



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Департамент харчової промисловості
Мінагрополітики України

Харківський державний університет харчування та торгівлі

ДП «Харківський регіональний науково-виробничий
центр стандартизації, метрології та сертифікації»

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ХХІ СТОЛІТТЯ

*Тези доповідей
Міжнародної
науково-практичної конференції*

21 жовтня 2010 р.

Харків

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент харчової промисловості Мінагрополітики України
Харківський державний університет харчування та торгівлі
ДП «Харківський регіональний науково-виробничий
центр стандартизації, метрології та сертифікації»

**НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ
ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ
XXI СТОЛІТТЯ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

21 жовтня 2010 р.

**Харків
2010**

УДК 65.011.4:65.014.1
ББК 53.51

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф.
(відп. редактор);
Л.М. Янчева, канд. екон. наук, проф.
(заст. відп. редактора);
В.М. Михайшов, д-р техн. наук, проф.
(заст. відп. редактора);
Л.М. Крайнюк, канд. техн. наук, проф.
(заст. відп. редактора);
М.І. Серік, канд. техн. наук, доц.
(відп. секрестар);
Р.Ю. Паслюк, д-р техн. наук, проф.;
В.В. Яницький, канд. техн. наук, проф.

Г.М. Лисюк, д-р техн. наук, проф.;
Н.В. Дубенка, д-р мед. наук, проф.;
М.О. Янчева, канд. техн. наук, доц.;
П.П. Шивоваров, д-р техн. наук, проф.;
Ф.В. Перцевсі, д-р техн. наук, проф.;
О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.;
М.П. Головка, д-р техн. наук, проф.;
В.О. Коваленко, д-р техн. наук, проф.;
В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.;
М.О. Середенко, нач. редакційно-
видавничого відділу

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 2 від 06.10.10 р.

Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття
[Текст] : Міжнародна науково-практична конференція, 21 жовтня 2010 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 396 с.

ISBN 978-966-405-173-3

Збірник містить тези доповідей з новітніх технологій продуктів харчування з оздоровчими властивостями. Також розглянуто питання та проблеми дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів.

УДК 65.011.4:65.014.1
ББК 53.51

ISBN 978-966-405-173-3

Видасться в авторській редакції
© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2010

with
ive
in
nto
les,
red
lar
his
of
of
for
ter
by
ilit
its
H.
is
an
nt
ni
gy
te
in
in
es
id
h
id

Г.В. Дейниченко, д-р тех. наук, проф. (ХДУХТ, м. Харків);
Д.П. Крамаренко, канд. техн. наук (ЛНУ ім. Тараса Шевченка, м. Луганськ);
Г.В. Своволіна, канд. техн. наук (ЛНУ ім. Тараса Шевченка, м. Луганськ);
О.І. Кіресва, асист. (ЛНУ ім. Тараса Шевченка, м. Луганськ)

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ МІДІЙНОГО ГІДРОЛІЗАТУ

Аналіз динаміки споживання харчових продуктів в Україні за останнє десятиліття показав, що доля хлібобулочних виробів в структурі раціону харчування населення істотно зросла і продовжує збільшуватися [1]. Але харчова цінність традиційних продуктів, що виробляються за державними стандартами, не відповідає сучасним вимогам науки про харчування, тому введення в рецептуру хлібобулочних виробів компонентів, що додають їм дієтичні, лікувально – профілактичні і функціональні властивості, дозволить вирішити проблему дефіциту необхідних речовин, що беруть участь в обмінних процесах, а також додати готовій продукції кращі технологічні показники.

Високою біологічною цінністю відрізняється хліб з додаванням пророщеного зерна пшениці. У зерні на стадії проростання прокидаються життєві сили зародка, активізуються ферменти.

