

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2017

вдосконалити режими заморожування напівфабрикатів, були проведені дослідження фізико-хімічних і структурно-механічних властивостей нової добавки з ламінарії і рецептурних композицій начинок для млинців з нею. Проведені експериментальні дослідження показали доцільність використання біологічно активної добавки з ламінарії як інгредієнту начинки для заморожених напівфабрикатів млинців.

Проведена робота з оптимізації технології заморожених напівфабрикатів млинців з добавкою ламінарії з використанням методів математичного моделювання експериментів із складанням повного дворівневого і двохфакторного плану експерименту типу 2^2 . Згідно з системним підходом, технологію виробництва заморожених напівфабрикатів млинців з добавкою ламінарії можна представити у вигляді параметричної моделі, на яку впливають вхідні x і вихідні y параметри. Оптимізація технології виробництва заморожених напівфабрикатів млинців з добавкою ламінарії проводилася стосовно стадії заморожування. Відповідно, вхідними параметрами, що впливають на властивості готового продукту, є кількість добавок, що додаються – a , % і час заморожування напівфабрикату – t , хв.

Після завершення етапу комп'ютерного моделювання встановлені оптимальні композиції інгредієнтів і раціональні технологічні режими приготування заморожених напівфабрикатів млинців з добавкою ламінарії з необхідним рівнем структурно-механічних властивостей і органолептичних показників. Враховуючи вихідні данні оптимізації були розроблені рецептура і технологія приготування заморожених напівфабрикатів млинців з добавкою ламінарії. 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 профілактичному харчуванні.

Література

1. Ткачев А. Высокое качество – «визитная карточка» бренда / А. Ткачев // Брутто. – 2013. – № 58. – С. 28-32.
2. What Consumers Want – and Don't Want – on Food and Beverage Labels // Food technology. – 2002. – Vol. 56, Issue 4. – P. 32.
3. Маюрникова, Л.А. Роль алиментарного фактора в профилактике недостаточности йода и селена / Л.А. Маюрникова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1998. – № 3. – С. 39-40.
4. Pereira M.S., Vilela-Silva A.C., Valente A.P., Mourao P.A. A 2-sulfated, 3-linked α -L-galactan is an anticoagulant polysaccharide // Carbohydr. Res. – 2002. – Vol. 337. – P. 2231-2238.

ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ ДОБАВОК З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІ

**Бурдо А.К., к.т.н., доцент, Атанасова В.В., к.т.н., доцент, Чебан М.М., інженер
Одеська національна академія харчових технологій**

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.

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 овочеве борошно дозволяє поповнити харчові ресурси і додатково отримати нові види кулінарних виробів. Залежно від дисперсності і хімічного складу борошна можна використовувати у вигляді добавок в харчові продукти, як замінники дефіцитних складових, 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. З метою виробництва якісного борошна, в якому максимально збережені всі цінні компоненти вихідної сировини і нативні властивості, важливе значення мають технологія і параметри сушіння. Також це важливе для попередження мікробіологічного псування сировини та інактивації ферментів.

Фруктове або овочеве 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 овочеве 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.

Таким чином, використання фруктового борошна дозволить розширити і урізноманітнити асортимент продукції, що випускається, поліпшити її якісні показники, а також створити нові види кулінарних виробів.

СЕКЦІЯ «БІОТЕХНОЛОГІЯ, КОНСЕРВОВАНІ ПРОДУКТИ І НАПОЇ»

МОЛОЧНО-КИСЛЕ БРОДІННЯ В ПЕРЕРОБЦІ ОВОЧІВ Палвашова Г.І.....	83
ЕФЕКТИВНІСТЬ РІЗНИХ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОЇ СТЕРИЛІЗАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОНСЕРВІВ Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	86
АКТУАЛЬНІСТЬ КЕРУВАННЯ ВМІСТОМ БІОГЕННИХ АМІНІВ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Безусов А.Т., Баришева Я.О.....	88
ТЕОРЕТИЧНЕ ТА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН ІЗ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКТІВ НА ЙОГО ОСНОВІ Нікітчина Т.І., Безусов А.Т.....	90

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ВИКОРИСТАННЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ У СКЛАДІ ЗДОРОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Д'яконова А.К., Степанова В.С.....	92
РОЗРОБКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ АЛІМЕНТАРНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ Кашкано М.А.....	94
КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННИХ МОЛОЧНИХ РЕСУРСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Дідух Г.В.....	95
ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЕЦИТИНУ В ХАРЧУВАННІ Колесніченко С.Л., Тележенко Л.М.....	96
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ Салавеліс А.Д.....	98
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Калугіна І.М.....	100
ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ ДОБАВОК З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІ Бурдо А.К., Атанасова В.В., Чебан М.М.....	102
ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ Золовська О.В.....	104
ІННОВАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА Подорога В.І.....	105
ВПЛИВ КАТІОНІВ ДВОВАЛЕНТНИХ МЕТАЛІВ НА ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕКТИНОВИХ ГЕЛІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ Кисельов С.В.....	105
РОЗРОБКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ ІІ ТИПУ Козонова Ю.О.....	107
ВИЗНАЧЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ГІДРОЛІЗАТУ КОЛЛАГЕНУ Дзюба Н.А., Валевська Л.О., Євдокимова Г.Й.....	108

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ЖИРІВ»

КОМБІНОВАНІ БІФІДО-НАПОЇ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ – ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Ткаченко Н.А.....	110
ВПЛИВ ХАРЧОВОЇ СОЛІ НА КРІОСКОПІЧНУ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНОГО МОРОЗИВА Шарахматова Т.Є.....	112
РОЛЬ СПОЖИВАЧІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ СИСТЕМИ НАССР Дюдіна І.А.....	114
ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОЖИРНИХ БІФІДОВМІСНИХ СПРЕДІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Ткаченко Н.А., Ізбаш Є.О., Касьянова А.Ю.....	116
СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК В ПЕРІОД ВАГІТНОСТІ ТА ЛАКТАЦІЇ Дец Н.О.....	118

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 15 від 25.04.2017 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор