

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,  
присвяченої 50-річчю заснування ХДУХТ*

*У двох частинах*

*Частина 1*

*6 квітня 2017 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2017

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

I-66

*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. Михайлова*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психолог. 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.; *Л.В. Кіттела*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, редактор; *Л.П. Малуц*, 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. Погужих*, 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 № 9 від 28.12.16 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 1. – 463 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, 2017

ISBN

## **Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

### **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЛАКТУЛОЗИ В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

**Балюк А.О., гр. ТХП-53**

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

Сьогодні в харчуванні більшості населення світу відзначається його одноманітність та незбалансованість, безконтрольне застосування антибіотиків. Це сприяє розвитку чисельних захворювань.

Серед усіх проблем найбільша дисфункції кишечника у людей різних вікових груп. Одним з ефективних методів профілактики шлунково-кишкових захворювань є розробка дієтичних продуктів харчування масового споживання з біфідогенними властивостями.

За обсягом використання в продуктах харчування переважає лактулоза – «біфідус фактор №1», найбільш перспективна для виробництва харчових продуктів функціонального призначення. До основних цінних споживчих властивостей лактулози відносяться: висока біфідогенна активність, здатність відновлювати мікрофлору кишечника, усувати і попереджати захворювання травного тракту і печінки; в 1,5 рази солодша за лактозу; хороша розчинність; здатність до тривалого зберігання; некаріогенність; гарна сполучуваність з багатьма компонентами їжі; можна приймати тривалий час, оскільки вона не викликає так званого синдрому ледачого кишечника; може витримувати високі температури випічки.

Світовим лідером у виробництві лактулози і функціональних продуктів харчування, збагачених лактулозою, є японська компанія Morinaga Milk Industry Co. Харчові продукти, збагачені лактулозою, з'явилися в Японії в 80-х роках ХХ століття, а з 2000 р – в Україні (у 2003 р. молочні продукти з лактулозою). З 2004 р. вітчизняні фармацевтичні компанії виробляють лікарські засоби на основі лактулози. Також запропоновано використання лактулози в виробництві жувальної гумки, де вона служить підсолоджувачем, який не викликає карієсу.

Таким чином, на сьогоднішній день лактулоза має достатній ринковий потенціал, медичну значимість, сприятливий профіль безпеки.

Виходячи із вищенаведеного, доцільно використовувати даний пребіотик при виробництві різних асортиментних груп кондитерських виробів з метою надання їм функціональної направленості.

- Юрченко В.В.** (Керівн. **Є.О. Коротаєва**) Перспективи використання снекової продукції на основі клітковини ..... 55
- Юрченко Е.П.** (Керівн. **М.Б. Колеснікова**) Застосування технології Sous Vide під час виробництва харчової продукції..... 56

## **Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

- Балюк А.О.** (Керівн. **Г.В. Коркач**) Перспективи використання лактулози в технології кондитерських виробів..... 58
- Батигіна В.О.** (Керівн. **А.В. Глазунова**) Дослідження впливу ядра насіння соняшнику подрібненого на показники якості готових хлібобулочних виробів ..... 59
- Брикова Т.М., Гречаник Н.С., Верешко А.А.** (Керівн. **О.В. Самохвалова, Н.В. Гревцева**) Дослідження реологічних властивостей тіста для печива з додаванням виноградних порошків ..... 60
- Валевська Л.О.** Розробка нових продуктів екструзійної технології функціонального призначення ..... 61
- Городиська О.В.** (Керівн. **Н.В. Гревцева**) Дослідження антиоксидантних властивостей порошку з виноградних кісточок у технології кондитерської жирової глазури..... 62
- Доценко Л.В.** (Керівн. **Н.В. Туз**) Розробка технології виробництва льодяникової карамелі оздоровчої дії ..... 63
- Загаренко Я.О.** (Керівн. **З.І. Кучерук**) Аспекти розробки та випуску печива для харчування дітей із 6-ти місяців ..... 64
- Загородня В.А.** (Керівн. **К.Г. Юргачова, К.В. Аветісян**) Розширення асортименту пастило-мармеладних виробів зі зниженим вмістом цукру..... 65
- Кирюшина О.Є., Мосьпан Я.С.** (Керівн. **О.Г. Шидакова-Каменюка**) Використання вторинної горіхової сировини в технології вівсяного печива ..... 66
- Кінаш Т.В.** (Керівн. **В.Ю. Толстих**) Дослідження впливу кизилового пюре на формування структури лукуму збивного ..... 67
- Кормош А.В.** (Керівн. **В.П. Варибрус**) Розширення асортименту пряничних виробів, збагачених натуральними речовинами рослинного походження ..... 68
- Лапицька Н.В., Чмух О.М.** (Керівн. **Г.В. Степанькова**) Перспективність застосування шроту зародків вівса в технології житньо-пшеничного хліба ..... 69