



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА: НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ

Тези доповідей

**Всеукраїнської
науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти
і молодих учених**

8 квітня 2020 р.

*У двох частинах
Частина 1*

Харків

**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
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

У двох частинах

Частина 1

8 квітня 2020 р.

Харків
ХДУХТ
2020

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. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, проф.; *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.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва університету; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *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.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 19.02.20 р.

Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2020 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Ч. 1. – 282, [XV] с.

ISBN 978-966-405-500-7

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, 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, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2020

ISBN 978-966-405-500-7

ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ КЕКСІВ ЗІ ШРОТОМ ЛЬОНУ

Чабан А.Б., асп., Гріщенко А.В., гр. ТХП-54

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Макарова**

Одеська національна академія харчових технологій

Зацікавленість в правильному харчуванні набуває все більшої популярності у всіх верств населення, що обумовлює зростання попиту на продукцію спеціального, оздоровчого і профілактичного призначення. Перспективним напрямком розширення асортименту даної продукції є використання при виробництві борошняних виробів борошна шроту льону (БШЛ) як носіїв харчових волокон, мінеральних речовин, поліненасичених жирних кислот тощо.

Попередні дослідження показали, що при заміні у рецептурі кексу на дріжджах «Майський» борошна пшеничного на БШЛ у кількості 15% і більше значно знижується газоутворення, що негативно позначається на розпушеності виробів. Тому метою досліджень є пошук заходів для покращення якості кексів з 15% БШЛ. Для інтенсифікації газоутворення у тісті з БШЛ запропоновано використовувати продуктів переробки винограду (ППВ), зокрема порошок виноградних шкірочок (ПВШ) та кісточок (ПВК), адже вони містять значну кількість легкозброджувальних цукрів, органічних кислот, мінеральних речовин, вітамінів, що сприяло активації життєдіяльності дріжджових клітин. При внесенні ППВ зменшували в рецептурі відповідну кількість пшеничного борошна або цукру.

Результати досліджень свідчать, що при використанні для виробництва кексів з БШЛ виноградних порошоків більш доцільною є зміна в рецептурі вмісту цукру, адже, по-перше, зменшення кількості клейковинних білків у разі внесення ППВ за рахунок заміни пшеничного борошна призводило до отримання виробів з більш низькими показниками якості, по-друге, зменшення на 30 % рецептурної кількості цукру сприяє зниженню цукроємності продукції.

Встановлено, що використання ППВ потребує додаткового внесення води в процесі замішування тіста, що пов'язано з високим вмістом в них пектинових речовин і харчових волокон. Дозрівання тіста з БШЛ завдяки активізації процесу бродіння при внесенні ППВ відбувалося в 1,1–1,3 рази швидше. Кекси з ПВК та ПВШ мали шоколадно-коричневе або фіолетове забарвлення, приємний аромат, схожий на горіховий та родзинковий відповідно. Пористість виробів з БШЛ при додаванні ППВ була вище на 3–5%. Зменшення кількості цукру не суттєво вплинула на солодкість кексів.

Стадник Е.А. (Кер. З.І. Кучерук) Використання борошна сої в технології дієтичного бісквітного напівфабрикату	46
Харченко О.В. (Кер. Г.В. Запаренко) Перспективи використання борошна пшениці ваксі в технологіях борошняних виробів	47
Холобцева І.П. (Кер. М.Л. Серік) Обґрунтування технології здобного напівфабрикату функціонального призначення	48
Чабан А.Б., Гріщенко А.В. (Кер. О.В. Макарова) Покращення якості кексів зі шротом льону	49
Шкляєв О.М., Ісакова О.В. (Кер. О.Г. Шидакова-Каменюка) Оцінювання активності ліпаз та ліпоксигеназ насіння чіа.....	50

Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Береза В.В. (Кер. Н.Г. Гринченко) Розробка технології м'ясного хліба з використанням харчових волокон	51
Бойченко Є.В. (Кер. Т.С. Желєва) Критерії вибору харчових інгредієнтів для кріостабілізаційних систем.....	52
Бондар І.О. (Кер. А.М. Гереччук) Розробка рецептури печінкового паштету оздоровчого спрямування	53
Дорожко В.В. (Кер. Г.В. Запаренко) Обґрунтування використання м'яса страуса в технології котлет парових	54
Євченко Ю.І. (Кер. О.Б. Дроменко) Дослідження впливу білкової складової на функціонально-технологічні властивості багатокомпонентних розсольних сумішей	55
Завгородній М.Ю., Кисленко Д.О. (Кер. В.М. Онищенко) Формування якості склеєних натуральних оболонок	56
Інжиянц А.Т. (Кер. М.О. Янчева, О.Б. Дроменко) Теоретичні передумови розробки солильних сумішей	57
Лемзякова Е.Н. (Кер. Н.Г. Гринченко) Характеристика органолептичних показників варено-копчених ковбас із використанням стартових культур.....	58
Махортова Н.В., Тихонова Д.В. (Кер. В.А. Большакова) Удосконалення копчених виробів із м'яса птиці	59
Мирошніченко М.І. (Кер. В.А. Большакова) Обґрунтування технологічних параметрів під час виробництва м'ясних снєків... 60	
Молчанова О.О., Баранік В.С. (Кер. М.О. Янчева) Технологічні аспекти використання методів біотехнологій у технології м'ясних продуктів.....	61
Мороз Д.Д. (Кер. Н.В. Камсуліна) Перспективи використання модифікованих крохмалів у технології м'ясних виробів.....	62

Наукове видання

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

У двох частинах

Частина 1

8 квітня 2020 року

Відповідальні за випуск: Т.М. Афоніна,
О.М. Жданович

Техн. редактор: Л.Ю. Кротченко

Комп'ютерна верстка: Т.В. Попова

План 2020 р., поз. 4/

Підп. до друку 26.03.20 р. Формат 60х80 1/16. Папір офсет. Друк. офс.
Ум. друк. арк. 18,6. Тираж 30 прим.

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі.

Вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.