

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



VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

6-7 листопада 2018 р.

КИЇВ НУХТ 2018

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VII-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 6-7 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 273 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної 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 № 3 від «25» жовтня 2018 р.

© НУХТ, 2018

15	О.Г. Бурдо, І.В. Сиротюк, Ю.О.Левтринська, С.Г.Терзієв Технологія направленої енергетичної дії у процесах зневоднення гомогенних та гетерогенних харчових систем	44
16	С.О. Старовойтова Пробіотики - ліки від стресу	46
17	Н.М. Омельченко, В.А. Кучерява, М.С. Рогозинський, О.В. Нечипоренко Споживчі властивості ферментованих молочних продуктів	48
18	Ю.В. Карлаш, Н.А. Заєць Розробка експертної системи для вибору методів виділення продуктів мікробіологічного синтезу	50
19	О. В. Швед, В. Г. Червцова, О. І. Вічко, М. Д. Кухтин, В. П. Новіков Створення функціональних напоїв на основі природних мікробіот	52
20	М.С. Мірошніченко, В.О. Красінко, Т.Ю. Кривець, М.Л. Ломберг Гриби роду <i>HERICIUM</i> як перспективна сировина для фармацевтичної промисловості	54
21	Л. В. Стрельченко, І. В. Дубковецький Дослідження питомого навантаження яблучного напівфабрикату при конвективно-терморадіаційному сушінні снєків	56
22	І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, І.В. Бабкіна, А.О. Шевченко, С.В. Прасол Використання електроконтактного нагрівання в процесах та апаратах харчової промисловості	58
23	А. З.Дмитрів, О.В.Швед, А. Г.Сіренко Вивчення проблеми впливу пестицидів на популяцію комах на прикладі колорадського жука	61

Секція 2.

Ресурсозберігаючі технології зернопереробних виробництв, виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів

1	В.М. Михайлов, О.В. Самохвалова, С.Г. Олійник, Н.В. Гревцева, О.Є. Загорулько, А.М. Загорулько Перспективи створення технологій оздоровчих хлібобулочних та кондитерських виробів на основі нетрадиційної рослинної сировини	65
2	Г.В. Коркач, Т.Є. Лебеденко, Н.Л. Карацуба Вплив функціональних інгредієнтів на якість вафельних виробів	67
3	Л.М. Бурченко, О.А. Білик Суміш пророщених зерен у технології хлібобулочних виробів	69
4	К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, К.В. Хвостенко Розширення асортименту борошняних кондитерських виробів з низькою вологістю	71
5	К.С. Сизонова, М.Б. Колеснікова Удосконалення технології кранчів з використанням насіння льону та гарбуза	73

2. ВПЛИВ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ЯКІСТЬ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ

Г.В. Коркач, Т.Є. Лебеденко, Н.Л. Карацуба

Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Одна зі специфічних особливостей сучасної цивілізації пов'язана з харчуванням, яке останнім часом значно погіршилось. Також в ХХ столітті різко знизилася фізична активність переважної більшості людей. Разом з тим, зміна ритму життя привела до постійно зростаючих психічних навантажень, стресів і хронічних неврозів у населення. Для підтримки здоров'я, працездатності і активного довголіття життєво необхідно регулярне надходження в організм функціональних інгредієнтів, які б позитивно впливали на фізіологічний стан людини.

Кондитерська промисловість, наряду з іншими галузями харчової індустрії, покликана задовольняти потреби населення в високоякісних продуктах харчування. Значне споживання борошняної кондитерської продукції українцями дозволяє вважати її одним з основних харчових продуктів. При цьому найбільш затребуваною продукцією на українському ринку борошняних солодошів залишаються вироби сегменту «Печиво солодке й вафлі», який складає понад 65 % у загальному обсязі. Оскільки вафлі відносяться до харчових продуктів масового споживання, то від їх якості й безпеки залежить здоров'я людей. Тому перед нами стояло завдання щодо поліпшення якості вафельних виробів шляхом надання їм функціональних властивостей. Попередньо проведений комплекс досліджень [1] дозволив розробити синбіотичний комплекс, який складається з пробіотику – імобілізованих біфідобактерій, та пребіотику – порошку інуліну з кореню цикорію. Було вирішено вносити синбіотик до складу жирової начинки для вафель і дослідити, як впливає розроблена добавка на якість готових виробів. В жирових начинках основними інгредієнтами є жир і цукор. Найважливішу роль

у визначенні характеристики начинки грають властивості та якість жиру. Важливо, щоб точка плавлення жиру була не більшою за температуру тіла людини. В протилежному випадку, при вживанні готового виробу буде присутній залишок нерозплавленого жиру, який надає начинці сальний присмак, що негативно впливає на органолептичні показники готової продукції.

В останні роки в рецептурах начинок для вафель заміняють кондитерський жир пальмовим маслом, завдяки його економічності, гарним технологічним властивостям. Але при цьому виробники не враховують негативний вплив масла на стан здоров'я людини. Розроблений синбіотик вносили в різних співвідношеннях замість жиру в начинку і досліджували його вплив на властивості напівфабрикату й готового продукту, та досліджували антидисбіотичні властивості дослідних зразків вафель *in vivo* на білих щурах.

Були досліджені структурно-механічні властивості начинки з синбіотиком – ефективна в'язкість, міцність і гранична напруга зсуву. Встановлено, що в дослідних зразках відбувається збільшення в'язкості у порівнянні з контрольним зразком. В ході проведення експерименту визначили, що начинка контрольного зразка набуває необхідну міцність через 14 хвилин, тоді як в досліджуваних зразках цей час становить 8 – 12 хвилин. Результати сенсорного аналізу показали, що нові вафлі вигідно відрізняються від контролю за смаковими показниками.

Таким чином, в результаті проведених технологічних заходів одержали нові види вафельних виробів з покращеними структурно-реологічними та органолептичними властивостями, які володіють антидисбіотичними показниками, мають кращу якість та безпечність, що зумовлює їх конкурентоспроможність на ринку кондитерських виробів України.

Список літератури

1. Коркач, А.В. Разработка жировой начинки для вафельных изделий с использованием синбиотиков [Текст] / А.В. Коркач // Тез. докл. МНПК «Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений», Семей, 2017. – Т. 2. – С. 29-32.