

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
молодих учених і студентів*

У двох частинах

Частина 1

26 березня 2014 р.

Харків
ХДУХТ
2014

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
1-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); М.П. Головка, д-р техн. наук, проф.; О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.; Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф.; А.А. Дубініна, канд. техн. наук, проф.; Н.В. Дуденко, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кіттела, д-р техн. наук, проф.; Л.М. Крайнюк, канд. техн. наук, проф.; Г.М. Лисюк, д-р техн. наук, проф.; Л.П. Малюк, д-р техн. наук, проф.; Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф.; Ф.В. Перцевой, д-р техн. наук, проф.; П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф.; М.І. Погожих, д-р техн. наук, проф.; В.О. Потапов, д-р техн. наук, проф.; М.С. Синькоп, д-р техн. наук, проф.; Ю.М. Тормосов, д-р техн. наук, проф.; О.І. Торяник, д-р хім. наук, проф.; М.О. Середенко, керівник видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 26.02.14 р.

Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 26 березня 2014 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2014. – Ч. 1. – 469, [VII] с. ISBN

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, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2014

ISBN

**ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ ДОБАВКИ «ХОЛОСАС»
НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ХЛІБА,
ВИГОТОВЛЕНОГО ЗА ТЕХНОЛОГІЄЮ
ВІДКЛАДЕНОГО ВИПІКАННЯ**

Битка Т.В., гр. ТХВ-51

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Солоницька І.В.**
Одеська національна академія харчових технологій

В останнє десятиліття в економічно розвинених країнах заморожування набуло значення промислового методу, що забезпечує тривале зберігання заморожених напівфабрикатів хлібопекарського виробництва і отримання з них готових виробів.

Для забезпечення високої стабільної якості заморожених напівфабрикатів необхідно врахувати цілий ряд факторів, починаючи від вибору сировинних інгредієнтів, технологічних параметрів процесів замішування тіста, заморожування напівфабрикатів та до їх зберігання.

Однією з основних проблем в технології заморожування є погіршення структурно-механічних властивостей виробів, яке обумовлене наявністю неактивних дріжджових клітин в перебігу холодильного зберігання, які в свою чергу, є джерелом глютаміну, що послаблює клейковинний каркас та знижує газоутворювальну та формоутримувальну здатності тістових заготовок.

Компенсувати негативну дію холоду на реологічні властивості виробів здатен покращувач окисної дії, адже він впливає на білково-протеїназний комплекс борошна, знижує атакуємість білка клейковини ферментами. В якості такого покращувача нами була запропонована добавка екстракту з плодів шипшини під назвою «Холосас».

Нами були проведені дослідження впливу даної добавки на структурно-механічні властивості готових виробів. Тісто готували за холодною технологією з використанням 5% «Холосасу» до маси борошна. Зразки тіста заморожувались після операції ділення на три доби при температурі -14°C . Після дефростації та вистоювання випікались. Контрольний зразок готували аналогічно з заморожуванням, без добавки «Холосасу».

Аналізуючи отримані дані, можна зробити висновок, що хліб з добавкою виявив кращі показники, такі як об'єм, формостійкість, пористість, пружність у порівнянні з контролем.