

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**



**VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
VII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2017

УДК 663/664(05)
ББК 36

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Збірник праць

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції..
– Київ: ЦП КОМПРИНТ , 2017. – 380 с.

ISBN 978-966-929-436-4

Праці подано у авторській редакції

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипко Л.В., Отченашко В.В., Сухенко Ю.Г., Василів В.П. (відповідальний секретар), Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Крачунов Христо, Бріндза Я., Робер Жерар, Сафаров Ж.Е., Кузнєцов Ю.М., Богом'я В.І., Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Савченко О.А., Слободянюк Н.М., Муштрук М.М., Гудзенко М.М.

Відповідальний за випуск Ю.Г. Сухенко.

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління
якістю продукції АПК,
протокол № 6 від 20.03.2017р.

Адреса редколегії: 03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15,
Національний університет біоресурсів
і природокористування України, тел. 527-86-39

ISBN 978-966-929-436-4

© Національний університет
біоресурсів і природокористування
України, 2017

універсальній термокамері	
214. М.С. Шалімов, А.В. Полещук, О.М. Прохоров	340
Гідродинаміка руху рідини по капіляру	
215. В.В. Новікова, З.А. Бурова	342
Калориметричний аналіз енергетичних сільськогосподарських рослин	
216. Д.Ю. Олейніков, З.А. Бурова	343
Огляд сучасних ефективних теплоізоляторів	
217. М.А. Терещенко, З.А. Бурова	344
Сучасні промислові холодильники	
218. В.В. Новікова, З.А. Бурова	345
Порівняльний калориметричний аналіз паливних брикетів та пелет з відходів сільськогосподарської продукції	
219. Б.М. Ветушко, В.Є. Василенков	346
Інформаційне наповнення позначень відцентрових насосів	
220. М.А. Маковецький, В.Є. Василенков	347
Дослідження динаміки стану повітря при заповненні башти рожновського водою	
221. Т.І. Мельник, В.Є. Василенков	348
Визначення тривалості включень занурювального насоса	
222. Д.В. Топалов, Е.А. Антипов	349
Исследование основных режимов работы аккумуляторов теплоты на основе парафина	
223. В.О. Левченко, Е.А. Антипов	350
Економічна ефективність використання фотоелектричних перетворювачів в системах енергозабезпечення споживачів	
224. М.В. Федічкін, Д.М. Люлька, В.П. Василів	351
Модернізація апарату гідродинамічної і ферментативної обробки сусла	
225. Е.Ш. Османова, І.М. Бабич, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів	352
Процес термовініфікації при виробництві червоних сухих вин типу «резерв»	
226. А.В. Солодкая, Г.М. Ряшко, И.Л. Бошкова, В.П. Василів	353
Исследование теплообмена в движущемся плотном слое дисперсного материала	
227. В.О. Гаврилюк, А.С. Нестеренко, В.В. Шутюк, В.П. Василів	355
Вплив різних способів процесу сушіння на якість томатів	
228. О.А. Синільник, Д.М. Люлька, В.П. Василів	356
Модернізація овочерізки продуктивністю 100 кг за годину з метою розширення асортименту продукції	
229. І. Ярошенко, І.М. Бабич, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів	357
Процес вилучення цільових компонентів з виноградних вичавок	
230. Н.В. Білоцерківська, Д.В. Ізюменко, В.В. Шутюк, В.П. Василів	358
Вдосконалення технології сушіння винограду	
231. Г.Р. Марущак, М.В. Мазанько, Т.О. Мудрак, А.М. Куц, В.П. Василів	359
Удосконалення технології біоетанолу з цукрових буряків	
232. Т.А. Савонік, Л.В. Ляцевич, В.В. Шутюк, В.П. Василів	360
Застосування xtend-технології для зберігання рослинної продукції	
233. О.В. Бендерська, М.О. Коваль, О.С. Бессараб, В.П. Василів	361
Оцінка забруднення нітратами питної води м. Києва	
234. М.М. Гудзенко	362
Порівняльний аналіз вдосконалених робочих органів двогвинтового прес-екструдера	

УДК 664.8.047

В.О. Гаврилюк, магістрант

А.С. Нестеренко, студент

В.В. Шутюк, д.т.н., професор кафедри технології консервування

Національний університет харчових технологій

В.П. Василів, к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України

ВПЛИВ РІЗНИХ СПОСОБІВ ПРОЦЕСУ СУШІННЯ НА ЯКІСТЬ ТОМАТІВ

Томати – один з найпопулярніших овочів у нашій країні. З цієї овочевої культури готують тисячі різних страв. Популярні томати і в консервованому вигляді: їх солять, маринують в зеленому і червоному вигляді. Зовсім недавно в кухнях народів Греції, Туреччини, Кіпр у, Італії з'явився томат в'ялений, який вже придбав значний успіх і популярність і в нашій країні, їх готують як в домашніх умовах, так і купують в магазинах.

Для дослідів використовували томати сортів Адміралтейський та Балерина придатні для вирощування у відкритому ґрунті.

Для якісного процесу в'ялення помідорів на сонці час сушіння складає 2...4 доби за температури повітря не менше 32...34 °С, тобто нижче температури теплової денатурації білка. В іншому випадку можливе псування помідорів. При більш низькій температурі помідори пліснявіють швидше, ніж в'яляться. Проте, на якість в'ялених томатів на сонці значно впливають кліматичні умови – пил, можливість дощу, вологість повітря та добовий перепад температур.

У домашніх умовах томати сушаться набагато швидше – досить усього 5...8 годин в духовці при температурі, що не перевищує 100 °С. Продукт отриманий за таких як правило має гіршу кінцеву якість, а саме більш жорстку структуру, тріщини, часткову втрату смакових властивостей, низьку регідратаційну здатність, ферментативне потемніння тощо.

Зважаючи на кліматичні умови України, нами проведені експериментальні дослідження сушіння помідорів. Досліди проводили для трьох способів сушіння: конвективного, мікрохвильового та комбінованого способу, з метою зменшення тривалості сушіння, а також збереження зовнішнього вигляду та хімічного складу. Сушіння томатів різними способами проводили відповідно до умов наведених в таблиці.

Висновок

Томати висушені комбінованим способом відповідають якісним характеристикам в'ялених при дотриманні санітарно-гігієнічних вимог, які не можливо витримати при в'яленні на сонці.