

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. Головкин*, 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. Кінтєла*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, редактор; *Л.П. Малик*, 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. Погосжих*, 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

РОЗРОБКА НОВИХ ПРОДУКТІВ ЕКСТРУЗІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Валевська Л.О., ст. викл.

Одеська національна академія харчових технологій

Однією з найважливіших проблем, що стоять перед харчовою промисловістю, є забезпечення населення безпечними продуктами харчування підвищеної харчової та біологічної цінності. Інгредієнти харчових речовин, потрапляючи в організм людини з їжею, забезпечують його пластичним матеріалом і енергією, необхідною для фізіологічної активності і розумової працездатності. Це, в свою чергу, визначає здоров'я, тривалість життя і активність людини. Таким чином, стан харчування є одним з найважливіших факторів, що визначає здоров'я нації. У зв'язку з цим потрібно створення нового покоління харчових продуктів, що відповідають можливостям сьогодення. Це продукти зі збалансованим складом, низькій калорійності, зі зниженим вмістом цукру і жиру, підвищеним вмістом корисних для здоров'я інгредієнтів, функціонального і лікувального призначення. Одним із шляхів вирішення організації здорового харчування населення є виробництво продуктів екструзійної технології на зерновій основі.

Екструзія – це ідеальний технологічний процес для збагачення продуктів білками, харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами та іншими добавками. Ефект споживання сухих сніданків зводиться до придушення підвищеного апетиту, посилення почуття насичення, поліпшенню перистальтики кишечника, зниження рівня холестерину в крові, зниження рівня цукру в крові, поліпшенню кишкової мікрофлори.

В Одеській національній академії харчових технологій ведеться розробка нових видів сухих сніданків функціонального призначення. На підставі вивчення властивостей сировини, яка може бути використана в сухих сніданках, визначені основні види зернової і рослинної сировини, вітамінів і мінеральних речовин, натуральних і штучних замінників цукру, які дозволять надати сухим сніданків функціональну спрямованість.

Введення до складу сухих сніданків оптимальної кількості запропонованих рецептурних інгредієнтів дозволить отримати низькокалорійний продукт, що володіє високими органолептичними, структурно-механічними властивостями, збалансованою харчовою цінністю і має профілактичні властивості.

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 лактозули 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. Іоргачова, К.В. Аветісян) Розширення асортименту пастило-мармеладних виробів зі зниженим вмістом цукру.....	65
Кирюшина О.Є., Моспан 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