Ще наші предки виготовляли вироби з напівроздавненого зерна з водою. В 19 ст. у Франції було вперше застосовано спосіб без борошняного виробництва хліба з цільного зерна, яке не перемоловалося в борошно, а перетворювалося в тісто. Розм'якле, набрякше зерно потрапляло у давильну машину, яка складалася з пари гладких волків. На виході отримували круп'янисту масу, яка була основою для тіста.

На території України особливо актуальне виробництво такого хліба для екологічно забруднених регіонів, а також для районів, схильних до радіоактивного забруднення. Перспективним напрямом організації широкого виробництва нових сортів хліба, що містять всі морфологічні частини зерна, є виробництво хліба з цілісного зерна. Дані про засвоюваність хлібу залежно від виходу борошна показують, що хліб з цілого зерна за цією ознакою поступаються хлібу з борошна.

В зерновому хлібі повністю збережені білки, рослинні жири, вуглеводи, мікроелементи, мінеральні речовини, вітаміни групи В. Він містить велику кількість клітковини. В традиційних сортах хліба її

міститься 11 %, а в зернових – близько 19 %. Важливо, що високий вміст в такому хлібі вітамінів В₁, В₂, РР і Е, а також мінеральних речовин забезпечується за рахунок зародка й алейронового шару [2].

Регулярне вживання хліба нормалізує обмін речовин і склад крові, очищує організм від шкідливих шлаків (солі важких металів, радіоактивних речовин, ядовитих компонентів, залишків продуктів біологічного походження).

Виробництво зернового хліба має ряд переваг. По - перше, він є джерелом основних біологічно активних речовин; по - друге, містить достатню кількість фізіологічних речовин, по - третє, цей спосіб виробництва є економічно вигіднішим [3].

Способів виробництва зернового хліба багато, дослідження за цією темою проводилися і за кордоном, і у нас. Дотримання оригінальної технології дозволяє практично повністю зберігати всі корисні властивості, які закладені у зерні природи. Головний секрет приготування зернового хліба полягає в зберіганні цілісності зерна. В результаті зберігаються корисні речовини злаку і зародки залишається непошкодженим. Зерна змочують і залишають на деякий час. За цей час в них «пробуджуються» вищезазначені корисні властивості.

Нами було розроблено оригінальну технологію виробництва зернового хлібу опарним способом з додаванням гідролізату чорноморської мідії і рапану і отримана готова продукція з гарними органолептичними показниками. Вироби мають не липкий м'якш, достатній об'єм. Показники якості отриманого виробу наступні: вологість м'якшу – 47 %, кислотність м'якшу – 5 град., пористість м'якша – 58 %.

Хліб, виготовлений за розробленою технологією збалансований за вмістом амінокислот, має підвищену кількість макро- і мікроелементів. Дослідження, спрямовані на розробку технології виробництва зернового хліба, продовжуються.

Література

1. Гаппаров М. Г. Функциональные продукты питания / М. Г. Гаппаров // Пищ. Пром. - сть, 2003. № 3. С. 6 – 7.
2. Крестович В. Л., Токарева Р. Р. Проблемы пищевой полноценности хлеба. – М.: Наука, 1978. – 288 с.
3. Черных В. Я., Лабутина Н. В., Кричунова Л. И., Ширшиков М. А. Технология зернового хлеба с применением ИК-энергопровода // Хранение и переработка зерна. – 2004. № 8. – с. 42 – 44.

