

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	<b>А.Р.Баня, О.Я. Карпенко, В.І. Лубенець, О.В. Карпенко, В.П. Новіков</b>	31
	Біотехнологічні підходи до очищення ґрунтів, забруднених нафтопродуктами	
18	<b>А.В.Кравчук, О.А. Єщенко</b>	32
	Модернізація робочих органів тістомісильної машини	
19	<b>В.Є. Шестеренко</b>	33
	Локальна ТЕЦ на основі матеріалів з пам'яттю форми та холодного ядерного синтезу	
20	<b>В.Є. Шестеренко, І.Є. Ізволенький, О.А. Мащенко</b>	34
	Дослідження технології регулювання провисання проводів ЛЕП	
21	<b>Сергей Зеленко, Владимир Поздняков</b>	36
	Математическая модель разделения компонентов зерновой массы по плотности	
22	<b>Mariyka Petrova, Kateryna Kravchenko</b>	37
	Improving of a cut process of long bread products by disc knife	
23	<b>Алексей Ермаков, Владимир Поздняков</b>	38
	Совершенствование конструкции вибропневматических зерноочистительных машин	
24	<b>Т.В. Косенко, І.М. Миколів</b>	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	<b>Н.В. Притульська, Ю.М. Мотузка, М.П. Гуліч, С.А. Асланян, Д.П. Антюшко</b>	43
	Науково-практичні підходи до розробки продуктів для нутритивної підтримки поранених, постраждалих в екстремальних умовах бойових дій та на етапах медичної евакуації	
2	<b>Д.О. Жигунов, С.М. Соц, І.О. Кустов</b>	44
	Особливості використання голозерного вівса та голозерного ячменю при розробці нових високоякісних продуктів харчування на зерновій основі	
3	<b>О.А. Білик, Т.О. Васильченко</b>	45
	Концентрат сироватки білковий сухий у технології комплексних хлібопекарських поліпшувачів	
4	<b>М.Г. Фарзалиев, Г.М. Насруллаева</b>	46
	Выбор стратегии научно-технического и инновационного развития хлебопекарных предприятий	
5	<b>В.В. Євлаш, Т.О. Кузнецова, М.В. Артамонова, А.Л. Фоцан, Н.О. Отрошко, І.С. Пілюгіна, З.В. Железняк, І.С. Вовчинський, О.М. Калугін</b>	47
	Розробка науково обґрунтованих технологій харчової продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження	
6	<b>Б.В. Єгоров, Д.О. Жигунов, М.Р. Мардар, Р.Р. Значек, Г.Д. Жигунова</b>	48
	Технологічні властивості зерна полби та спельти та перспективи їх використання для виробництва харчових продуктів	
7	<b>Т.І. Янюк, Т.В. Корж, А.Р. Арутюнян</b>	49
	Насіння льону в якості компонента східних ласощів	

## 2. ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА ТА ГОЛОЗЕРНОГО ЯЧМЕНЮ ПРИ РОЗРОБЦІ НОВИХ ВИСОКОЯКІСНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ

Д.О. Жигунов, С.М. Соц, І.О. Кустов

*Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Україна*

Підвищення рівня продовольчого використання зерна вівса та ячменю, збільшення виходу, якості круп та пластівців можливе при використанні у технологічному процесі сортів вівса та ячменю з покращеними технологічними властивостями та хімічним складом.

Основним етапом у переробці голозерного ячменю та голозерного вівса є шліфування. Форма зерна ячменю та вівса сприяє нерівномірному розподілу зерна в робочій зоні луцильно-шліфувальної машини, в результаті утворюються подрібнені частинки, котрі відколюються від зерна. Процес шліфування таким методом впливає на перерозподіл співвідношень анатомічних частин зерна після шліфування, у яких розміщуються відповідні складові хімічного складу зерна. Шліфування зерна голозерного ячменю та голозерного вівса з вологістю 12-13 % при більш м'яких режимах дозволяє отримувати шліфоване ядро із підвищеним виходом (75-94 % для голозерного ячменю та 84-94 % для голозерного вівса) та збільшеною на 1,5-2,0 % масовою часткою білка та  $\beta$ -глюканів, при цьому зольність шліфованого ядра підвищується незначно і складає 2,3-2,4 % для ячменю та 2,2-2,3 % для вівса.

Технологічно доцільною вологістю шліфованого ядра перед пропарюванням є 15 % та тиск пари в пропарювачі 0,10 МПа. Пропарювання при такому режимі дозволяє отримувати вихід плющеного ядра на рівні 84-93 %. За органолептичною оцінкою отримана при такому режимі плющена крупа може бути віднесена до класичних плющених продуктів. Для шліфованого ядра голозерного ячменю найбільш доцільною вологістю ядра перед пропарюванням є 20 % та тиск пари в пропарювачі 0,10 МПа. При плющенні підготовленого таким чином ядра вихід плющених продуктів складає 78-91 %. За органолептичною оцінкою такі продукти являють собою плющену крупу. Підготовка шліфованого ядра до плющення із застосуванням більш м'якого режиму ВТО дозволяє отримувати плющене ядро із більшою масовою часткою білка 12-14 % та  $\beta$ -глюканів – 4,9-5,5 % в порівнянні з традиційними продуктами.

Розроблено структуру переробки голозерного ячменю та голозерного вівса в круп'яні продукти, яка включає очищення, воднотеплову обробку зерна, шліфування, сортування продуктів шліфування, воднотеплову обробку крупи, змішування, плющення, підсушування. Застосування в якості сировини голозерного вівса та ячменю дозволяє збільшити готової продукції в 1,5-1,7 рази в порівнянні із переробкою плівчастих культур.