

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

14 травня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803
Р 64

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кінтєла*, д-р техн. наук, проф.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Ф.В. Перцевой*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, доц.; *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, доц.; *М.Л. Серік* канд. техн. наук, доц.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.; *Т.М. Афоніна*, керівник ВОІР; *М.О. Середенко*, керівник видавничого відділу

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 29.04.15 р.

Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність :
Р 64 Міжнародна науково-практична конференція, 14 травня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 343 с.
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015

ISBN

Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
Д.П. Крамаренко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
Н.І. Гіренко (*ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка», Старобільськ*)

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ГІДРОЛІЗАТУ З МОЛЮСКІВ НА ЗМІНУ КИСЛОТНОСТІ ЖИТНЬОЇ ЗАКВАСКИ

Харчування сучасної людини не може повною мірою забезпечити рекомендованих фізіологічних норм есенціальних нутрієнтів, що знижує фізичну та розумову працездатність, скорочує тривалість життя людини.

Хлібобулочні вироби є одними з найважливіших продуктів харчування. Велика засвоюваність хлібобулочних виробів пов'язана з особливістю його хімічного складу та сприятливим станом речовин, які входять до їх складу. За рахунок споживання хлібобулочних виробів людина приблизно на 30% задовольняє наші потреби в калоріях, біль ніж на половину – у вітамінах групи В, солях фосфору та заліза, наполовину – в вуглеводах, на третью – у білках.

Останніми роками в світі велика увага приділяється збагаченню хліба різними корисними речовинами, що додають йому лікувальні та профілактичні властивості. Тому пошук і використання нових функціональних добавок є актуальним завданням для хлібопекарської промисловості.

У якості такої добавки нами був використаний гідролізат з молюсків. Гідролізат з молюсків за своїм складом є суміщи амінокислот і простих пептидів, поліненасичених жирних кислот, макро- і мікроелементів в біологічно активній формі. Первинною сировиною для його отримання є повноцінні білки морських молюсків рапани і мідії чорноморської.

Дослідження підтвердили оздоровчий вплив гідролізату на організм людини, який включає підвищення імунітету, профілактику захворювань, при стресах та фізичних перенавантаженнях.

Нами були проведені дослідження визначення швидкості розмноження і життєздатності дріжджів при використанні гідролізату з молюсків. Аналіз даних показав, що гідролізат з молюсків сприятливо впливає на процеси розмноження дріжджових кліток.

Молочнокислі бактерії грають важливу роль в хлібопеченні. Було відмічено оздоровляюче значення ряду продуктів, виготовлених з використанням молочнокислих бактерій, для лікування ряду захворювань.

Істотну роль в створенні смаку та аромату хлібобулочних виробів, а також їх засвоюваності, грають різні види молочнокислих

бактерій. Кислоти, які утворюються молочнокислими бактеріями, не впливаючи на дріжджі, пригнічують гнильні, маслянокислі, оцтовокислі бактерії, представників групи кишкової палички.

Розповсюдженим методом непрямого визначення активності молочнокислих бактерій у заквасці та тісті є дослідження зміни активної кислотності. Ми дослідили динаміку зміни активної кислотності у житній заквасці в залежності від кількості добавки гідролізату (рис.).

Як свідчать отримані данні, добавка гідролізату сприяє підвищенню активної кислотності а отже і позитивно впливає на розвиток молочнокислих бактерій. З отриманих даних можна бачити, що додавання 1,5% гідролізату сприяє підвищенню кислотності на 8,1...8,2%, а добавка 3% на 10,7...12,0%. При цьому збільшення кількості гідролізату з 3 до 4,5% підвищує кислотність незначно на 0,6...1,2%. Загальна динаміка накопичення кислотності зберігається.

