

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. Дуденю, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кітєла, 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. Погосих, 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

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ КАШІ

Кашкано М.А., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Тележенко Л.М.**
Одеська національна академія харчових технологій

Продукти переробки зерна – крупи широко використовують в кулінарії для приготування різних перших та других страв. Традиційними кулінарними стравами з цих продуктів є каші. Існуючий асортимент кулінарних виробів з каш, а саме круп'яних запіканок, досить обмежений.

Згідно існуючих норм в технології харчування запіканки готують із різних круп, солодкими, з сиром, гарбузом, плодами, родзинками, цукатами. Так, у «Збірнику страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування» наведено дев'ять видів запіканок, які відрізняються в першу чергу круп'яною складовою та додатковими інгредієнтами (сир, гарбуз, плоди та ін). Приготування запіканок за традиційними рецептурами має певні недоліки, серед яких наявність у рецептурах лише одного виду крупи, що зменшує харчову та біологічну цінність страви, незбалансований хімічний склад, введення до складу маргарину – джерела транс-жирів, невиразна текстура та ненасичені смакові властивості готових виробів.

Задача розширення асортименту круп'яних запіканок була вирішена шляхом комбінування різних круп та введення додаткових компонентів у рецептури, розроблені за допомогою комп'ютерного проектування. Це дозволило досягти заданого співвідношення білків та вуглеводів, що було цільовою функцією програмування, при бажаному вмісті рецептурних інгредієнтів, відображених у вигляді обмежень в надбудові «Пошук рішення». Встановлено, що час технологічного процесу приготування запіканок на основі декількох видів круп несуттєво відрізняється від тривалості приготування монокомпонентних виробів. Визначені основні органолептичні показники якості розроблених запіканок та відзначено, що отримані кулінарні вироби мають високі споживчі властивості за рахунок поєднання різних круп та введення додаткових специфічних інгредієнтів. Крім того, необхідно відмітити, що собівартість розроблених запіканок є невисокою: вартість набору сировини для виготовлення запіканок складає 0,5...2,0 грн/порцію (250 гр).

Проведений аналіз вмісту та співвідношення основних нутрієнтів показав, що розроблені запіканки мають збалансований склад та належать до групи середньокалорійних продуктів.