

**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. Архіпова*, 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

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПАТОКИ НА ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ ТРИВАЛОГО ТЕРМІНУ РЕАЛІЗАЦІЇ**

**Ткаченко Н.С., гр. ТХП-53, Добровольський В.В.**  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Солоницька І.В.**  
Одеська національна академія харчових технологій

Технологія «відкладеного випікання» на даний час активно розвивається в Україні і являється актуальною. Споживачі віддають перевагу свіжій випічці з пекарень та кафе так, як хлібобулочні вироби виготовлені за традиційною технологією мають досить обмежений термін реалізації.

Технологія виготовлення виробів по методиці «відкладеного випікання» вигідна, як для споживача, так і для виробника. Для споживача – тому, що даний продукт потребує мінімум часу та зусиль. Для виробника – така технологія має ряд переваг, по-перше практично відсутній нереалізований товар так, як випікання нових партій відбувається по мірі реалізації попередньої. Крім, того в асортименті завжди присутня свіжа випічка.

В дослідженнях визначали вплив мальтозної патоки на процеси черствіння та показники якості хлібобулочних виробів тривалого терміну реалізації. Порівнювали показники якості виробів, виготовлених за традиційною технологією та за технологією «відкладеного випікання». За результатами досліджень визначили, що додавання патоки у кількості 5% до маси борошна покращує органолептичні показники виробів та дозволяє уникнути передчасного черствіння, за рахунок наявності декстринів, які мають високу в'язкість. Хлібобулочні вироби протягом 72 годин зберігали еластичність скоринки та м'якушки.

За результатами проведених теоретичних та експериментальних досліджень розроблена технологія хлібобулочних виробів тривалого терміну реалізації. Покращені показники якості готових виробів за рахунок використання мальтозної патоки, яка дозволила отримати вироби з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості. Вироби виготовлені за технологією «відкладеного випікання» не поступалися за показниками якості традиційним хлібобулочним виробам. Термін свіжості виробів був подовжений за рахунок уповільнення ретроградації крохмалю. При наявності ряду переваг впровадження такої технології являється доцільним.

<b>Муринка Т.Т., Іванова Г.С. (Керівн. Макарова О.В.)</b> Кекси функціонального призначення.....	66
<b>Наден Л.В. (Керівн. Слащева А.В.)</b> Дослідження термостійкості та синерезису нових термостійких начинок.....	67
<b>Олійник О.І. (Керівн. Сирохман І.В.)</b> Використання рослинної сировини під час виробництва печива.....	68
<b>Парфинович К.В. (Рук. Назаренко И.А.)</b> Особенности применения термостабильных фруктовых начинок в хлебопекарной и кондитерской промышленности.....	69
<b>Парфілова М.М. (Керівн. Неклеса О.П., Степанькова Г.В.)</b> Прискорена технологія хлібобулочних виробів із підвищеним вмістом харчових волокон.....	70
<b>Покойовець К.Ю. (Керівн. Грегірчак Н.М.)</b> Хлібобулочні вироби з покриттям пробіотиком.....	71
<b>Придибайло А.В. (Керівн. Кравченко М.Ф.)</b> Використання сухого екстракту стевії в технології здобних булочних виробів.....	72
<b>Різван О.Ю., Товпига Д.А. (Керівн. Шидакова-Каменюка О.Г., Загорулько О.Є.)</b> Печиво з використанням шротів горіхової сировини та фруктової пасти «Бадьорість».....	73
<b>Руда О.В. (Керівн. Демічковська М.П.)</b> Технологія пісочного печива з використанням кокосової олії.....	74
<b>Сердюкова Ю.В. (Керівн. Самохвалова О.В., Гревцева Н.В., Брикова Т.М.)</b> Технологія печива з додаванням порошку з виноградних кісточок.....	75
<b>Твердохлеб М.С. (Керівн. Олійник С.Г.)</b> Прискорена технологія житньо-пшеничного хліба з додаванням шроту зародків вівса.....	76
<b>Ткаченко Н.С., Добровольський В.В. (Керівн. Солоницька І.В.)</b> Дослідження впливу патоки на хлібобулочні вироби тривалого терміну реалізації.....	77
<b>Трохименко О.В. (Керівн. Свідло К.В.)</b> Модернізування традиційної рецептури мафінів.....	78
<b>Фоменко В.С., Товпига Д.А. (Керівн. Самохвалова О.В., Загорулько О.Є.)</b> Використання шроту зародків пшениці та фруктової пасти «Веселка» в технології мафінів.....	79
<b>Чорнобай Я.Ю. (Керівн. Кучерук З.І.)</b> Борошно з насіння проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.....	80
<b>Хвостенко К.В., Шарко О.І. (Керівн. Іоргачова К.Г., Макарова О.В.)</b> Використання нових видів борошна для підвищення якості вафельних листів.....	81