

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**77-А НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —
ВИРІШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»

ЧАСТИНА 1

11–12 квітня 2011 р.

КИЇВ НУХТ 2011

ЗМІСТ

1. СЕКЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА НОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	5
2. СЕКЦІЯ. СТВОРЕННЯ НОВИХ ПРОДУКТІВ У ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ, КОНДИТЕРСЬКІЙ, МАКАРОННІЙ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА.....	50
2.1. Підсекція інноваційних технологій переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості.....	50
2.2. Підсекція інноваційних технологій переробки та створення нових продуктів у кондитерській і харчоконцентратній промисловості.....	
2.3. Підсекція удосконалення існуючих і розробка нових технологій для зернопереробної промисловості.....	
3. СЕКЦІЯ. РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ВИСОКОЕФЕКТИВНОГО УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	102
4. СЕКЦІЯ. БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ, ЕКСТРАКТІВ І НАПОЇВ.....	113
5. СЕКЦІЯ. РЕСУРСОЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ М'ЯСНОЇ, МОЛОЧНОЇ ТА ОЛІЄЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	133
5.1. Підсекція технологій для м'ясної, м'ясопереробної промисловості.....	133
5.2. Підсекція технологій молока і молочних продуктів.....	133
5.3. Підсекція технологій для олієжирової промисловості.....	133
6. СЕКЦІЯ. ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ.....	194
7. СЕКЦІЯ. БІОХІМІЇ ТА ЕКОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.....	221
8. СЕКЦІЯ. БІОТЕХНОЛОГІЇ МІКРОБНОГО СИНТЕЗУ.....	241

20. ВІВСЯНИЙ СОЛОД ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ

**О.В. Чумакова,
Л.О. Безсмертна**
*Національний університет
харчових технологій*

Відомо, що продукти переробки зерна вівса мають дієтичні властивості, що пояснюється їх цінним хімічним складом.

При пророщуванні зерно збагачується біологічно-активними речовинами: низькомолекулярними білками, цукрами, амінокислотами, вітамінами, ферментами та фітогормонами. Тому вівсяний солод, в складі інших пророщених злаків, використовується при виробництві різних дієтично-лікувальних продуктів.

За останні роки в Україні виведені нові, так звані, голозерні сорти вівса. Від традиційних плівкових вони відрізняються збільшеним вмістом білка та крохмалю і мінімальним рівнем клітковини. Але, незважаючи на значні переваги цих сортів, наукових даних щодо їх хімічного складу і змін при солодоращенні в спеціальній літературі явно недостатньо.

Для дослідження було підібрано 2 нових сорти вівса голозерного сорто типу і для порівняння 2 сорти розповсюдженого плівкового.

Солод з названих 4-х сортів був приготовлений на розробленій експериментальній установці.

В результаті проведених досліджень з'ясовано, що солод з голозерного вівса за вмістом вільних цукрів, загальних вільних і незамінних амінокислот, а також жиру і мінеральних речовин на 20 — 30% переважає солод з розповсюдженого плівкового.

На виробництво солоду з голозерного вівса розроблена технологічна інструкція, по якій в заводських умовах виготовлена дослідна партія солоду. Результати визначення його показників свідчать про його перевагу у порівнянні з солодом плівкового вівса.

Наукові керівники: Н.О. Ємельянова, Р.М. Мукоїд.