

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

15 травня 2019 р.

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803
Р 64

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); *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, доц.; *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.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва ун-ту; *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.

Р 64 **Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність** : Міжнародна науково-практична конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. – 316, [XII] с.

ISBN 978-966-405-478-9

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових і 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, а також для аспірантів, магістрантів і здобувачів вищої освіти.

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019

ISBN 978-966-405-478-9

В.С. Степанова, канд. техн. наук, асист. (ОНАХТ, Одеса)

В.В. Атанасова, канд. техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса)

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ТРАДИЦІЙНОГО СОУСУ ПЕСТО

Надзвичайно розповсюдженими харчовими продуктами є соуси, які широко використовується в домашньому та ресторанному господарстві. Соуси використовують в якості приправи для поліпшення смаку і кращої засвоюваності продуктів харчування, підвищення харчової та біологічної цінності готових страв, а також в якості одного із рецептурних компонентів під час приготування.

Значна популярність соусної продукції у сучасних споживачів вимагає постійного розширення їх асортименту та удосконалення існуючих технологій. Результати маркетингових досліджень засвідчили, що існує потреба у виробництві нових видів соусів, технологія виготовлення яких передбачає використання виключно натуральної сировини у якості стабілізаторів та смакових інгредієнтів. Комбінування сировини високої біологічної цінності дозволить отримати продукт зі збалансованим складом окремих функціональних речовин.

Одним з прикладів соусної продукції, яка потребує удосконалення є соус песто. Песто – холодний соус італійської кухні, що містить кедрову горіхову основу, зелень, олію та прянощі і має безліч інтерпретацій. Його часто намащують на хлібобулочні вироби або використовують як основу для піци, додають до салатів у якості заправки або подають разом з основною стравою.

Заміна кедрових горіхів на горіхово-насілляву основу дозволить збалансувати жирнокислотний склад готового соусу за вмістом ω -3 та ω -6 поліненасичених жирних кислот зі збереженням привабливих органолептичних властивостей. Для отримання збалансованого продукту, використано метод математичного моделювання, в якості цільової функції обрано співвідношення ω -3: ω -6 жирних кислот як 1:4 та нормування їх кількості на рівні 0,5 г та 2 г, відповідно, що дозволить забезпечити їх вміст у порції не менше, ніж на 30% від добової норми споживання здорової людини.

Для досягнення поставленої мети необхідне виготовлення пастоподібної горіхово-насіллявої основи з використанням ядра волоського горіху та насіння чіа. Експериментально встановлено, що найбільш раціонально проводити попереднє замочування ядра волоського горіху тривалістю протягом 10 год за температури

20 °С, що дозволяє зменшити міцність вихідної сировини, вилучити солі фітинової кислоти та покращити органолептичні показники. Насіння чіа слід попередньо замочувати у 10-кратній кількості питної води протягом 30 хв і більше, така операція забезпечує кращу структуру сировини та дозволяє знизити собівартість готового продукту.

Таблиця

Рецептури соусів на основі горіхоплідної сировини

Інгредієнти	Соус песто класичний	Соус на горіхово-насінневій основі
	Вміст, г/100 г	
Кедрові горіхи	25	–
Вода	–	10
Ядро волоського горіха	–	19
Насіння чіа	–	1
Базилік свіжий (листя)	40	40
Сир «ПарміджаноРеджано»	10	10
Сир «Пекоріно»	8	8
Часник	2	2
Оливкова олія	15	10

Для виготовлення соусу підготовані дозовані зелень базиліку та часник змішували і подрібнювали блендером з додаванням оливкової олії. Сири відповідно до рецептури натирали на тертці, змішували з отриманою подрібненою масою та пастоподібною горіхово-насінневою основою. Для тривалого зберігання готовий соус перекладали у стерильну ємність, поверхню покривали шаром оливкової олії для попередження процесу окислення.

Отримані соуси порівнювали за органолептичними показниками, контролюючи смак, колір, аромат та консистенцію готових виробів. Соус з використанням волоських горіхів та насіння чіа за смаковими властивостями майже не відрізняється від класичного соусу песто, за консистенцією він менш маслянистий, має меншу калорійність – 265 ккал, порівняно з 385 ккал та містить у 1,5 разів більше ПНЖК зі збалансованим складом ω -3 та ω -6 жирних кислот, що свідчить про його вищу харчову і біологічну цінність. Отримані дані свідчать про доцільність використання розробленої основи в рецептурах традиційної соусної продукції для підвищення у їх складі вмісту ПНЖК зі збалансованим співвідношенням ω -3 та ω -6 жирних кислот.

Кравченко М.Ф., Михайлик В.С. Пружно-еластичні властивості пісочного тіста зі шротами сої, соняшнику, розторопші.....	23
Медведєва А.О., Антонюк І.Ю. Технологія бісквітного напівфабрикату зниженої енергетичної цінності	25
Назаренко І.А., Боднарук О.А. Перспективы использования семечек тыквы в производстве хлебобулочных изделий	27
Омельченко С.Б., Горальчук А.Б. Дослідження впливу білковмісної сировини на піноутворювальну здатність і стійкість піни збивного напівфабрикату.....	29
Степанова В.С., Атанасова В.В. Удосконалення рецептури традиційного соусу песто	31
Тележенко Л.М., Жмудь А.В. Особливості технології соусу-дресингу	33
Черемська Т.В., Колеснікова М.Б. Використання сироватки молочної у виробництві соусів молочних солодких	35
Черемська Т.В., Юрченко С.Л. Перспективи розробки технології соусів молочних солодких термостабільних	37
Юдіна Т.І., Безрученко О.М. Технологічні аспекти використання борошна круп'яних культур у технології безглютенових кексів..	39

Секція 2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ, ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ТОРГІВЛІ

Fang Wang, Sukmanov V., Jie Zeng. Effect of high pressure treatment and physical properties of ultrafine grinding on physicochemical properties of soybean residue.....	41
Li Yanping, Sukmanov V., Ma Hanjun. The rheological properties of pork meat batters, produced using soy protein isolate and processed by high pressure	42
Wenjuan Lou. Advances in research on antioxidant activity of tannic acid.....	44
Артамонова М.В., Пілюгіна І.С. Дослідження показників якості мармеладу желейно-фруктового з криодобавками з винограду під час зберігання	46
Артамонова М.В., Шматченко Н.В. Визначення оптимальних комбінацій і дозувань плодово-овочевих криопаст у технології мармеладу на пектині.....	48