

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

Література

1. Михонік Л.А. Удосконалення технології хліба з пшеничного борошна високого виходу: Дис. канд. наук: 05.18.01 - 2008.
2. Бортнічук О.В., Цирульнікова В.В., Доценко В.Ф. Використання пшеничних висівок у виробництві хлібобулочних виробів. Електронний ресурс: - Режим доступу: <https://www.sworld.com.ua/konfer36/715.pdf>

РИНОК ЗЕРНА ТА БОРОШНА В УКРАЇНІ. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Бєлалі Н.С., студ. СВО «Магістр» ф-ту ТзІЗБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Зернопереробна галузь в Україні у наш час є дуже перспективною і кожен, хто з нею зв'язаний розуміє, що для того, щоб ефективно функціонувати у цій сфері потрібно знати не тільки технологію виробництва, але й стан та перспективи розвитку ринку, задля подальшого отримання як прибутку, так і соціального ефекту від власного виробництва. Зернові вирощують господарства та сільськогосподарські підприємства.

Досліджуючи ринок зерна в Україні велика увага приділяється експортній його складовій, за даними 2018 року країна експортувала 41,7 млн т зерна на сумму 7,2 млрд дол., такі показники у грошовому виразі перші за все досягнуті через зростання цін на зернові.

Основними експортерами українського зерна у 2018 році стали Єгипет, Іспанія, Нідерланди, Китай, Індонезія, Саудівська Аравія, Італія, Філіппіни, Туніс, Марокко і Лівія.

Найбільше експортували зерна кукурудзи – 16,3 млн т, пшениці – 16,3 млн т, а також ячменю – 4,2 млн т.

Аналізуючи ринок зерна не можна не взяти до уваги і ринок борошна України, тому що значну частину зерна вирощують саме для подальшої переробки. Досліджуючи ринок борошна доцільно розглядати його з точки зору виробництва для внутрішнього споживання та на експорт.

Найбільшу долю на ринку українського борошна займають підприємства – ТОВ «Вінницький КХП – 2» - 8,33%, ПрАТ «Столичний млин» - 5,9%, ДП – «Новопокровський КХП» - 5,8%, ТОВ «Дніпромлин» - 5,73%, ПКФ «Рома» - 3,74%.

Аналіз асортименту продукції підприємств, що входять до ТОП-10 представників борошномельних підприємств в Україні показав, що найбільшим попитом характеризується борошно пшеничне та пшенично-житнє – 88,03% у загальній структурі видів борошна за часткою їх споживання, 5,33% – належить кукурудзяному борошну, 4,74 % – житньому, 1,4% – ячмінному, 0,49% – рисовому, 0,01% – вівсяному. Тому при формуванні асортименту з урахуванням сумарного попиту на борошно, у кожному з підприємств перші позиції займають – борошно пшеничне вищого, першого та другого сорту, манна крупа, борошно житнє та висівки. Підприємство ПрАТ «Столичний млин» додатково має в асортименті борошно для макаронних виробів.

Щодо експорту борошна, то ТзОВ «Українська мукомельна компанія» за підсумками 2018 р. поставила на зовнішні ринки 28,2% загального обсягу експортованого з України пшеничного борошна (307 тис. тонн). До ТОП-3 найбільших експортерів борошна також увійшли ТОВ «Вінницький комбінат хлібопродуктів №2» з часткою 14,7% та ТзОВ «Торговий Будинок Нова Агро» – 9,1%.

Беручи до уваги наведені показники, доцільно підвести підсумки, щодо економічної ефективності функціонування зернових та зернопереробних підприємств. Країна повністю забезпечена продукцією галузі для внутрішнього споживання, отже з точки зору отримання прибутку, вигідніше більшу частину направляти на експорт за вигідними цінами, але через це можуть скоротитися робочі місця на переробних підприємствах.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Соц С.М.

Література

1. Мурашов О.В. Повышение эффективности развития предприятий мукомольной промышленности / Мурашов О.В., Москва:, 2015. 184 с.
2. Майстро С.В. Сучасний стан ринку зерна Харків:, 2014. 10 с.

