

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ

ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ
РАДИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ
І ТЕХНОЛОГІВ

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих
учених, присвяченої 50-річчю заснування
Харківського державного університету харчування
та торгівлі*

24 травня 2017 року

Харків
ХДУХТ
2017

УДК 338.439.5:613.2
ББК 65.431.31
С 91

Редакційна колегія:

Черевко О.І., д-р техн. наук, проф.; *Янчева Л.М.*, канд. екон. наук, проф.;
Михайлов В.М., д-р техн. наук, проф.; *Одарченко А.М.*, д-р техн. наук,
проф.; *Дубініна А.А.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко М.С.*, канд. техн.
наук, проф.; *Головко М.П.*, д-р техн. наук, проф.; *Євлаш В.В.*, д-р техн.
наук, проф.; *Сорокіна С.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Карбівнича Т.В.*,
канд. техн. наук, доц.

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

Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція
здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю
заснування Харківського державного університету харчування та
торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. :
О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. –
1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів,
ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і
методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління
якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність розробки зазначеної тематики
подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників,
викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних
вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2
ББК 65.431.31

Видається в авторській редакції

ISBN

© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2017

Верешко А.А., Даценко В.М., Ізюм Д.Е., Білаш Б.Г. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О., Євлаш В.В.) «Еколекції для школярів» досвід співпраці із ГО «Let's do it, Ukraine».....	103
Гіренко Н.І. (Керівн. Крамаренко Д.П.) Перспективність використання рибного колагену в продуктах харчування.....	104
Голіков О.О. (Керівн. Салавеліс А.Д., Павловський С.М.) Борошняні кондитерські вироби з радіопротекторними властивостями	105
Гончарук Я.А. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Фруктово-ягідні наповнювачі для здорового харчування, збагачені екстрактом TAGETES PATULA	106
Дрозд Є.С. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Кисломолочний напій для харчування вагітних жінок у першому триместрі	107
Дуда Г.В. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Євлаш В.В., Мурликіна Н.В.) Розробка методик визначення функціонально-фізіологічних інгредієнтів – нагальна потреба забезпечення продовольчої безпеки	108
Копійко А.В. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Комбіновані молочно-рисові йогуртові напої з гарбузовим наповнювачем	109
Попович М.П., Бешлей С.І. (Керівн. Ощипок І.М.) Застосування пектину у виробництві харчових продуктів ...	110
Рамазашвілі Г.Р. (Керівн. Ткаченко Н.А., Кручек О.А.) Ферментовані молочно-сироваткові напої зі спельтою – продукти нового покоління	111
Руденко О.А. (Керівн. Доценко Н.В.) Програмне забезпечення меню для оздоровчого харчування	112
Сивун А.І. (Керівн. Калугіна І.М.) Заморожені борошняні напівфабрикати підвищеної харчової цінності	113
Сорокіна К.О. (Керівн. Науменко К.А.) Сучасні методи визначення вмісту ліпідів у меленій каві з метою ідентифікації ботанічного виду	114
Федорченко Д.П. (Керівн. Ковтун О.П.) Формування споживчих властивостей хлібобулочних виробів з пророщеного зерна .	115
Цвиренко Ю.О. (Керівн. Євлаш В.В., Гурікова І.М.) Асортимент борошняних кондитерських виробів функціонального призначення з використанням концентрату соняшникового ядра	116
Черненко С.О. (Керівн. Салавеліс А.Д.) Розробка нових харчових продуктів для спортивного харчування	117

ФРУКТОВО-ЯГІДНІ НАПОВНЮВАЧІ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ, ЗБАГАЧЕНІ ЕКСТРАКТОМ *TAGETES PATULA*

Гончарук Я.А., гр. ТМ-57

Науковий керівник – д-р. техн. наук, проф. Ткаченко Н.А.

Одеська національна академія харчових технологій

У виробництві цілого ряду молочних продуктів (йогуртів та йогуртових продуктів, морозива, мусів, желе, сиркових виробів тощо) підприємства молокопереробної галузі сьогодні широко використовують фруктові-ягідні, ягідні та овочеві наповнювачі, що дає можливість створити власний «тренд», який запам'ятовують і високо цінують споживачі, а також збагатити молочні продукти рядом біологічно активних речовин рослинної сировини, які гармонійно поєднуються з молочними інгредієнтами. Тому метою представленої роботи стало розроблення ягідних наповнювачів для здорового харчування, збагачених екстрактом квітів *Tagetes patula*.

Для оптимізації параметрів екстрагування біологічно активних речовин (БАР) із сухих квітів *Tagetes patula* водно-спиртовим розчином та гарячою водою було використано методологію поверхні відклику. Моделюванню та обробку експериментальних даних виконували за допомогою пакета *Statistica 10 (StatSoft, Inc.)*. Функціями відклику було обрано вміст у водних та водно-спиртових екстрактах каротиноїдів, флавонолів і катехинів (мг/100 г), а також біологічну активність екстрактів (од. акт.). На основі проведених досліджень визначено оптимальні параметри екстрагування БАР із сухих квітів *Tagetes patula* гарячою водою (температура, гідромодуль, тривалість процесу) та водно-спиртовим розчином (масова частка спирту у розчині, співвідношення водно-спиртовий розчин : квіти чорнобривців, а також тривалість процесу).

Обґрунтовано параметри відгонки спирту із водно-спиртового розчину квітів *Tagetes patula* із застосування конверторної сушарки.

Спроектовано дванадцять рецептур ягідних наповнювачів («Лісова ягода», «Малина» й «Полуниця») із масовою часткою цукру 55 %, вміст екстрактів *Tagetes patula* у яких варіювали в межах 10...20 %. На основі сенсорної оцінки виготовлених ягідних наповнювачів, визначення їх біологічної активності та економічної ефективності виробництва розроблено три види наповнювачів, які рекомендовані до використання у виробництві йогуртів, ферментованих молочних і сироваткових напоїв, морозива, желе, мусів, пудингів, топінгів для здорового харчування.