

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

**Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – 860 с.**

Видання містить програму і матеріали 80 Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості».

Розглянуто питання:

- Історія харчової науки: сучасні проблеми та погляд у ретроспективу
- Пріоритети харчової науки — інноваційний підхід
- Моделювання технологічних процесів і харчових продуктів
- Харчова хімія
- Енергозбереження — інвестиції в майбутнє
- Традиції та інновації для технологій гостинності
- Продовольча та екологічна безпека
- Сучасна парадигма ефективного бізнесу

Розраховано на науковців, інженерів та керівників підприємств харчової промисловості, наукових та освітніх закладів, які займаються означеними проблемами харчової науки.

***The program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”, 13-17 October 2014, NUFT, Kyiv, 2014.***

The publication includes the program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”.

Main Topics of the Conference:

- History of Food Science: Modern Challenges and Retrospective View
- Priorities of Food Science – an Innovative Approach
- Technological Processes and Food Products Modeling
- Food Chemistry
- Energy Saving as an Investment in the Future
- Tradition and Innovation for Hospitality Technologies
- Food Security and Environmental Safety
- Current Paradigm for Effective Business Solutions

The publication is intended for scientists, engineers and heads of the food industry enterprises, research and educational institutions, that are engaged in the field abovementioned problem of food science.

## Харчова цінність нових видів зернових хлібних виробів

О.В. Макарова, Г.С. Іванова

*Одеська національна академія харчових технологій*

Сучасний ринок хлібних виробів представлений досить різноманітним асортиментом, але аналіз хімічного складу цих продуктів свідчить про необхідність його корегування. Пріоритетним напрямом в створенні хлібних продуктів підвищеної харчової цінності є використання для їх виробництва сумішей із продуктів переробки зернових культур [1, 2].

За результатами комплексу теоретичних і експериментальних досліджень розроблено рецептури та технології зернового хліба «Родзинка» та «Зернятко» (із суміші диспергованого зерна пшениці та борошна з крихт пшеничних і вівсяних пластівців), «Особливий» (на основі зернової суміші з диспергованого зерна пшениці, борошна з крихт пшеничних пластівців, кунжуту подрібненого) та галет на основі зернових сумішей - «Фітнес» і «На здоров'я».

Встановлено, що використання сумішей із зернових продуктів сприяє покращенню фізико-хімічних і органолептичних показників якості зернового хліба і галет, а також подовженню терміну зберігання свіжості виробів. Аналіз хімічного складу нових видів хлібних виробів показав, що зерновий хліб і галети відрізняються більшим на 2,3...11% вмістом білка в порівнянні з контрольними зразками. Вміст харчових волокон, які є дефіцитними в раціоні харчування, склав 9,3...10,2%, що задовольняє добову потребу в них на 15...30%. Крім того, хлібні вироби на основі зернових сумішей відрізняються вищим вмістом мінеральних речовин (К, Р), а у виробах із додаванням у суміші кунжуту подрібненого значно зростає вміст кальцію і магнію.

Енергетична цінність хліба на основі сумішей із зернових продуктів, за винятком хліба «Особливий», знизилася на 3...19%, зернових галет - на 3...4,5% в залежності від виду виробу в результаті зниження в них вмісту легкозасвоюваних вуглеводів і жиру. Підвищення енергетичної цінності зернового хліба „Особливий” обумовлено наявністю у складі зернової суміші кунжуту, який містить близько 50% жиру, більша частина якого представлена есенціальними поліненасиченими жирними кислотами. Хліб і галети на основі зернових сумішей відрізняються кращою перетравлюваністю білків (на 2,9...5,5%) за рахунок їх денатурації, руйнування клітинних структур зерна при попередній підготовці компонентів сумішей.

Таким чином, використання сумішей із зернових продуктів при виробництві хлібних виробів дозволить підвищити їх харчову цінність й розширити асортимент продукції оздоровчого призначення.

### Література

1. Дробот, В.І. Технологія хлібопекарського виробництва [Текст] / В. І. Дробот. – К: Логос, 2005. – 365 с.
2. Скопенко Н.С. Інноваційний розвиток хлібопекарської галузі України: основні напрями, проблеми, ризики // [Електроний ресурс]. – Режим доступу: <http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/18779/1/15-66-71.pdf>.