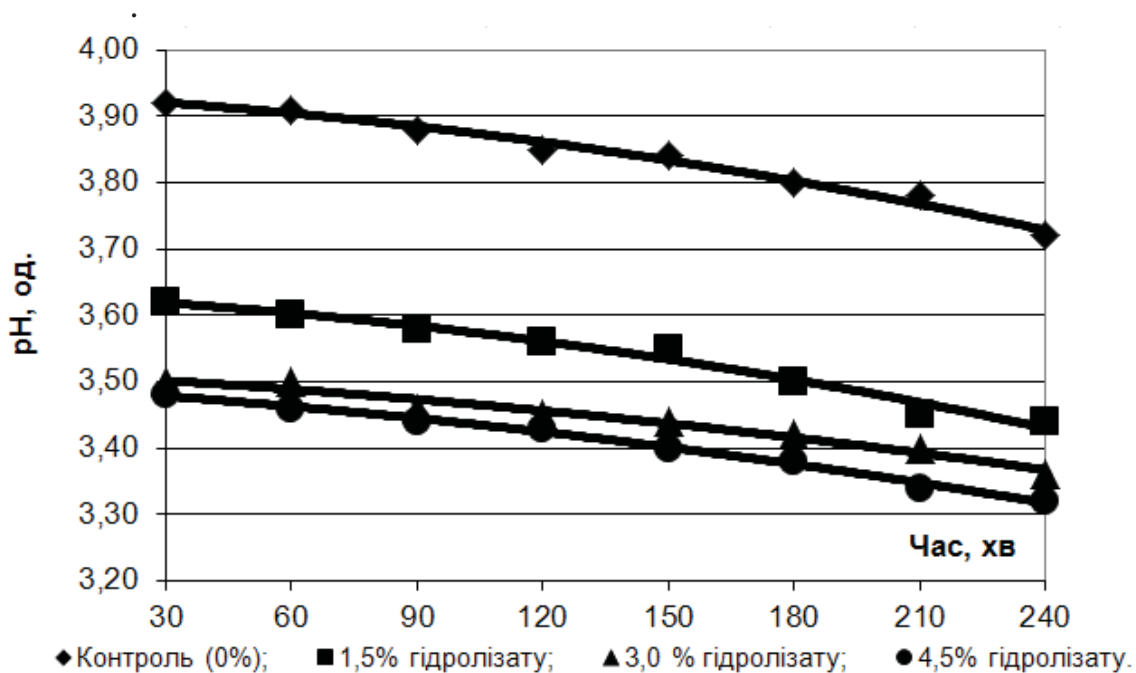


Рисунок – Динаміка зміни активної кислотності в житній заквасці при різних концентраціях гідролізату

Таким чином, можна зробити висновок про доцільність використання гідролізату з моллюсків для прискорення молочнокислого бродіння у кількості 3% від маси борошна, що співпадає з отриманими даними про вплив гідролізату на розмноження дріжджових клітин та процеси газоутворення. Можна зробити загальний висновок, що використання гідролізату з моллюсків дасть можливість прискорити технологічний процес приготування житніх та пшеничних виробів.

Віннікова Л.Г., Цигура В.В. Технологічна придатність м'яса та основні причини її погіршення	60
Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р., Ваврисевич Я.С. Фітодобавки імунного спрямування в технології кисломолочних напоїв	62
Горбань В.Г., Павлоцька Л.Ф. Можливості використання СБС у м'ясних комбінованих виробих.....	64
Грищенко А.М., Слобожан А.О. Дослідження впливу тривалості замішування тіста на показники якості безглютенового хліба.....	66
Дейниченко Г.В., Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. Дослідження впливу гідролізату з моллюсків на зміну кислотності житньої закваски.....	68
Дуденко Н.В., Панікарова Б.О. Удосконалення технологічних показників рибних січених виробів.....	70
Коркач Г.В., Кушнір Ю.Р. Цукрове печиво з пребіотичними властивостями	72
Кучерук З.І., Постнова О.М., Галич А.О. Використання знежиреного термічно обробленого борошна амаранту в технології безглютенових кондитерських виробів	74
Мазуренко І.К., Філіпова Л.Ю., Крохальова А.А., Проноза О.В. Стан і тенденції розвитку науково-інноваційної діяльності	76
Машкін М.І. Вивчення фізико-хімічних та органолептичних показників якості сичужного сиру під час зберігання.....	78
Новік Г.В., Шидакова-Каменюка О.Г., Лисюк Г.М. Перспективи використання вторинної горіхової сировини для збагачення білком борошняних виробів	80
Овсянникова Л.К., Валевська Л.О., Андрасович Д.В., Шарапанюк Ю.В. Використання кунжутного шроту в харчуванні.....	82
Олійник С.Г., Запаренко Г.В. Дослідження впливу температури замочувального середовища на динаміку поглинання вологи зерном полби.....	84
Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Кравченко О.І. Вплив продуктів переробки зародків вівса та кукурудзи на процес дозрівання пшеничного тіста.....	86
Павлюк Р.Ю., Глибокий Д.О. Розробка гомогенізованих оздоровчих сиркових продуктів, збагачених дрібнодисперсними каротиноїдними добавками.....	88
Павлюк Р.Ю., Маціпура Т.С., Кись В.В. Вивчення процесів кріомеханохімії під час кріогенного подрібнення та заморожування грибів шампіньйонів	90