

**Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*Присвячена 40-вій річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7-8 листопада 2017 р.

КИЇВ НУХТ 2017

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2017 р. – 156 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «31» жовтня 2017 р.

© НУХТ, 2017

17	А.Р.Баня, О.Я. Карпенко, В.І. Лубенець, О.В. Карпенко, В.П. Новіков	31
	Біотехнологічні підходи до очищення ґрунтів, забруднених нафтопродуктами	
18	А.В.Кравчук, О.А. Єщенко	32
	Модернізація робочих органів тістомісильної машини	
19	В.Є. Шестеренко	33
	Локальна ТЕЦ на основі матеріалів з пам'яттю форми та холодного ядерного синтезу	
20	В.Є. Шестеренко, І.Є. Ізволєнський, О.А. Мащенко	34
	Дослідження технології регулювання провисання проводів ЛЕП	
21	Сергей Зеленко, Владимир Поздняков	36
	Математическая модель разделения компонентов зерновой массы по плотности	
22	Mariyka Petrova, Kateryna Kravchenko	37
	Improving of a cut process of long bread products by disc knife	
23	Алексей Ермаков, Владимир Поздняков	38
	Совершенствование конструкции вибропневматических зерноочистительных машин	
24	Т.В. Косенко, І.М. Миколів	40
	Використання електроплазмолізатора для отримання виноградного соку та його апаратурне оформлення	

Секція 2.

Ресурсозберігаючі технології зернопереробних виробництв, виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів

1	Н.В. Притульська, Ю.М. Мотузка, М.П. Гуліч, С.А. Асланян, Д.П. Антюшко	43
	Науково-практичні підходи до розробки продуктів для нутритивної підтримки поранених, постраждалих в екстремальних умовах бойових дій та на етапах медичної евакуації	
2	Д.О. Жигунов, С.М. Соц, І.О. Кустов	44
	Особливості використання голозерного вівса та голозерного ячменю при розробці нових високоякісних продуктів харчування на зерновій основі	
3	О.А. Білик, Т.О. Васильченко	45
	Концентрат сироватки білковий сухий у технології комплексних хлібопекарських поліпшувачів	
4	М.Г. Фарзалиєв, Г.М. Насруллаєва	46
	Выбор стратегии научно-технического и инновационного развития хлебопекарных предприятий	
5	В.В. Євлаш, Т.О. Кузнецова, М.В. Артамонова, А.Л. Фощан, Н.О. Отрошко, І.С. Пілюгіна, З.В. Железняк, І.С. Вовчинський, О.М. Калугін	47
	Розробка науково обґрунтованих технологій харчової продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження	
6	Б.В. Єгоров, Д.О. Жигунов, М.Р. Мардар, Р.Р. Значек, Г.Д. Жигунова	48
	Технологічні властивості зерна полби та спельти та перспективи їх використання для виробництва харчових продуктів	
7	Т.І. Янюк, Т.В. Корж, А.Р. Арутюнян	49
	Насіння льону в якості компонента східних ласощів	

УДК 633.11-026.78:641 "313" (477)

6. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА ПОЛБИ ТА СПЕЛЬТИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Б.В. Єгоров, Д.О. Жигунов, М.Р. Мардар, Р.Р. Значек, Г.Д. Жигунова
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Україна

Традиційно серед зернових перше місце в використанні для харчових продуктів займає пшениця, що в першу чергу обумовлено її хлібопекарськими та макаронними властивостями. Але сучасні сорти пшениці характеризуються відносно низькою біологічною цінністю, особливо, вмістом біологічно активних речовин, яких в традиційних зернових продуктах недостатньо. У той же час вже сьогодні значна частина представників світової харчової індустрії стратегічно орієнтовані на виробництво продуктів харчування на основі історично відомих типів і сортів плівчастих (полб'яних) пшениць – полби та спельти. При цьому асортимент вітчизняних продуктів харчування на основі даної сировини мінімальний і потребує розширення та оптимізації.

Метою досліджень було обґрунтування напрямків подальшої переробки пшениці спельти та полби на підставі порівняння їх фізико-технологічних, борошномельно-круп'яних показників і хімічного складу зі звичайною м'якою твердозерною пшеницею.

У ході експериментальних досліджень проведено порівняльний аналіз хімічного складу і технологічних властивостей плівчастих пшениць – полби і спельти врожаю 2016 р. Досліджували звичайну пшеницю м'яку червону твердозерну сорту Куяльник; спельту німецького походження, яка була вирощена в Одеській області; спельту сорту Зоря України та полбу, яка була вирощена в Чернігівській області.

На основі проведених досліджень встановлено, що зерно полби та спельти в порівнянні зі звичайною м'якою твердозерною пшеницею сорту Куяльник містить на 2,96-6,37 % менше вуглеводів, на 2,33-5,93 % більше білка, на 0,08-0,62 % більше жирів. Важливий технологічний показник, який впливає на вихід готової продукції, – плівчастість зерна складає 22-26 %, а показник натури необрушеного зерна – 422-430 г/л, що в 1,7-1,8 рази менше ніж у обрушеному зерні. Маса 1000 зерен обрушеного зерна плівчастих пшениць на 5-7 г менше ніж у сорті Куяльник. Також встановлено, що за показником твердозерності тільки сорт спельти Зоря України відноситься до напівтвердозерної або м'якозерної пшениці, інші досліджені зразки відносяться до твердозерних сортів. На підставі порівняльного аналізу хімічного складу та технологічних властивостей полби і спельти зроблено рекомендації щодо напрямів їх подальшої переробки на харчові продукти.