

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ



Харківський державний
університет харчування
та торгівлі



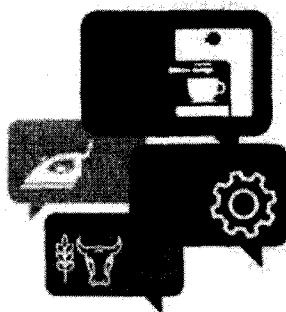
Таврійський державний
агротехнологічний
університет



Кафедра устаткування
харчової і готельної
індустрії ім. М.І. Бєляєва



Кафедра обладнання
переробних і харчових
виробництв



Інноваційні аспекти
розвитку обладнання
харчової і готельної
індустрії в умовах
сучасності

Тези доповідей

Міжнародної науково-практичної
конференції

8-11 вересня 2015 р.

Харків – Мелітополь – Кирилівка
2015

УДК 640.432.001.76

ББК 65.9(4Укр)

I-66

Редакційна колегія

В.М. Кюрчев, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)

В.Т. Надикто, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. ред.)

В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. ХДУХТ (заст. відпов. ред.)

М. Вархола, д-р наук, проф.

В.Я. Груданов, д-р техн. наук, проф.

Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (відпов. секретар)

Л. Любінко, д-р інженерії, проф.

Є.Б. Медведков, д-р техн. наук, проф.

В.Г. Мирончук, д-р техн. наук, проф.

Г. Оганнісян, PhD

О.Ш. Сесикашвілі, канд. техн. наук

В.Ф. Ялпачик, д-р техн. наук, проф.

Ф.Ю. Ялпачик, канд. техн. наук, проф. (відпов. секретар)

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол №10 від 30.06.2015 р.

Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : Міжнародна науково-практична конференція, 8–11 вересня 2015 р. : [тези] / редкол.: Кюрчев В.М., Черевко О.І. [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 361 с.

ISBN 978-966-405-369-0

У тезах доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності», яку проводили Таврійський державний агротехнологічний університет та Харківський державний університет харчування та торгівлі 8–11 вересня 2015 р., розглянуто проблеми та перспективи розвитку обладнання харчових виробництв, інноваційні підходи та креативні рішення у формуванні технічного оснащення підприємств готельно-ресторанної індустрії, питання вдосконалення процесів і технологій переробки сільськогосподарської сировини.

Збірник розраховано на наукових і 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 господарств.

УДК 640.432.001.76

ББК 65.9(4Укр)

Відповідальність за зміст доповідей та якість ілюстрацій несуть автори доповідей

© Таврійський державний агротехнологічний університет, 2015

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015

ISBN 978-966-405-369-0

НАПРЯМИ ПОКРАЩЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ

Значек Р.Р., асп.,

Мардар М.Р., д-р техн. наук, проф.

Одеська національна академія харчових технологій

Зміна способу життя, характеру праці, зростання стресових навантажень, погіршення екологічної ситуації, незбалансоване харчування висувують на перший план рішення комплексу наукових проблем із розробки вискоєфективних технологій і створення на їх основі нового покоління вітчизняних продуктів здорового харчування підвищеної харчової та біологічної цінності.

Рішення цих проблем можливе за рахунок розвитку виробництва продуктів функціонального призначення шляхом збагачення традиційних продуктів одним або декількома функціональними інгредієнтами з метою запобігання або виправлення їх дефіциту, наявного в організмі людини.

Технологія виробництва так званої «здорової їжі» має низку аспектів свого розвитку та вдосконалення, серед яких найважливішим напрямом є створення комбінованих продуктів регульованого складу, що відповідають тим чи іншим тенденціям у споживчих перевагах.

Збагачені хлібці злакових культур є продуктами нового покоління. Тому зростання виробництва та розробка науково-обґрунтованих рецептур нових зернових продуктів в Україні є актуальним напрямом. Розробка нових композицій за рахунок введення до складу добавок рослинного походження дозволить підвищити їх харчову та біологічну цінність, а також максимально збалансувати співвідношення основних харчових речовин.

Під час вибору зернових, які пропонувалось використовувати для виробництва нових зернових хлібців, керувалися такими вимогами:

- зерно має позитивно впливати на структуроутворення зернових хлібців;
- зерно має бути традиційним, недорогим, корисним, доступним і користуватися попитом у споживачів.

З урахуванням споживних властивостей, технологічних можливостей, а також на основі результатів маркетингових досліджень було прийнято рішення як основну сировину для виробництва зернових хлібців використовувати цільозернову пшеницю.

Оскільки метою було отримання продукту оздоровчого призначення підвищеної харчової та біологічної цінності, тому було прийнято рішення як збагачувальні добавки використовувати рослинні компоненти.

Підбір рослинних компонентів для виробництва зернових хлібців здійснювали за такими вимогами:

- рослинні компоненти мають володіти найкращими споживними властивостями, а саме високою біологічною та харчовою цінністю;
- бути технологічно придатними до теплової обробки;
- мають бути традиційними, доступними і користуватися попитом у споживачів;
- мають бути сумісними з основним продуктом (сировиною) як з точки зору органолептичних, медико-біологічних властивостей, так і з точки зору технологічної сумісності.

Найбільш прийнятними відповідно до вищенаведених вимог, на наш погляд, виявилися розторопша, горобина, шипшина, екстракт зеленого чаю.

Розторопша сприяє підвищенню харчової цінності зернових хлібців за рахунок задоволення добової потреби організму людини у вітаміні Е, кальції, повноцінному білку, силімарині, лінолевій кислоті. Плоди горобини містять величезну кількість вітаміну С і провітаміну А (каротину). Шипшина являє собою справжню скарбничку життєво важливих речовин – вітамінів, мікроелементів, органічних кислот і пектинових речовин. Усе це сприяло широкій популярності шипшини у профілактичному та дієтичному харчуванні.

Харчова та біологічна цінність екстракту зеленого чаю зумовлена наявністю в ньому значної кількості катехинів, танінів, алколоїдів, білків, амінокислот, органічних кислот, вуглеводів, вітамінів, мікро- і макроелементів, ефірних масел, пігментів. Саме висока біологічна активність катехинів зеленого чаю робить їх важливим структурним елементом під час створення нових харчових продуктів спрямованої дії.

Таким чином, для розширення асортименту зернових хлібців до їх складу пропонуємо вводити як додаткові рослинні компоненти такі види добавок: розторопшу, горобину, шипшину, екстракт зеленого чаю; це приведе до збагачення цих виробів вітамінами, макро- і мікроелементами та іншими біологічно активними речовинами.