

**Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*Присвячена 40-вій річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7-8 листопада 2017 р.

КИЇВ НУХТ 2017

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2017 р. – 156 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «31» жовтня 2017 р.

© НУХТ, 2017

8	К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, К.В. Хвостенко, О.М. Котузаки	50
	Борошняні кондитерські вироби на основі сумішей з продуктів переробки зернових культур	
9	А.Б. Горальчук, О.О. Гринченко	51
	Ресурсозберігаючі технології виробництва сухих жировмісних сумішей для кондитерських виробів	
10	К.Г. Іоргачова, Т.Є. Лебеденко	52
	Фітоекстракти у вирішенні проблем та задач хлібопечення	
11	Н.В. Пригудьська, П.О. Карпенко, М.Ф. Кравченко, В.А. Гніщевич, Д.В. Федорова, Т.І. Юдіна	53
	Науково-практичні аспекти розроблення харчових продуктів для військовослужбовців	
12	Т. Тракало, О.І. Шаповаленко, Т.І. Янюк	54
	Дослідження якості екструдованих кормових продуктів в процесі зберігання	
13	М. Лабжинська, Н. Володченкова	55
	Дослідження вмісту мікотоксинів у зерні пшениці нового врожаю	
14	Є.В. Родіонов, О.В. Ковальов	56
	Економія електроенергії при застосуванні наборів інфрачервоних плоских випромінювачів малої площі в малорозмірному пічному обладнанні	
15	О.О. Дзигар, В.І. Оболкіна	57
	Використання рослинної фітосировини для створення крекерів з пікантним смаком	
16	О.С. Шульга, А.І. Чорна, Л.Ю. Арсеньєва	58
	Їстівна стівна плівка – екологічний біодеградабельний матеріал для цукерок «корівка»	
17	А.В. Деркач, І.Я. Стадник, Т.О. Лісовська	59
	Міжфазова взаємодія в тісті при дії обертових валків	
18	А. Петренко, О.І. Шаповаленко, О. Євтушенко	60
	Визначення фізичних властивостей зернової сировини та перспективи її експорту в інші країни	
19	М.В.Буйвал	61
	Модернізація зерносушарки шахтного типу марки ДСП зі встановленням удосконаленої підігрівальної колони	

Секція 3.

Ресурсозберігаючі технології крохмалевмісної та цукровмісної сировини, цукрозамінників, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв, екстрактів, концентратів, харчових та кормових добавок

1	А.І. Українець, Ю.В. Большак, А.І. Маринін	65
	Перспективи впровадження безреагентно модифікованої води у харчових технологіях	
2	А.І. Українець, П.Л. Шиян, Ю.В. Булій, А.М. Куц	66
	Інноваційна технологія ректифікації в режимі роздільного руху фаз	
3	Н.А. Гусятинська, Т. Нечипор	67
	Дослідження ефективності дезінфікуючих засобів нового покоління у виробництві цукру	
4	Iliyana Nikolova, Mariyka Petrova, Andrii Andriichenko, Oleksii Gubenja	68

8. БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ НА ОСНОВІ СУМІШЕЙ З ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР

К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, К.В. Хвостенко, О.М. Котузаки

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Україна

Регулярність споживання борошняних кондитерських виробів (БКВ) свідчить про постійну їх присутність у раціоні переважної більшості українців. Тому метою роботи було підвищення і стабілізація якості БКВ протягом зберігання без застосування поліпшувачів, розширення асортименту продукції з оздоровчим аспектом. Одним із ефективних заходів вирішення зазначених пріоритетних для більшості підприємств галузі завдань як з економічної, так і з технологічної точок зору є цілеспрямоване використання борошна з нових видів пшениці та різних зернових, круп'яних культур. Це борошно з пшениці-ваксі (безамілозне), з продуктів переробки нехлібопекарських культур (вівса, проса, рису, кукурудзи, гречки), в т. ч. побічних (крихти пластівців, проділу). Останні характеризуються унікальними дієтичними властивостями та розрізняються видом і способом обробки зернівки при їхньому виробництві, що обумовило прояв різноманітних функціонально-технологічних та смакових характеристик борошна з однойменних культур.

На основі аналізу особливостей формування якості різних видів продукції, технологічних властивостей борошна з ваксі-пшениці вітчизняної селекції та продуктів переробки зернових і круп'яних культур обґрунтовано вибір БКВ, при виробництві яких його доцільно використовувати. Так, безамілозне борошно – при виготовленні кексів на дріжджах, сирцевих і заварних пряників; нехлібопекарські види борошна, в т.ч. безглютенові – для виробництва бісквітів.

Розроблено заходи та технологічні рішення для інтенсифікації бродіння дріжджових напівфабрикатів, стабілізації структурно-реологічних властивостей кондитерського тіста, що дозволило удосконалити технології, скоротити тривалість технологічного процесу, комплексно покращити якість, конкурентоспроможність, безпечність і фізіологічні властивості БКВ, їх збереженість. Так, внесення 60 % борошна з пшениці ваксі на стадії замісу тіста внаслідок зростання газоутворення сприяє більш швидкому його дозріванню, зменшенню тривалості виробництва на 30...50 хв і підвищенню пористості та питомого об'єму виробів на 11 %. На підставі оптимізації доведена доцільність зниження до 62 °С температури цукрового сиропу для заварювання при виробництві пряників з безамілозного борошна та використання модифікованих крохмалів і борошна з крихти пластівців у разі приготування безглютенових бісквітних напівфабрикатів. Завдяки встановленому впливу виду, параметрів обробки зернових культур на технологічні властивості отриманого з нього борошна, формування якості тіста і виробів, розроблено та оптимізовано рецептурний склад бісквітів.

Використання борошна з пшениці ваксі й борошна з крихт пластівців, внаслідок нижчої температури клейстеризації та більш значної деструкції крохмалю, в технології кексів, пряників, бісквітів сприяє уповільненню їх

черствіння. Розроблені рецептури і технології БКВ були апробовані на підприємствах галузі, впроваджено дослідні партії 5 видів продукції.