

**Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*Присвячена 40-вій річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7-8 листопада 2017 р.

КИЇВ НУХТ 2017

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2017 р. – 156 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «31» жовтня 2017 р.

© НУХТ, 2017

8	К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, К.В. Хвостенко, О.М. Котузаки	50
	Борошняні кондитерські вироби на основі сумішей з продуктів переробки зернових культур	
9	А.Б. Горальчук, О.О. Гринченко	51
	Ресурсозберігаючі технології виробництва сухих жировмісних сумішей для кондитерських виробів	
10	К.Г. Іоргачова, Т.Є. Лебеденко	52
	Фітоекстракти у вирішенні проблем та задач хлібопечення	
11	Н.В. Пригульська, П.О. Карпенко, М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, Д.В. Федорова, Т.І. Юдіна	53
	Науково-практичні аспекти розроблення харчових продуктів для військовослужбовців	
12	Т. Тракало, О.І. Шаповаленко, Т.І. Янюк	54
	Дослідження якості екструдованих кормових продуктів в процесі зберігання	
13	М. Лабжинська, Н. Володченкова	55
	Дослідження вмісту мікотоксинів у зерні пшениці нового врожаю	
14	Є.В. Родіонов, О.В. Ковальов	56
	Економія електроенергії при застосуванні наборів інфрачервоних плоских випромінювачів малої площі в малорозмірному пічному обладнанні	
15	О.О. Дзигар, В.І. Оболкіна	57
	Використання рослинної фітосировини для створення крекерів з пікантним смаком	
16	О.С. Шульга, А.І. Чорна, Л.Ю. Арсеньєва	58
	Їстівна стівна плівка – екологічний біодеградабельний матеріал для цукерок «корівка»	
17	А.В. Деркач, І.Я. Стадник, Т.О. Лісовська	59
	Міжфазова взаємодія в тісті при дії обертових валків	
18	А. Петренко, О.І. Шаповаленко, О. Євтушенко	60
	Визначення фізичних властивостей зернової сировини та перспективи її експорту в інші країни	
19	М.В.Буйвал	61
	Модернізація зерносушарки шахтного типу марки ДСП зі встановленням удосконаленої підігрівальної колони	

Секція 3.

Ресурсозберігаючі технології крохмалевмісної та цукровмісної сировини, цукрозамінників, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв, екстрактів, концентратів, харчових та кормових добавок

1	А.І. Українець, Ю.В. Большак, А.І. Маринін	65
	Перспективи впровадження безреагентно модифікованої води у харчових технологіях	
2	А.І. Українець, П.Л. Шиян, Ю.В. Булій, А.М. Куц	66
	Інноваційна технологія ректифікації в режимі роздільного руху фаз	
3	Н.А. Гусятинська, Т. Нечипор	67
	Дослідження ефективності дезінфікуючих засобів нового покоління у виробництві цукру	
4	Iliyana Nikolova, Mariyka Petrova, Andrii Andriichenko, Oleksii Gubenia	68

10. ФІТОЕКСТРАКТИ У ВИРІШЕННІ ПРОБЛЕМ ТА ЗАДАЧ ХЛІБОПЕЧЕННЯ

К.Г. Іоргачова, Т.Є. Лебеденко

Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса, Україна

Приготування хліба на вітчизняних підприємствах хлібопекарської галузі характеризується високими витратами ресурсів, диспаритетом зростання цін на складові собівартості та продукцію. Формування якості хлібобулочних виробів (ХБВ) ускладнюється коливаннями хлібопекарських властивостей борошна та іншої сировини, широким впровадженням інтенсивних технологій і застосуванням нових інгредієнтів. При цьому ХБВ за рахунок постійності споживання всіма верствами населення, особливостей технології, хімічного складу, біохімічних характеристик сировини є продуктами з високим природним потенціалом у коректуванні харчового статусу українців. Тому зусилля науковців та виробників спрямовуються на удосконалення асортиментної політики підприємств галузі, розробку і впровадження технологій ХБВ з покращеними споживчими характеристиками і харчовою цінністю, скоригованими фізіологічними властивостями, високими показниками безпечності і конкурентоспроможності.

Фітосировина є справжньою скарбницею БАР з цінними фізіологічними властивостями, в ній містяться високоактивні речовини і тому може стати альтернативою небезпечним харчовим добавкам синтетичного походження при вирішенні проблем і задач хлібопекарської галузі.

За хімічним складом, органолептичними, медико-біологічними та економічними критеріями обрано фітосировину з цінними фізіологічними властивостями, вмістом активних по відношенню до складових тістових систем сполук, обґрунтовано доцільність і технологічну можливість вирішення низки актуальних проблем за рахунок її використання.

Розроблено функціональні схеми обробки фітосировини, визначено оптимальні параметри процесу екстрагування. Запропоновано рекомендації по удосконаленню існуючих технологій ХБВ та комплексному покращенню їх якості. Розроблено інструкції по використанню фітоекстрактів глоду, шипшини, хмелю для стабілізації якості ХБВ, збільшення виходу та скорочення тривалості дозрівання тіста на 15...25 % при переробці слабкого і середнього за силою борошна.

Удосконалено спосіб активації пресованих дріжджів з включенням даних фітоекстрактів та технологію ХБВ, що дозволяє при економії витрат енергії зі скороченням тривалості дозрівання тіста на 25...40 % отримати продукцію з високими споживчими характеристиками, стабільнішу при зберіганні. Розроблено рецептури і технологічні параметри КМКЗ з використанням фітоекстрактів хмелю, технологію хліба високої якості та стабільнішого до мікробіологічного псування. Включення в рецептури екстрактів м'яти, меліси дозволяє отримати булочні вироби з оригінальними органолептичними характеристиками, більш стійкі при зберіганні. Доведено безпечність ХБВ, високу біозасвоюваність основних поживних речовин і БАР, зростання біологічної активності, посилення захисних властивостей продукції з включенням фітоекстрактів.

Проведено промислову апробацію та комплекс заходів з впровадження розроблених технологій на вітчизняних підприємствах.