошна використовували ферментні препарати, представлені фірмою «Ензім» (Україна). Для покращення хлібопекарських властивостей борошна обрали ферментні препарати: α -амілаза, ксиланаза, ліпаза, використання яких дозволяє в багатьох випадках скоротити тривалість технологічного процесу і помітно поліпшити якість готової продукції

При вивченні властивостей сировини в роботі використовували загальноприйняті фізико-хімічні, органолептичні (вологість, зольність, кількість та якість клейковини, число падіння в борошні та пробна випічка хлібу) а також спеціальні методи дослідження (автоматизовану систему Міксолаб). Після визначення дозувань кожного ферментного препарату було прийнято рішення зробити пробну лабораторну випічку з комплексом ферментних препаратів, результати якої приведені в табл.1.

Таблиця 1 – Результати випічки з комплексами ферментних препаратів

Зразок	Маса, г	Об'єм, см ³	Питомий об'єм, см ³ /г	Пористість, %	Балова оцінка хліба, у балах
Контрольний	145,2	510	3,5	81	3,3
<u>Комплекс № 1</u> Амілаза-0,001 Ліпаза-0,004	140,8	610	4,3	85	4,6
<u>Комплекс № 2</u> Амілаза-0,002 Ліпаза-0,004	144,6	590	4,1	85	4,4
<u>Комплекс № 3</u> Амілаза-0,002 Ксиланаза-0,04	141,6	560	3,9	84	4,0
<u>Комплекс № 4</u> Амілаза-0,001 Ксиланаза-0,04	143,4	620	4,3	86	4,9
<u>Комплекс № 5</u> Амілаза-0,002 Ксиланаза-0,04 Ліпаза-0,004	143,0	560	3,9	86	4,5

Ферментний препарати Альфа-амілаза, Ксиланаза та Ліпаза добре впливають на якість готової продукції. Структура м'якуша покращилася та колір скоринки став більш привабливим. Препарати діють як при додаванні цукру так і при його відсутності. Діапазон рекомендованих дозувань в межах 0,006-0,1 мг на 100 г борошна (в залежності від виду ферментного препарату).

На основі попередніх даних розроблені комплексні ферментні добавки. При додаванні комплексу ферментів ми маємо об'єм хлібу на 18-20 % більше ніж у контрольного зразка, структуру м'якуша гарнішу та більш рівномірну.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА, ВИГОТОВЛЕННЯ КОМБІКОРМІВ ТА БІОПАЛИВА»

ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА ДРІБНОНАСІННЄВИХ КУЛЬТУР В МЕТАЛЕВИХ СИЛОСАХ Овсянникова Л.К., Соколовська О.Г., Валецька Л.О., Орлова С.С., Горішна І.С.....	3
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПАРТІЙ ПШЕНИЦІ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД КРУПНОСТІ ЗЕРНА Станкевич Г.М., Борта А.В., Пенаки А.А.....	4
ВПЛИВ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ НА НАСІННЄВІ ВЛАСТИВОСТІ СПЕЛЬТИ Станкевич Г.М., Васильєв С.В.....	5
ДОСЛІДЖЕННЯ КІЛЬКІСНО-ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ВІДВАНТАЖЕННЯ ЗЕРНА НА ВОДНИЙ ТРАНСПОРТ НА ТОВ «УКРЕЛЕВАТОПРОМ» Станкевич Г.М., Кац А.К., Шпак В.М.....	6
ВПЛИВ ТРАНСПОРТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ОПЕРАЦІЙ НА ТРАВМУВАННЯ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ Станкевич Г.М., Борта А.В., Страхова Т.В., Желобкова М.В.....	8
ПРОСО І МЕТОДИ ЙОГО СУШІННЯ НА СУЧАСНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ Юрковська В.В., Овсянникова Л.К.....	9
ВПЛИВ ФЕРМЕНТНОГО КОМПЛЕКСУ НА ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ВЛАСТИВОСТІ МУКИ Жигунов Д.О., Чумаченко Ю.Д., Мусієнко Л.А.....	11
ДОСЛІДЖЕННЯ ВОДОПОГЛИНАЛЬНОЇ ЗДАТНОСТІ І КІЛЬКОСТІ ПОШКОДЖЕНОГО КРОХМАЛЮ В ІНДИВІДУАЛЬНИХ ПОТОКІВ БОРОШНА Жигунов Д.О., Ковальова В.П., Ковальов М.О.....	13
ЗАСТОСУВАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБУ В УКРАЇНІ: АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ТА МОЖЛИВІ ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ Жигунов Д.О., Марченков Д.Ф.....	14
УДОСКОНАЛЕННЯ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ В КРУПУ ТА ЕКСТРУДОВАНІ ПРОДУКТИ Буняк О.В., Соц С.М.....	17
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ГРЕЧАНИХ КРУПІ, ПРЕДСТАВЛЕНИХ У РОЗДРІБНОМУ ПРОДАЖУ М. ОДЕСИ Волошенко О.С., Хоренжий Н.В., Дєткова К.С.....	18
ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ АМІНОКИСЛОТ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОМБІКОРМІВ Макаринська А.В., Єгоров Б.В.....	20
BIOLOGICAL ASSESSMENT OF THE MIXED FODDER'S WITH VEGETABLE PEA CONCENTRATE Alla Makarynska, Tetiana Turpurova, Pona Cherneha.....	21
АЛІМЕНТАРНА ПРОФІЛАКТИКА ДИСБІОТИЧНОГО СИНДРОМУ Левицький А.П.....	23
ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБГРУНТУВАННЯ СПОСОБІВ КОРЕКЦІЇ МІКРОБІОЦЕНОЗУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН ТА ПТИЦІ Левицький А.П., Лапінська А.П.....	24
АНАЛІЗ МІЖНАРОДНО-ПРАВОВИХ АКТІВ ІЗ ЗАХИСТУ ДОМАШНІХ ТВАРИН Єгоров Б.В., Бордун Т.В.....	26
СУСПЕНЗІЯ ХЛОРЕЛИ В РАЦІОНАХ СВИНЕЙ І ПТИЦІ Карунський О.Й., Восцька О.Є.....	28
ХАРАКТЕРИСТИКА НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ МІНЕРАЛЬНОГО ПОХОДЖЕННЯ Восцька О.Є.....	30
РОЗРОБКА ПРОГРАМИ ГОДІВЛІ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ КЛАРІЄВОГО СОМУ Фігурська Л.В., Єгоров Б.В.....	32
ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОМБІКОРМІВ Єгоров Б.В., Чернега І.С.....	34
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИИ РОЗВИТКУ ІНДИКІВНИЦТВА Єгоров Б.В., Ворона Н.В.....	35
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ОЧИЩЕННЯ КАРТОПЛІ В ГОДІВЛІ СІЛЬСЬКО- ГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН Лапінська А.П., Цюндик О.Г.....	37
РОЗВИТОК ТЕХНОЛОГІЇ ГРАНУЛЮВАННЯ КОМБІКОРМІВ У ВИГЛЯДІ СУМІШІ КРУПОК Єгоров Б. В., Батієвська Н. О.....	38

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ, ХЛІБОПЕКАРНИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»

ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПАСТИЛО-МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ Юргачова К.Г., Аветісян К.В.....	40
--	----