

**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. Погосжих, 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

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ СОЄВОГО ШРОТУ

Валевська Л.О., асист.

Одеська національна академія харчових технологій

У більшості промислово розвинених країн (Японії, США, Бельгії, Данії та ін.) вже накопичений практичний досвід по переробці сої з отриманням соєвих білків і різноманітного асортименту високоякісних харчових продуктів на їх основі.

Серед продуктів переробки олійного насіння, поряд з рослинними оліями, важливе місце за об'ємом і за значенням посідає шрот.

Залежно від виду сировини розрізняють шрот соняшниковий, соєвий, ріпаковий, арахісовий, гірчичний, ріцини, конопляний, кукурудзяний та ін.

Хімічний склад соєвого шроту та його харчова цінність наведена в таблиці.

Таблиця

Хімічний склад шроту, г/100 г продукту

Найменування показника	Соевий шрот
Білки	43,5
Жири	1,4
Вуглеводи:	
– моно і дисахариди	10,0
– крохмаль	2,9
Зола	5,6
Мінеральні речовини, мг	
Калій	1750
Кальцій	360
Магній	280
Фосфор	770
Залізо	14
Вітаміни, мг	
B ₁	0,85
B ₂	0,20
РР	1,98
Енергетична цінність, ккал	237

Таким чином, використання соєвого шроту у виробництві харчових виробів дозволить зробити харчування людини більш раціональним і здоровим.

Буряченко Л.Ю. (Керівн. Лебединець В.Т.) Переробка морської рослинної сировини – перспективний напрям у розвитку харчових технологій.....	110
Валевська Л.О. Харчова цінність соєвого шроту.....	111
Вялая В.С. (Рук. Никифоров Р.П.) Внедрение кондитерских изделий с пробиотиками на украинский рынок.....	112
Гнібідова О.О. (Керівн. Гриньова Д.В.) Розроблення технології сарделенок із додаванням рослинних порошків.....	113
Гребенюк Д.Л. (Керівн. Назаренко І.А.) Перспективи використання ламінарії в технології м'ясних січених виробів.....	114
Гусєва К.В. (Керівн. Гурікова І.М., Добровольська О.В.) Дослідження впливу технологічних факторів на барвні сполуки бурякового соку.....	115
Добровольська О.В. (Керівн. Вітряк О.П., Ткаченко Л.В.) Використання екстрактів пряно-ароматичних рослин у технології продуктів оздоровчого призначення.....	116
Донцов Д.Д., Полуніна Т.В. (Керівн. Упатова О.І., Мурликіна Н.В.) Визначення інтервалу переходу забарвлення природного індикатора на основі листя червонокочанної капусти.....	117
Думіч О.О. (Керівн. Жуков Є.В.) Технологія кулінарних виробів із використанням тофу.....	118
Затула А.В., Антіпова К.С. (Керівн. Добровольська О.В., Губський С.М.) Антиоксиданти: визначення, класифікації, використання в харчових системах.....	119
Камчатна М.В. (Керівн. Мостова Л.М.) Технологія страв із курячих субпродуктів оздоровчого спрямування.....	120
Кириченко М.М., Петрук Л.О. (Керівн. Бажай-Жежерун С.А.) Природні харчові сорбенти зерна просових культур.....	121
Коваленко О.А. (Керівн. Попова С.Ю.) Перспективи використання нетрадиційної сировини.....	122
Козаченко В.В., Острєнська К.І. (Керівн. Горайнова Ю.А.) Використання ферментів у сучасних харчових виробництвах і методи визначення їх активності.....	123
Крикливець Д.А. (Рук. Назаренко І.А.) Обоснование возможности использования изомальта в технологии шоколада.....	124
Крикливець Д.А. (Рук. Симакова О.А.) Низкобелковый шоколад...125	125
Кужиль Н.О. (Керівн. Бажай-Жежерун С.А.) Використання біологічно активованого зерна у виробництві хліба.....	126
Левіна-Єгорова В.А. (Керівн. Жуков Є.В.) Технологія безалкогольного напою спеціального призначення з використанням ягідної сировини.....	127