

**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*

*7 квітня 2016 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2016

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); *А.О. Гончарова* (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *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.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кіттела*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.Ю. Кротченко*, редактор; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, доц.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, доц.; *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. Потанов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 25.02.16 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, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2016. – Ч. 1. – 413 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, 2016

ISBN

## КЕКСИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Муринка Т.Т., гр. ТХП-53,  
канд. техн. наук, ст. викл. Іванова Г.С.,  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Макарова О.В.  
Одеська національна академія харчових технологій

У наш час все більше уваги людей зосереджено на повноцінному і здоровому харчуванні. В зв'язку з цим значної актуальності набуває розробка і впровадження у виробництво харчових продуктів оздоровчого призначення, збагачених фізіологічно функціональними інгредієнтами. Зважаючи на постійну присутність у раціоні більшості українців борошняних виробів перспективним шляхом вирішення даної задачі є використання для їхнього виробництва композитних сумішей з продуктів переробки зернових, круп'яних і олійних культур.

Мета представленої роботи – обґрунтування доцільності використання борошна рисового (БР) та шроту насіння льону (БШЛ) в технології кексів. При виготовленні виробів у рецептурі кексів борошно пшеничне (БП) вищого сорту замінювали на рисове (5...15%). Результати оцінки якості кексів показали, що внесення БР сприяло покращенню стану м'якучки і поверхні виробів. Встановлено, що найбільш раціональним є заміна 10% пшеничного борошна рисовим – спостерігалось збільшення об'єму, пористості і відносної пружності виробів. Подальше збільшення масової частки БР призводило до деякого погіршення показників якості кексів, підвищення їх кришкуватості.

Для підвищення харчової цінності виробів до зразка із заміною 10% БР вносили 2,5...10% БШЛ, відповідно знижуючи рецептурну кількість жиру. Шрот з насіння льону містить значну кількість розчинної клітковини, вітамінів, магнію, калію, фосфору, кальцію, а також дефіцитних фізіологічно активних поліненасичених жирних кислот  $\omega$ -3,  $\omega$ -6. Оцінка якості кексів свідчить, що внесення 5% БШЛ сприяло підвищенню пористості виробів на 3%, питомого об'єму – в 1,3 рази, відносної пластичності на 5,2% порівняно зі зразками, приготовленими із суміші БП і БР. Така залежність, ймовірно, зумовлена поліпшенням структурно-реологічних властивостей кексового тіста завдяки підвищенню вмісту полісахаридів і поліненасичених жирних кислот БШЛ.

Таким чином, обґрунтована доцільність використання трьохкомпонентних сумішей з борошна пшеничного, рисового та шроту льону при виробництві кексів функціонального призначення.

<b>Муринка Т.Т., Іванова Г.С. (Керівн. Макарова О.В.)</b> Кекси функціонального призначення.....	66
<b>Наден Л.В. (Керівн. Слащева А.В.)</b> Дослідження термостійкості та синерезису нових термостійких начинок.....	67
<b>Олійник О.І. (Керівн. Сирохман І.В.)</b> Використання рослинної сировини під час виробництва печива.....	68
<b>Парфинович К.В. (Рук. Назаренко И.А.)</b> Особенности применения термостабильных фруктовых начинок в хлебопекарной и кондитерской промышленности.....	69
<b>Парфілова М.М. (Керівн. Неклеса О.П., Степанькова Г.В.)</b> Прискорена технологія хлібобулочних виробів із підвищеним вмістом харчових волокон.....	70
<b>Покойовець К.Ю. (Керівн. Грегірчак Н.М.)</b> Хлібобулочні вироби з покриттям пробіотиком.....	71
<b>Придибайло А.В. (Керівн. Кравченко М.Ф.)</b> Використання сухого екстракту стевії в технології здобних булочних виробів.....	72
<b>Різван О.Ю., Товпига Д.А. (Керівн. Шидакова-Каменюка О.Г., Загорулько О.Є.)</b> Печиво з використанням шротів горіхової сировини та фруктової пасти «Бадьорість».....	73
<b>Руда О.В. (Керівн. Демічковська М.П.)</b> Технологія пісочного печива з використанням кокосової олії.....	74
<b>Сердюкова Ю.В. (Керівн. Самохвалова О.В., Гревцева Н.В., Брикова Т.М.)</b> Технологія печива з додаванням порошку з виноградних кісточок.....	75
<b>Твердохлеб М.С. (Керівн. Олійник С.Г.)</b> Прискорена технологія житньо-пшеничного хліба з додаванням шроту зародків вівса.....	76
<b>Ткаченко Н.С., Добровольський В.В. (Керівн. Солоницька І.В.)</b> Дослідження впливу патоки на хлібобулочні вироби тривалого терміну реалізації.....	77
<b>Трохименко О.В. (Керівн. Свідло К.В.)</b> Модернізування традиційної рецептури мафінів.....	78
<b>Фоменко В.С., Товпига Д.А. (Керівн. Самохвалова О.В., Загорулько О.Є.)</b> Використання шроту зародків пшениці та фруктової пасти «Веселка» в технології мафінів.....	79
<b>Чорнобай Я.Ю. (Керівн. Кучерук З.І.)</b> Борошно з насіння проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.....	80
<b>Хвостенко К.В., Шарко О.І. (Керівн. Іоргачова К.Г., Макарова О.В.)</b> Використання нових видів борошна для підвищення якості вафельних листів.....	81