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ СОРТІВ ВІНОГРАДНОГО НАСІННЯ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЇХ У ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗІ

Здоренко К.С., студ. СВО «Магістр» ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вступ. Одним з найбільш перспективних напрямків роботи є виробництво рослинної олії з насіння різних сортів винограду. Тому саме різні сорти винограду і досі привертають увагу, як один з чинників подальшого виготовлення олії високої якості. Виноград (*Vitis vinifera* L) – ліаноподібна рослина з цінними лікувально-дієтичними властивостями, який є цінною сировиною для виноробної і консервної галузей.

Промислове виноградарство України зосереджене в Причорномор'ї, Криму і на Закарпатті. В інших районах використовують лише столові сорти ранніх строків досягання. Всього в Україні під цією культурою зайнято близько 176 тис. га. [1].

При виготовленні виноградної олії використовуються насіння яке міститься в вичавках – вторинних ресурсах виноробних і консервних виробництв, при первинній переробці винограду міститься до 20% насіння в вичавках.

Насіння винограду є важливою частиною вичавки, що відповідає 38...52% сухої речовини. У зв'язку з цим, насіння винограду часто називають значними сільськогосподарськими та промисловими відходами [2].

Виноградне насіння переробляють на спеціалізованих олійно-жирових підприємствах.

З залученням технології холодного пресування без застосування органічних розчинників. Такий спосіб дозволяє зберегти в олії всі природні біологічно активні речовини.

Матеріали і методи. Виноградне насіння є багатим джерелом фенольних сполук і, отже, бере участь в значній антиоксидантної активності. Фенольний вміст насіння відрізняється у різних сортів. У той час як антиоксидантна активність екстрактів виноградної насіння обумовлена головним чином їх вмістом флавоноїдів загальне фенольний вміст GSE склало до 5 г/100 г екстракту. Флавоноїди – це природні речовини, які містяться в рослинах, зокрема у винограді. Науково доведено, що вони мають здатність регулювати діяльність людського організму, а тому широко застосовуються для лікування багатьох захворювань [3].

З М І С Т

РОЗДІЛ 1 – АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА, ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

FORMULATION DEVELOPMENT OF WHEAT-SPELT FLOUR TYPE 600 WITH IMPROVING BAKERY PROPERTIES AND INCREASING BIOLOGICAL VALUE Y. Barkovska, Y. Yegorshyn	4
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ CLITORIA TERNATEA В ТЕХНОЛОГІЇ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ Юфряков Я.О.	6
ВПЛИВ БОРОШНА З М'ЯКОЗЕРНОЇ ПШЕНИЦІ НА ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ЯКІСТЬ М'ЯКИХ ВАФЕЛЬ Фатєєва А.С., Нєнова Г.С., Мєдведь С.М.	8
ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ПИВОВАРІННІ Бандура Д.О.	9
РЕЖИМИ ЛУЩЕННЯ СПЕЛЬТИ В ЛАБОРАТОРНИХ УМОВАХ Іваніна М.К.	10
ВИРОБНИЦТВО БОРОШНА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Губніцька І.С.	13
РИНОК ЗЕРНА ТА БОРОШНА В УКРАЇНІ. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ Белали Н.С.	15
ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ СОРТІВ ВІНОГРАДНОГО НАСІННЯ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЇХ У ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗІ Здоренко К.С.	16
УДОСКОНАЛЕННЯ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ОБРОБКИ НАСІННЄВОЇ КУКУРУДЗИ Віноградов Д.Г.	18
СУЧАСНІ МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ З ВІДБОРОМ ЗАРОДКУ Бутинський І.Т.	20
РЕЖИМИ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА СПЕЛЬТИ В КРУП'ЯНІ ПРОДУКТИ Баланчук А.О.	22
ДОСЛІДЖЕННЯ СОРТУ РИСЛІНГ В УМОВАХ ЗМІН КЛІМАТУ Кулініч Є.С.	23
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА З ПРОРОЩЕНИХ ЗЕРЕН РІЗНИХ КУЛЬТУР Юфрякова К.М.	25
ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ПРОТИ PINKING В УМОВАХ ПРАТ «ОДЕСАВИНПРОМ» Олійник А.І.	27

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4