

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ,
ХЛІБОПРОДУКТИ І КОМБІКОРМИ»**

Одеса 2015

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми» – Одеса: ОНАХТ, 2015. – 155 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів, аспірантів та студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 02.06.2015 р., протокол № 12.

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

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капельянц Л.В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д-р хім. наук, професор
Бурдо О.Г., д-р техн. наук, професор
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор
Гладушняк О.К., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д-р техн. наук, професор
Юргачова К.Г., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д-р економ. наук, професор
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор
Савенко І.І., д-р економ. наук, професор
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор
Черно Н.К., д-р техн. наук, професор

СЕКЦІЯ 4

**НОВІ ТЕХНІЧНІ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ У ПЕРЕРОБЦІ
ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ, БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Література

1. Капуцкий, Ф. Исследование особенностей механизма химической модификации крахмала [Текст] / Ф. Капуцкий, В. Литвяк, В. Москва, О. Ромашко, Н. Юркштович. – Наука и инновации – 2012. – № 9(115). – С. 64–69.
2. Жушман, А. И. Модифицированные крахмалы [Текст] / А. И. Жушман. – М.: Пищепромиздат, 2007. – 236 с. : ил.

АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ НОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ НА ОСНОВІ ЗЕРНА ПОЛБИ

**Мардар М. Р., д-р техн. наук, професор, Кручек О. А., канд. техн. наук, доцент,
Голубєва М. М., інженер
Одеська національна академія харчових технологій**

Насичення продовольчого ринку конкурентоспроможною продукцією вітчизняного виробництва, збільшення частки оздоровчих продуктів харчування все це входить до числа пріоритетних напрямків державної політики у галузі здорового харчування населення країни. На жаль, за останні роки якість харчування населення значно погіршилася і ця тенденція зберігається. Змінилася структура добових продуктових наборів, зменшилося споживання м'ясних, молочних продуктів, овочів і фруктів та збільшилося споживання висококалорійних продуктів харчування з низькою біологічною цінністю. А неповноцінне за кількісним та якісним складом, а також незбалансоване за енергетичною та поживною цінністю харчування сприяє розвитку аліментарних та аліментарно-залежних захворювань.

Одним із актуальних напрямків у розвитку виробництва продуктів оздоровчого харчування є створення збагачених продуктів на основі зернових культур, оскільки, в силу відносно невисокої вартості вихідної сировини, вони є традиційними та доступними широкому колу українських споживачів і здатні компенсувати нестачу біологічно активних речовин у раціоні харчування населення. Але, необхідно зазначити, що у теперішній час фактично використовується не більше 30 % сумарного генофонду рослинних ресурсів [1]. Решта об'єму відноситься до маловивченого та не використовується через відсутність систематизованих даних їх хімічного складу. У зв'язку з цим є актуальним проведення комплексних товарознавчих досліджень нетрадиційних видів сировини та дослідження перспективності їхнього використання при виробництві нових продуктів харчування оздоровчого призначення.

Останнім часом у багатьох країнах Європи та Азії почали широко використовувати полбу. Полба (інші її назви – *Triticum dicoccum*, спельта, двузернянка, еммер) являє собою особливий вид пшениці, що характеризується своєрідною морфологічною будовою зерна і колоса, а також невибагливістю до видів ґрунтів та умов зростання [2]. Завдяки своєму хімічному складу, полба є цінною сировиною для виробництва оздоровчих продуктів харчування. Полба значно перевершує пшеницю за вмістом рослинного білка (в зернах цієї злакової культури його міститься 25...37%), ненасичених жирних кислот, клітковини, заліза і вітамінів групи В. Білок зерна полби містить майже всі незамінні амінокислоти, необхідні організму людини. Варто відзначити, що всі корисні речовини, що містяться в полбі, у зв'язку з високою розчинністю легше і швидше засвоюються організмом людини, у порівнянні з біохімічними компонентами зерна пшениці [2]. Крім того борошно полби має знижений вміст спирторозчинної фракції пшеничної клейковини (21,67...28,74 % гліадину), яка, як відомо, чинить токсичну дію на слизову оболонку кишечника людини і, як наслідок, викликає появу целіакії, харчової глютенкової алергії, алергічного дерматиту [3].

