

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених і студентів*

У двох частинах

Частина 1

7 квітня 2016 р.

Харків
ХДУХТ
2016

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
I-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.О. Гончарова* (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук; проф. *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кінтєла*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.Ю. Кротченко*, редактор; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук; проф. *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, доц.; *Р.Ю. Павлюк*, 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, проф. *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 25.02.16 р.

Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2016. – Ч. 1. – 413 с.
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

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 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2016

ISBN

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ПОЛІКОМПОНЕНТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПОХІДНИХ ГІДРОБІОНТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гіренко Н.І., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Крамаренко Д.П.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Полікомпонентні продукти харчування з попередньо заданим комплексом, показників харчової адекватності повинні розроблятися виходячи із принципу збалансованого харчування і з урахуванням основних закономірностей асиміляції харчових речовин. Наукові основи й методологічні підходи до вирішення проблеми проектування состава збалансованих харчових продуктів досліджені й теоретично узагальнені в серії робіт академіків І.О. Рогова й М.М. Ліпатова. У результаті робіт сформульовані наступні принципи проектування состава збалансованих продуктів і раціонів, що їх містять:

- відповідність раціонально збалансованій рецептурі;
- відповідність збалансованості амінокислотного состава білковміщуючих інгредієнтів статистично обґрунтованому еталону;
- можливість цілеспрямовано змінювати жирнокислотний склад внесенням додаткових жирвміщуючих інгредієнтів;
- рецептуру продукту, що входить у раціон, розраховувати з урахуванням складу блюд і продуктів, вживаних одночасно із проектованим.

Одним з найцінніших джерел біологічно активних речовин є морські та прісноводні організми, які постійно мешкають у водному середовищі (гідробіонти). Харчові продукти з використанням продуктів переробки гідробіонтів містять підвищену кількість корисних для організму людини речовин, спроможні нівелювати негативний вплив на здоров'я людини шкідливих екологічних факторів, виводити радіонукліди з організму й поліпшувати загальний стан організму людини.

Таким чином перспективним напрямом є розробка полікомпонентних харчових продуктів із збалансованим хімічним складом адекватним до фізіологічних потреб споживачів і заданими функціонально-технологічними властивостями, на основі комбінування сировинних компонентів рослинного і тваринного походження з використанням гідробіонтів і продуктів їх переробки.

Зміст 1 частини

Секція 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

Атанов Б.А., Гавріш К.А. (Керівн. Ботштейн Б.Б.) Філософія харчування за інь-ян.....	3
Вереніч М.В. (Керівн. Пивоваров П.П.) Аналіз сучасних технологій виробництва продуктів із емульсійною структурою.....	4
Вереніч М.В., Нечепуренко К.Б. Аналіз технологій м'ясних посічених виробів і перспективи використання пружних емульсій у їх складі.....	5
Власенко О.Г. (Керівн. Гніщевич В.А.) Моделювання складу напівфабрикату на основі моркви.....	6
Волощук В.В. (Керівн. Юрчішина Л.М.) Вплив попередньої обробки на вихід соку та клітинну проникність ягід журавлини.....	7
Галагоза М.М. (Керівн. Холодний Л.П.) Збагачення м'ясних паштетів кальцієм органічного походження.....	8
Гіренко Н.І. (Керівн. Крамаренко Д.П.) Технологічні аспекти створення полікомпонентних напівфабрикатів з використанням похідних гідробіонтів у закладах ресторанного господарства.....	9
Гніденко Д.М. (Керівн. Ботштейн Б.Б.) Аюрведа – наука життя та довголіття.....	10
Городнича А.В. (Керівн. Пивоваров Є.П.) Теоретичні аспекти технології гарячих соусів на основі молочної та рослинної сировини для гарнірів.....	11
Грищенко О.О. (Керівн. Кравченко М.Ф.) Технологія напою з використанням спіруліни підвищеної енергетичної цінності для спортсменів.....	12
Давидяк А.П. (Керівн. Рогова А.Л.) Використання нетрадиційної сировини в технології борошняних кондитерських виробів.....	13
Даценко О.С. (Керівн. Журавльов С.В.) Розробка технологічної документації на страви із заморожених субпродуктів птиці.....	14
Денисюк В.О. (Керівн. Філь М.І.) Використання чебрецю в ресторанному господарстві.....	15
Діхтярь А.М., Вовк В.С. (Керівн. Федак Н.В.) Дослідження модельних систем заварного тіста під впливом технологічних факторів.....	16
Душенок Д.К. (Керівн. Перцевой Ф.В., Бідюк Д.О.) Сучасні аспекти використання фурцеларану в складі харчової продукції.....	17