

**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

2 квітня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

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); *М.П. Головкин*, д-р техн. наук, проф.; *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *А.А. Дубініна*, канд. техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденю*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кіттела*, д-р техн. наук, проф.; *Л.М. Крайнюк*, канд. техн. наук, проф.; *Г.М. Лисюк*, д-р техн. наук, проф.; *Л.П. Малик*, 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.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *М.С. Синькоп*, д-р техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, доц.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.; *М.О. Середенко*, керівник видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 6 від 26.02.15 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, 2 квітня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 451 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, 2015

ISBN

ВПЛИВ НОВИХ ВИДІВ ВУГЛЕВОДОВМІСНОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСТЬ ГАЛЕТ

Хвостенко К.В., асп., Приз І.В., гр. ТХПм-53
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Іоргачова К.Г.**,
канд. техн. наук, доц. **Макарова О.В.**
Одеська національна академія харчових технологій

Проблема розроблення борошняних кондитерських виробів (БКВ) зі зниженою цукроємністю набуває все більшої актуальності. Це пов'язано зі зростаючою кількістю хворих з порушеним вуглеводним обміном, а також зі збільшенням попиту на харчові продукти з функціональними та дієтичними властивостями.

При вирішенні даного питання виробники в умовах жорсткої конкуренції не рідко намагаються здешевити власну продукцію шляхом використання цукрозамінників, споживання яких нормується. Перспективним рецептурним компонентом природного походження для розробки БКВ з дієтичними властивостями є мальтозна патока (МП), засвоєння якої відбувається повільніше, ніж глюкози, завдяки чому досягається більш рівномірне глікемічне навантаження на організм людини.

Метою представленої роботи було дослідження впливу повної заміни цукру мальтозною патокою в рецептурі галет «Арктика» на показники їх якості. Для забезпечення високої якості отриманих виробів, зважаючи на зниження інтенсивності бродіння напівфабрикатів у разі виключення цукру з рецептури, при виробництві галет замість хлібопекарського борошна використовували борошно з пшениці ваксі (БПВ), яке характеризується підвищеною газоутворюючою здатністю.

Встановлено, що використання БПВ при виробництві галет без цукру супроводжується покращенням їх структури – зниженням в 1,5 рази твердості та збільшенням на 7,5% здатності до намокання у порівнянні з контролем. Ймовірно, дана тенденція обумовлена більшою піддатливістю крохмалю БПВ дії амілолітичних ферментів, в результаті чого відбувається зростання кількості поживних речовин в напівфабрикатах, необхідних для забезпечення життєдіяльності дріжджів. Галети на основі МП і БПВ характеризувались покращеними органолептичними показниками, а саме більш насиченим кольором та розвиненою пористістю.

Отже, одночасне використання мальтозної патоки та борошна з пшениці ваксі у технології галет дозволяє повністю виключити з їх рецептури цукор, не погіршуючи показників якості готової продукції, та розширити асортимент БКВ зі зниженою цукроємністю.