Корниенко О.Н. Разработка технологии желе на основе осветленной сыворотки с применением молочнокислых бактерий	169
Садыгова М.К., Розанов А.В. Ресурсосберегающая технология производства хлебобулочных изделий оздоровительного назначения	171
Чесякова С.С., Садыгова М.К. Пищевые добавки в технологии хлебобулочных изделий	173
Шелубкова Н.С., Садыгова М.К. Современные технологии макаронных изделий, обогащенных пищевыми добавками	175
Колесникова М.Б., Перцевой М.Ф., Ситник Т.М. Особливості технології продукту структурованого з використанням концентрату ядра насіння соняшнику	177
Перцевий Ф.В., Карсва О.П., Рубіна В.В. Розробка технології желейних виробів на основі високоетерифікованого пектину з додаванням крохмалю кукурудзяного	179
Pavlyuk R.Yu., Pogarska V.V., Nakonechna Y.G., Khomenko A.V., Arhipov O.S., Kastrova K.V. Innovative technologies of dressings for health-improving food with use of buttermilk and nanostructured pastes from spicy vegetables	181
Lisjuk G., Oliinyk S., Kravchenko O., Karpenko P. Use of new dietary additives for healthy bakery products	183
Оболкіна В.І., Камбулова Ю.В., Осіпенко У.С., Свідерко О.В. Про можливість використання пектинвмісних овочевих поре в технологіях напівфабрикатів кондитерського виробництва	185
Одарченко М.С., Одарченко Д.М., Піддубний В.В. Аналіз параметрів заморожування та їх вплив на товарознавчі показники культивованих грибів глива звичайна	187
Одарченко Д.М., Балим В.Ю. Використання картопляного крохмалю в технології заморожених дріжджових виробів	189
Одарченко Д.М., Карбівняча Т.В. Вплив теплової обробки та низьких температур на хімічний склад столового буряку	191

СЕКЦІЯ 2 АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ТА ПРОБЛЕМИ ДИТЯЧОГО, ДІЄТИЧНОГО ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Пиловаров П.П., Кондратюк Н.В., Калашнікова К.І. Вивчення фізико-технологічних показників десертів на основі підсирної сироватки	193
Крайнюк Л.М., Пасічник К.О. Універсальний напівфабрикат оздоровчого призначення з культивованих грибів	195

Дейниченко Г.В., Крамаренко Д.П., Свободина Г.В., Кірсєва О.І. Підвищення харчової цінності зернового хліба за рахунок використання мідійного гідролізату	261
Черно Н.К., Озоліна С.О., Трон-Воробйова Н.Б. Отримання лізоцимовмісної біологічно активної добавки на основі капусти білокачанної	263
Антіпіна О.О., Гураль Л.С. Ферментативна деструкція хітозану гідролітичними ферментами з неспецифічною дією	265
Жулинська О.В. Отримання напоїв із профілактичними властивостями	267
Григоренко О.М. Якість харчування школярів у радіаційно забруднених регіонах України	269
Рудавська Г.Б., Голуб Б.О. Формування реологічних властивостей синбіотичних напоїв	271
Ботштейн Б.Б., Троїцій Т.В. Використання нетрадиційної сировини у виробництві бісквітних напівфабрикатів	273
Канцеляренко А.М., Крайнюк Л.М. Оздоровче харчування: Історія, розвиток та проблеми	275
Калакура М.М., Ніколіна В.В. Вплив нових інгредієнтів на зберігання борошняних кондитерських напівфабрикатів	277
Калакура М.М., Щирська О.В. Створення десертів функціонального призначення з використанням гідроколоїдів	279
Арсєнєва Л.Ю., Бондар Н.П., Губєня В.О. Використання носіїв заліза у виробництві хлібобулочних виробів антианемічного призначення	281
Кочєрга В.І., Назар М.І. Використання нетрадиційної сировини та фітокомпозицій у виробництві кексів	283
Корягіна М.Ф., Дробина Г.М., Павлюченко О.С. Використання фітокомпозицій «Аврора-5» та «Бриз», з метою підвищення біологічної цінності борошняних страв у закладах ресторанного господарства	284
Бондар Н.П., Павлюченко О.С. Перспективи використання насіння льону як джерела повноцінного білка у виробництві кулінарної продукції для вегетаріанців	285

**СЕКЦІЯ З АКТУАЛЬНИХ ПИТАНЬ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ
ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Черєвка О.І., Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Шевченко А.О. Обґрунтування застосування електроконтактного нагрівання під час виробництва січених кулінарних виробів з точки зору їх якості	287
---	-----