

**КИЇВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ
БІЗНЕСУ І ПРАВА**



**Сучасні тенденції розвитку
харчових технологій в умовах
європейської інтеграції**

**Всеукраїнська науково-практична
конференція студентів, аспірантів та
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ**

Збірник тез

**Київ, ККІБП
2018**

УДК 668:642

Рекомендовано Науково-методичною радою
Київського кооперативного інституту бізнесу і права
Протокол № 6 від 4 червня 2018 р.

Редакційна колегія випуску:

Охріменко І.В., док.екон. наук, професор, проректор з навчальної та наукової роботи

Бандуренко Г.М., канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій

Войцешина Н.І., канд. с.г. наук, доцент

Чепель Н.В., канд. техн. наук, доцент

Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції: Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених, м. Київ, 16 травня 2018 р. – Київ: ККІБП, 2018. – 229с.

У збірнику представлені тези доповідей студентів, аспірантів та молодих вчених, які брали участь у дистанційній Всеукраїнській науково-практичній конференції «Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції» (16 травня 2018 року, Київ).

Збірник розрахований на студентів, аспірантів, молодих вчених та наукових працівників, фахівців різних галузей, а також усіх тих, хто цікавиться сучасними проблемами розвитку харчової промисловості.

Матеріали публікуються мовою оригіналу.

Редакція не завжди поділяє думки і погляди автора. Відповідальність за достовірність фактів, імен, цитат, цифр та інших відомостей несуть автори публікацій.

Відповідно до Закону України «Про авторське право і суміжні права», при використанні наукових ідей та матеріалів цього збірника, посилання на авторів і видання є обов'язковим.

© Колектив авторів, 2018

©ККІБП, 2018

УДК 664.681.9

АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ ДОБАВОК

Чебан М. М., Бурдо А.К., Атанасова В.В.

Одеська національна академія харчових технологій

Вступ. Рішення проблеми раціонального харчування в теперішній час пов'язано з пошуками найбільш ефективних способів виробництва продуктів харчування, нових додаткових джерел харчових речовин, підвищенням біологічної цінності харчових продуктів і розширенням асортименту. При цьому повинні бути передбачені фізіологічні вимоги до раціонального харчування, в яких важливе місце займає різноманітність і достатня кількість біологічно активних речовин, харчових волокон. Головні завдання харчової промисловості – розробка і впровадження високоефективної техніки і технології, створення виробів нового покоління.

Мета роботи – провести аналіз використання рослинних біологічно-активних добавок, які присутні на ринку України.

Результати досліджень. Значна частка сировини, що витрачається на виробництво харчових продуктів та кулінарних виробів, робить актуальною проблему пошуку нових, дешевих джерел постачання та способів переробки, що знижують втрати.

У той же час в Україні недостатньо повно використовуються вторинні сировинні ресурси плодоовочевої промисловості. При переробці плодів і овочів утворюється до 50% відходів, та іноді навіть більше, які не використовуються у повному обсязі. Тому актуальною є розробка технологій з комплексної переробки плодів і овочів. У зв'язку з цим розробляються науково обґрунтовані способи виготовлення продуктів функціонального призначення з використанням вторинної сировини. Харчові добавки використовують з метою зберігання природних властивостей сировини, покращення якості продуктів харчування, поліпшення органолептичних властивостей та підвищення стабільності при їх зберіганні. Метою сучасних наукових досліджень є виключення синтетичних добавок до харчових продуктів, зокрема барвників, та заміна їх натуральними.

У харчовій промисловості переробляються великі об'єми рослинної сировини (плоди, ягоди, цукрові буряки, зерно, картопля, чай, кава та ін.). Вони є великим джерелом вторинних сировинних ресурсів. Вичавки, що залишаються при виробництві соків та напоїв, мають харчову і лікувальну

цінність. У них містяться всі необхідні компоненти з точки зору фізіології харчування: білки, вуглеводи, амінокислоти, харчові волокна; вітаміни, мінеральні речовини, мікроелементи; смакові і ароматичні речовини.

Особливо багато вичавок залишається при переробці яблук, винограду, цитрусових, ягід, буряків. Вони містять значну кількість цінних поживних і біологічно активних речовин. За допомогою процесу екстрагування можна вилучити з них цінні речовини, які потім використати як добавку до харчових продуктів та кулінарних страв. Крім того, їх переробка на фруктове та овочеve борошно дозволяє поповнити харчові ресурси і додатково отримати нові види кулінарних виробів. Залежно від дисперсності і хімічного складу борошно можна використовувати у вигляді добавок в харчові продукти та для створення нових продуктів функціонального призначення.

Пропонуються безвідходні технології виробництва фруктового та овочевого борошна з ягідних, виноградних, гарбузових, бурякових вичавок, які можна впроваджувати на харчових підприємствах. Для отримання такого борошна вичавки висушують та подрібнюють. У ньому максимально збережені компоненти вихідної сировини. Також це важливе для попередження мікробіологічного псування сировини та інактивації ферментів.

Фруктове або овочеve борошно додають до страв у кількості 5-20%. Замінюючи частину рецептурного компоненту страви на таке борошно. При цьому знижується калорійність продуктів харчування і підвищується їх біологічна цінність. Додавання фруктового та овочевого борошна до кулінарних виробів та страв дозволить розробити значну кількість нових рецептур. Фруктове та овочеve борошно можна використовувати для приготування кексів, печива, пряників, пирогів, десертів, як добавку до йогуртів, кремів, сирів, мюслі.

Нами була розглянута можливість використання фруктового борошна з чорноплідної горобини, для виробництва кексів. Замінюючи частину борошна у традиційній рецептурі кексів, було отримано кекси, які повільніше черствіють, з підвищеною харчовою цінністю, високими смаковими якостями для широкого попиту споживачів.

Висновки.

1. У результаті роботи проведено аналіз використання рослинних біологічно-активних добавок, які присутні на ринку України.
2. Використання фруктового борошна дозволяє використовувати його в якості біологічно-активної добавки для розширення асортименту продукції поліпшити її якісні показники, а також створити нові види кулінарних виробів.

Цихмейструк Т.В., Краєвська С.П. Застосування насіння льону у сухих сніданках гранола.....	153
Цокало В.А., Дітріх І. В. Кокосове борошно як альтернативний замітник традиційної сировини в безглютеновій дієті.....	155
Чебан М. М., Бурдо А.К., Атанасова В.В. Аналіз використання рослинних біологічно-активних добавок.....	157
Чикіна А., Головач А., Краєвська С.П. Застосування топінамбуру у технологіях функціональних харчових продуктів.....	159
Шарова І.В., Колесніченко С.Л. Використання фосфоліпідів у продуктах здорового харчування.....	161
Шилова К.О., Войцешина Н.І., Бандуренко Г.М. Технологія виробництва кексів з використанням каротиновмісної сировини.....	163
СЕКЦІЯ 3. ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....	165
Бучок З.О. Інноваційний розвиток та сучасні тренди ресторанного бізнесу.....	166
Бучок З.О., Бандуренко Г.М. Роль ресторанного господарства в індустрії туризму.....	168
Бучок З.О., Бандуренко Г.М. Тенденції ресторанного господарства в Україні.....	170
Бучок З.О., Молочна Л.В. Система інформаційного забезпечення обслуговування в закладах ресторанного господарства.....	172