На сьогоднішній день продукти із полби зустрічаються лише в деяких еко-магазинах та за дуже високою вартістю. У зв'язку з вищезазначеним і з урахуванням недостатньої забезпеченості продовольчого ринку України продуктами оздоровчої направленості розроб-

лення нових продуктів на основі нетрадиційної зернової сировини із заданими функціональними характеристиками та оцінка їх споживних властивостей є надзвичайно актуальним.

Література

1. Губенко, Г. А. Формирование качества мучных кондитерских изделий на основе комплексного исследования нетрадиционных видов растительного сырья Красноярского края [Текст]: дис. ... докт. техн. наук: 05.18.15 / Губенко Г.А.; КТИПП. – К., 2015 – 458 с.
2. Носатовский, А.И. Пшеница [Текст] / А.И. Носатовский. – М.: «Колос», 1965. – 568 с.
3. Крюкова, Е. В. Исследование химического состава полбяной муки [Текст] / Е. В. Крюкова, Н. В. Лейберова, Е. И. Лихачева // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2014. – Т. 2, №2. – С. 78

ВПЛИВ ОБРОБЛЕННЯ СУЧАСНИМИ БЕНТОНІТАМИ НА ПРОЗОРІСТЬ БІЛИХ СТОЛОВИХ ВІНОМАТЕРІАЛІВ

Мельник І. В., канд. техн. наук, доцент, Чебукін П. П., магістр, Бочевар Р. І., студент ОКР «Магістр»
Одеська національна академія харчових технологій

Вступ. У ринковій економіці величезна увага приділяється проблемам якості, обумовлене наявністю конкурентного середовища.

Кришталева прозорість виноробної продукції поряд з органолептичними показниками її якості визначають споживчий попит, як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Стабільність вина – необхідна умова його реалізації. Пошук оптимальних процесів стабілізації готової продукції є однією з найбільш важливих і актуальних завдань вітчизняної виноробної промисловості.

Згідно зі статистичними даними у виноробстві основними дестабілізуючими факторами розлитого в пляшки вина є солі винної кислоти – тартрати, що викликають кристалічні помутніння вин, а також складні комплекси високомолекулярних речовин – білків, фенольних речовин, полісахаридів з катіонами металів, що викликають колоїдні помутніння, які за деякими джерелами складають більше 50 % всіх помутнень вин [1, 2].

Стабілізація вина – надання вину стійкої прозорості, усунення причин, що викликають появу в ньому муті. Збереження готовим вином прозорості протягом тривалого часу є обов'язковою вимогою, що пред'являється до продукції, призначеної для внутрішнього ринку та експорту. Стабільність вина досягається різними технологічними обробками. В залежності від виду помутніння розрізняють кілька способів стабілізації вина.

Актуальність роботи пов'язана з відсутністю у виноробній промисловості надійних способів стабілізації вин проти різних помутнень. Тому експериментальне обґрунтування та впровадження сучасних високогігієнічних сорбційних матеріалів для обробки виноматеріалів, мають велике технологічне значення і вкрай актуальні для виноробного виробництва.

Матеріали та методи дослідження. Для визначення фізико-хімічного складу виноматеріалів і вин використовували стандартні методи аналізу [3]. В ході проведення експерименту використовувались необроблені білі столові виноматеріали із винограду сортів: Аліготе, Совіньйон блан, Шардоне винзаводу ПАТ «Южний».

Результати. З метою покращення технології столових виноматеріалів в умовах навчально-виробничої лабораторії кафедри «Технології вина та енології» ОНАХТ та за підтримки ННЦ «Інституту виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова» та ПАТ «Южний», були проведені дослідження впливу препаратів *BentolitSuper*, *Pluxbenton N* та *Enobent Standard* [4] на якість білих столових виноматеріалів.

Початкові фізико-хімічні показники виноматеріалів представлені у табл. 1.

ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ ТА ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВИХ ЗДОБНИХ ВИРОБІВ Макарова О. В., Іванова Г. С., Тортіка Н. М., аспірант.....	43
ВИКОРИСТАННЯ НЕХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ВИДІВ БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Іоргачова К. Г., Макарова О. В., Котузаки О. М.....	45
ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖІВ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ЗБАЛАНСОВАНИХ ЗА ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ Топчій О. А., Котляр Є. О.....	47
ВИКОРИСТАННЯ ПОЛІСАХАРИДІВ ЯК СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ СОЛОНО-СУШЕНИХ ЧІПСІВ Манолі Т. А., Нікітчина Т. І., Баришева Я. О.....	49
УДОСКОНАЛЕННЯ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ОБРОБКИ ЗЕРНА ГОЛОЗЕРНОГО ЯЧМЕНЮ Станкевич Г. М., Кац А. К., Луніна Л. О., Гагауз Е.В.....	51
РОЗРОБКА ПАРАМЕТРІВ КОНСЕРВУВАННЯ КЕТЧУПІВ ТА ТОМАТНИХ СОУСІВ У СУЧАСНИХ ВИДАХ СПОЖИВЧОЇ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ Верхівкер Я. Г., Мирошніченко О. М.....	53
ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЧИЩЕННЯ ПРОСА Овсянникова Л. К., Юрковська В. В., Лебедев В. І.....	55
ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ В ПОЛІМЕРНИХ ЗЕРНОВИХ РУКАВАХ Станкевич Г. М., Желобкова М. В.....	57

СЕКЦІЯ 3

ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ, ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ

ВПЛИВ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЮЛОЗИ НА ТРИВАЛІСТЬ ЗБЕРІГАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПАРОВОГО ХЛІБА. Власова К. Г., Мінченко С. М.....	61
ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕЧНОСТІ НОВИХ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Мардар М. Р., Значек Р. Р.....	62
ОЦЕНКА ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТИ ФИТАЗЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ГРАНУЛИРОВАННЫХ КОРМОВ Марченков Д. Ф., Макаринская А. В.....	64
ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ ЦУКРУ НА ПІНОУТВОРЮЮЧУ ЗДАТНІСТЬ І СТІЙКІСТЬ ПІНИ НАПІВФАБРИКАТУ ЗБИВНОГО ОЗДОБЛЮВАЛЬНОГО Омельченко С. Б., Горальчук А. Б.....	67

СЕКЦІЯ 4

НОВІ ТЕХНІЧНІ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ У ПЕРЕРОБЦІ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ, БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

НЕТЕПЛОВІ МЕТОДИ В ПРОЦЕСАХ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ Українець А. І., Маринін А. І., Святненко Р. С., Захаревич В. Б.....	71
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОГО ДРАГЛЕУТВОРЮЮЧОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ЖЕЛЕЙНИХ ВИРОБІВ Степанова Т. М.....	72
ВПЛИВ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ НА ВМІСТ ЗАЛИШКОВОГО НІТРИТУ НАТРІЮ У М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ Віннікова Л. Г., Пронькіна К. В.....	73
ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РЕЗИСТЕНТНОСТІ РІЗНИХ ВИДІВ КУКУРУДЗЯНОГО КРОХМАЛЮ Данілевич О. В., Грабовська О. В.....	75
РОЗРОБКА СУМІШЕЙ НА ОСНОВІ ЗЕРНОВИХ ПЛАСТІВЦІВ Жигунов Д. О., Мардар М. Р., Волошенко О. С., Брославцева І. В.....	76
ДОСЛІДЖЕННЯ НАБУХАЮЧОГО КРОХМАЛЮ ЗА ДОПОМОГОЮ РЕНТГЕНДИФРАКЦІЙНОЇ СПЕКТРОМЕТРІЇ Лисий О. В., Грабовська О. В.....	79
АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ НОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ НА ОСНОВІ ЗЕРНА ПОЛБИ Мардар М. Р., Кручек О. А., Голубева М. М.....	81

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
Міжнародної науково-практичної
конференції
«Харчові технології,
хлібопродукти і комбікорми»**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора акад. Л.В. Капрельянц
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Укладач Л.В. Агунова