



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**76-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

Тези доповідей

12 – 13 квітня 2010 р.

Частина III

Київ НУХТ 2010

Зміст

Частина III

13. СЕКЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ МІКРОБНОГО СИНТЕЗУ	5
14. СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА НОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	23
15. СЕКЦІЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ	38
16. СЕКЦІЯ БІОХІМІЇ ТА ЕКОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	50
17. СЕКЦІЯ СТВОРЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБЛАДНАННЯ, РОЗРОБЛЕННЯ СИСТЕМ ТЕПЛО-ЕЛЕКТРОПОСТАЧАННЯ ПРОМИСЛОВИХ ПІДПРИЄМСТВ ...	57
17.1. Підсекція промислової теплоенергетики	57
17.2. Підсекція електропостачання промислових підприємств	61
17.3. Підсекція електротехніки	65
18. СЕКЦІЯ ПРИКЛАДНОЇ ТА ТЕОРЕТИЧНОЇ МЕХАНІКИ, ПАКУВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ І ІНЖЕНЕРНОЇ ГРАФІКИ	74
18.1. Підсекція машин і технологій пакування харчових продуктів	74
18.2. Підсекція забезпечення якості, надійності і довговічності обладнання харчових підприємств	82
18.3. Підсекція інженерної графіки	89
19. СЕКЦІЯ ЕНЕРГО- І РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	99
20. СЕКЦІЯ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА КОМП'ЮТЕРНО-ІНТЕГРОВАНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	107
21. СЕКЦІЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	118
22. СЕКЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА ТЕХНОЛОГІЇ КОНСЕРВУВАННЯ	127

14. СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА НОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Голова секції — проф. Г.О. СИМАХІНА
Секретар секції — доц. Н.Е. ФРОЛОВА

Ауд. А-538

1. ОВЕС ГОЛОЗЕРНИЙ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ЛІКУВАЛЬНО-ДІЄТИЧНИЙ ПРОДУКТІВ

**Р.М. Мукоїд
А.І. Українець
Н.О. Ємельянова
Чумакова О.В.**

Відомо, що харчові продукти (борошно, крупи) виготовлені з зерна вівса, мають високі дієтичні властивості. Це пояснюється цінним хімічним складом цього злаку.

За останні роки створені лікувально-дієтичні продукти з пророщених злаків (полісолодових екстрактів), до складу сировини яких входить пророщений овес.

Але, на жаль, традиційні класичні сорти вівса мають у своєму складі високий вміст клітковини, і затрати на його лущення майже космічні.

В світовій селекції вівса вже зроблено радикальні кроки по створенню нових сортів вівса. З'явилися нові безплівкові сортотипи голозерного вівса. В спеціальній літературі даних щодо їх хімічного складу украй мало. Тому метою дослідження було вивчення хімічного складу голозерних сортів вівса.

Результати проведених аналізів цих зразків показали, що овес голозерних сортів переважає звичайний овес (плівковий): об'ємна маса більша на 15-16%, вміст крохмалю — на 28%, вміст білків — на 30-36%, жирів — до 50%. Вміст загальних амінокислот у голозерних сортах більше на 24%, а незамінних на 35% ніж в плівкових сортах.

Результати досліджень хімічного складу зерна голозерних сортів вівса дають право сподіватися, що після пророщування цього злаку вміст поживних і біологічно-активних речовин буде більш повноцінним, ніж при пророщуванні звичайного (плівкового) вівса. Завдяки таким особливостям хімічного складу зерна голозерний овес може бути цінною сировиною для виготовлення лікувально-дієтичних харчових продуктів.