

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ
РАДИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ
УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ
І ТЕХНОЛОГІВ

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих
учених, присвяченої 50-річчю заснування
Харківського державного університету харчування
та торгівлі*

24 травня 2017 року

Харків
ХДУХТ
2017

УДК 338.439.5:613.2

ББК 65.431.31

С 91

Редакційна колегія:

Черевко О.І., д-р техн. наук, проф.; Янчева Л.М., канд. екон. наук, проф.; Михайлов В.М., д-р техн. наук, проф.; Одарченко А.М., д-р техн. наук, проф.; Дубініна А.А., д-р техн. наук, проф.; Одарченко М.С., канд. техн. наук, проф.; Головка М.П., д-р техн. наук, проф.; Євлаш В.В., д-р техн. наук, проф.; Сорокіна С.В., канд. техн. наук, доц.; Карбівнича Т.В., канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів, ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність розробки зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2

ББК 65.431.31

Видається в авторській редакції

ISBN

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017

Верешко А.А., Даценко В.М., Ізюм Д.Е., Білаш Б.Г. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О., Євлаш В.В.) «Еколекції для школярів» досвід співпраці із ГО «Let's do it, Ukraine».....	103
Гіренко Н.І. (Керівн. Крамаренко Д.П.) Перспективність використання рибного колагену в продуктах харчування.....	104
Голіков О.О. (Керівн. Салавеліс А.Д., Павловський С.М.) Борошняні кондитерські вироби з радіопротекторними властивостями	105
Гончарук Я.А. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Фруктово-ягідні наповнювачі для здорового харчування, збагачені екстрактом TAGETES PATULA	106
Дрозд Є.С. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Кисломолочний напій для харчування вагітних жінок у першому триместрі	107
Дуда Г.В. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Євлаш В.В., Мурликіна Н.В.) Розробка методик визначення функціонально-фізіологічних інгредієнтів – нагальна потреба забезпечення продовольчої безпеки	108
Копійко А.В. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Комбіновані молочно-рисові йогуртові напої з гарбузовим наповнювачем	109
Попович М.П., Бешлей С.І. (Керівн. Ощипок І.М.) Застосування пектину у виробництві харчових продуктів ...	110
Рамазашвілі Г.Р. (Керівн. Ткаченко Н.А., Кручек О.А.) Ферментовані молочно-сироваткові напої зі спельтою – продукти нового покоління	111
Руденко О.А. (Керівн. Доценко Н.В.) Програмне забезпечення меню для оздоровчого харчування	112
Сивун А.І. (Керівн. Калугіна І.М.) Заморожені борошняні напівфабрикати підвищеної харчової цінності	113
Сорокіна К.О. (Керівн. Науменко К.А.) Сучасні методи визначення вмісту ліпідів у меленій каві з метою ідентифікації ботанічного виду	114
Федорченко Д.П. (Керівн. Ковтун О.П.) Формування споживчих властивостей хлібобулочних виробів з пророщеного зерна .	115
Цвиренко Ю.О. (Керівн. Євлаш В.В., Гурікова І.М.) Асортимент борошняних кондитерських виробів функціонального призначення з використанням концентрату соняшникового ядра	116
Черненко С.О. (Керівн. Салавеліс А.Д.) Розробка нових харчових продуктів для спортивного харчування	117

ЗАМОРОЖЕНІ БОРОШНЯНІ НАПІВФАБРИКАТИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Сивун А.І., гр. ТХМ-507

Науковий керівник – канд., техн., наук, доц. **Калугіна І.М.**

Одеська національна академія харчових технологій

На сьогоднішній день ринок замороженої харчової продукції активно розвивається, нажаль, індустріалізація виробництва цих товарів значно спростила їх хімічний склад і, відповідно, знизила їх харчову цінність. У зв'язку з цим зростає необхідність у розробці технологій заморожених напівфабрикатів зі збалансованим хімічним складом, що містить біологічно активні речовини різного спектру дії. Для збагачення харчових продуктів використовують ті мікронутрієнти, дефіцит яких реально має місце. На сьогоднішній день, однією з важливих медико-соціальних проблем для України є наявність ендемічного дефіциту йоду. Перспективним напрямком у рішенні цієї проблеми може стати розробка заморожених борошняних напівфабрикатів, а саме млинців, з використанням нетрадиційної сировини, яка містять органічно зв'язаний йод.

Унікальною сировиною за складом і властивостями є бурі водорості, в тому числі ламінарія. Харчова цінність ламінарії визначається вмістом в ній широкого спектру органічних і мінеральних компонентів, в тому числі йоду, в доступній для організму людини формі. Проте, морські водорості не є традиційним і популярним продуктом харчування українців. Широкому використанню водоростей в раціонах харчування, заважає їхній специфічний смак та запах, які не подобаються багатьом людям. Альтернативним варіантом введення в раціони харчування населення України цих цілющих продуктів моря є використання їх продуктів переробки з модульованими органолептичними показниками. Нами була розроблена і запатентована технологія отримання біологічно активної добавки з бурі водорості ламінарії, яка уявляє собою гомогенізований водоростевий гель. Проведені дослідження органолептичних, фізико-хімічних і структурно-механічних властивостей добавки з ламінарії показали доцільність її використання в якості інгредієнту начинки для заморожених напівфабрикатів млинців. Новий харчовий продукт – заморожені млинці з добавкою ламінарії, характеризується підвищеним вмістом йоду, має високу харчову цінність та добрі споживчі показники, що дозволяє рекомендувати його до споживання у оздоровчому харчуванні.