

**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

2 квітня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

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); *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. Кіттела*, 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.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Ф.В. Перцевой*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, доц.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потанов*, д-р техн. наук, проф.; *М.С. Синькоп*, д-р техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.; *М.О. Середенко*, керівник видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 6 від 26.02.15 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, 2 квітня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 451 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, 2015

ISBN

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕННЯ З ТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ ВІТЧИЗНЯНИХ ПЛОДІВ ТА ЯГІД

Кучеренко В.І., гр. ТКМ-57

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Верхівкер Я.Г.**

Одеська національна академія харчових технологій

Варення – це продукт, виготовлений з плодів та ягід уварених з цукровим сиропом до певної кількості розчинних сухих речовин.

Відомо близько 30-ти найменувань в асортименті виробництва варення, але майже всі вони виготовлені за стандартною технологією, яка передбачає підготовку рослинних компонентів у вигляді абрикосів, або айви, або аличі, або апельсинів, або брусниці, або винограду, або вишні, або волоських горіхів, або груш, або дині, або ожини та ін., приготування цукрового сиропу, заливку рослинних компонентів цукровим сиропом, варіння до досягнення вмісту сухих речовин в сиропі 73...76% і фасування (Збірник технологічних інструкцій з виробництва консервів. Т. II. Ч. 1. – М.: АППП "Консервплодоовощ", 1992, с. 3–54). Однак специфіка хімічного складу, що використовуються для змішування компонентів не дозволяє досягти збалансованого складу цільового продукту за біологічно активним речовинам, що не дозволяє його вживати людям, які не хочуть або не можуть вживати цукор, який є невід'ємною складовою стандартної рецептури виготовлення варення. Метою роботи є створення удосконаленого способу приготування варення, в якому завдяки заміні сиропу, яким заливають сировину, а також іншим умовам варіння, забезпечується отримання варення збалансованого за складом ряду біологічно активних речовин і отримання нових органолептичних показників (смаку).

Поставлена задача вирішена в способі приготування варення, який передбачає підготовку сировини, заливку її сиропом, варіння до заданої кількості сухих речовин в сиропі і фасуванням, тим, що на відміну від прототипів в якості сировини використовують ягоди винограду, або плоди сливи, або яблука, які заливають сиропом з тропічних концентрованих соків, при співвідношенні сировини і сиропу рівному 2:1, а варіння здійснюється до досягнення сухих речовин 60...62%.

Отриманий за описаною технологією цільовий продукт має органолептичні показники, характерні для варення, але відрізняється смаковими характеристиками.