

**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
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

У двох частинах

Частина 1

3 квітня 2019 р.

Харків
ХДУХТ
2019

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); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, проф.; *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.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва університету; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.П. Малюк*, 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. 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, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 24.12.18 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 3 квітня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. –

371, [XII] с.

ISBN 978-966-405-473-4

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, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2019

ISBN 978-966-405-473-4

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СИРНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Жовтяк К.О., гр. ГРС-502 а

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **А.К. Д'яконова**
Одеська національна академія харчових технологій

Метою роботи є розробка технології виробництва пудингу з кисломолочного сиру профілактичної спрямованості.

Нами розроблено рецептуру та технологію пудингу на основі кисломолочного сиру з додаванням продуктів, багатих на біологічно і фізіологічно цінні речовини (табл.).

Таблиця

Рецептура пудингу на основі кисломолочного сиру

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочний сир	152	150
Яблучне пюре	52	50
Грецький горіх	12	10
Манна крупа	15	15
Яйця	10	1/4 шт.
Масло вершкове	5	5
Фруктоза	20	20
Пектин	0,2	0,2
Ваніль	0,02	0,02
Вихід	–	250

Досліджено хімічний склад та біологічну цінність використаної сировини та зразків сирного десерту, виготовлених за розробленою нами рецептурою та технологією для людей з серцево-судинними захворюваннями.

Проведено органолептичні та фізико-хімічні дослідження кількох зразків з різною композицією яблучного пюре, грецького горіху та пектину. Встановлено, що оптимальним співвідношенням яблучного пюре і грецького горіху є 5:1, а співвідношення пектину є 0,08 г на 100 г всієї маси пудингу. Необхідну солодкість продукту надає фруктоза у кількості 8% у зв'язку з тим, що її солодкість порівняно з цукром в 1,7 рази більша. Завдяки додаванню до рецептури фруктози, пектину, яблучного пюре та грецьких горіхів в продукт підвищується вміст вітамінів, макро- та мікроелементів, внаслідок чого продукт набуває лікувально-профілактичних властивостей, що є дуже важливим для оздоровлення організму.

Дудченко І.В. (Керівн. В.В. Погарська, Т.А. Стуконоженко) Розробка нових функціональних оздоровчих сиркових десертів «Бламанже», збагачених каротиновмісними кріопастами	133
Сторова К.І. (Керівн. Н.І. Гіренко) Напрями використання біологічно активних добавок із натуральних водоростей	134
Жовтяк К.О. (Керівн. А.К. Д'яконова) Розробка технології сирних десертів для функціонального харчування	135
Затула А.А. (Керівн. В.В. Погарська, Т.А. Стуконоженко) Вивчення впливу кріогенного «шокового» заморожування на каротиновмісні ягоди під час отримання наносорбетів	136
Комісаренко В.В. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, С.М. Лосєва) Розробка наноморозива із журавлини для підприємств харчового бізнесу	137
Кумонюк І.С. (Керівн. Н.П. Максимова) Використання порошкоподібних рослинних добавок із каротиновмісних плодів та ягід для отримання оздоровчих кондитерських виробів	138
Левінець Ю.Д. (Керівн. Л.Л. Власенко) Удосконалення технології приготування супів за рахунок добавки рослинного походження	139
Локтіонова К.В. (Керівн. Н.П. Максимова) Зелені коктейлі із хлорофіловмісної сировини	140
Манченко В.М. (Керівн. Т.М. Левківська) Розроблення технології вітамінних збагачувачів на основі гарбуза.....	141
Михайлик В.С. (Керівн. М.Ф. Кравченко) Структурно- механічні показники пісочного тіста зі шротами олійних культур.....	142
Михалевич А.П. (Керівн. А.В. Тимчук) Ферментований напій на основі маслянки з овочевою сировиною	143
Новомодна В.В., Пасічник Д.В. (Керівн. Р.І. Маліборська, Р.О. Ларіна) Соуси сметанні	144
Овсієнко К.В. (Керівн. О.В. Грек) Актуальність виробництва сироваткових сирів	145
Омельченко М.А. (Керівн. В.В. Погарська, Т.В. Котюк) Вивчення якості наноструктурованих добавок із гороху у формі пюре	146
Омельченко М.А. (Керівн. К.В. Дудник, Т.С. Абрамова) Визначення якості нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування	148
Омельченко М.А. (Керівн. К.В. Дудник) Розробка нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування	149
Остапенко К.О. (Керівн. В.П. Варибрус) Інноваційні інгредієнти для створення продуктів оздоровчого харчування	150