

**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*

*3 квітня 2019 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2019

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.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 24.12.18 р.

I-66 **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, 3 квітня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. –

371, [XII] с.

ISBN 978-966-405-473-4

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, 2019

ISBN 978-966-405-473-4

## ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЯКИХ СПОСОБІВ ПРИГОТУВАННЯ РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ

**Жураківська М., магістрант**

Науковий керівник – д-р мед. наук, проф. **Т.В. Стрікаленко**  
Одеська національна академія харчових технологій

Метою роботи було отримання закусочного продукту високої якості з рапани чорноморської. При виконанні роботи вирішували такі завдання: удосконалення технології тузлучного посолу рапани чорноморської шляхом використання технічних засобів отримання шматків і нарізки різних розмірів і товщини, а також удосконалення технологічного процесу штучного в'ялення рапани чорноморської (визначення оптимальних режимів процесу).

Рапана чорноморська – це досить новий продукт для вітчизняного споживача, а особливий інтерес до м'яса цього морепродукту пояснюється підвищеною харчовою цінністю і вмістом білків, що в два рази перевищує ті ж характеристики м'яса великої рогатої худоби та інших домашніх тварин сільськогосподарського призначення. Доведено, що м'ясо моллюска сприяє підсиленому виділенню шлункового соку, прискореному переварюванню морепродукту і майже повному його засвоєнню. Включення екзотичного продукту в раціон призводить до покращення обміну речовин і процесів кровотворення, підвищенню імунітету тощо.

Процес дефростації рапани чорноморської варено-мороженої проводили повітряним способом при температурі навколишнього середовища 19...21 °С, процес тузлучного посолу – з використанням сумішей для посолу (для дозрівання) та консервата (контроль – без їх додавання). Щільність тузлуку становила 1.06–1.14–1.17 г/см<sup>3</sup>. Спроби прискорити процес дозрівання рапани з використанням ферментних засобів не використовували через їх здатність змінювати структуру м'яса та втрату його смакових якостей. Процес в'ялення рапани проводили при температурах 60 °С і 105 °С. При в'яленні при 60 °С протягом першої години дотримувались температури 30 °С. Більш інтенсивне зневоження м'яса моллюска відбувається при температурі 105 °С, що дозволило значно скоротити тривалість в'ялення. Щоб попередити інтенсивне скручування продукту при цьому протягом перших 2 годин витримували температури 30 °С та 60 °С, а потім 105 °С. Визначені оптимальні для підприємства режими процесів отримання якісної продукції – сушено-в'яленої та в'яленої рапани чорноморської.

<b>Булах І.С.</b> (Керівн. <b>Т.І. Юдіна</b> ) Технологія крафтових сирів із використанням нетрадиційної сировини .....	10
<b>Вікулін А.К.</b> (Керівн. <b>Н.В. Чорна, Т.О. Лісовська</b> ) Оптимізація технологічних параметрів бісквітних напівфабрикатів із використанням програмного пакета MathCad .....	11
<b>Власенко І.В.</b> (Керівн. <b>О.Ю. Рябець</b> ) Перспективи використання карагенану в технології десертів на основі соєвого молока .....	12
<b>Гладкова О.С.</b> (Керівн. <b>Б.Б. Ботштейн</b> ) Значення їжі у висловлюваннях великих людей світу .....	13
<b>Головенцов Є.В.</b> (Керівн. <b>Г.В. Запаренко</b> ) Технологія борошняних кондитерських виробів із використанням полб'яного борошна ....	14
<b>Голубнича Д.М.</b> (Керівн. <b>С.С. Андрєєва</b> ) Інноваційний підхід до розробки закусочних паст із сиру кисломолочного за допомогою методу Foodpairing .....	15
<b>Голубнича Д.М.</b> (Керівн. <b>Б.Б. Ботштейн</b> ) «Меню інжиніринг» – сучасна технологія складання меню .....	16
<b>Гречаникова Г.С.</b> (Керівн. <b>Т.М. Хаустова</b> ) Особливості американської кухні – Pulled Pork .....	17
<b>Демко Н.В.</b> (Керівн. <b>Г.Й. Островська</b> ) Зміна форм організації виробництва як інновації технологій ресторанного господарства .....	18
<b>Дзюба М.С.</b> (Керівн. <b>К.В. Свідло</b> ) Технологія десертної продукції спеціального призначення .....	19
<b>Жуковська Є.О.</b> (Керівн. <b>С.С. Андрєєва</b> ) Сучасні підходи до технології виробництва листкового тіста з використанням олеогелів .....	20
<b>Жуковська Є.О.</b> (Керівн. <b>Б.Б. Ботштейн</b> ) Сучасні технології впровадження меню в діяльність закладу .....	21
<b>Жураківська М.</b> (Керівн. <b>Т.В. Стрікаленко</b> ) Порівняльна характеристика деяких способів приготування рапани чорноморської .....	22
<b>Євдомах Т.І.</b> (Керівн. <b>В.А. Гніцевич</b> ) Моделювання складу напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної сироватки ..	23
<b>Калембет В.А.</b> (Керівн. <b>Б.Б. Ботштейн</b> ) Кулінарні книги – історія і спадщина культури харчування.....	24
<b>Коннова Є.В.</b> (Керівн. <b>С.Б. Омельченко</b> ) Удосконалення технології виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для капкейків .....	25
<b>Кривоніс О.С.</b> (Керівн. <b>Д.П. Крамаренко</b> ) Аналіз харчової цінності окари як сировини для виробництва продуктів харчування .....	26