

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ,
МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Науково-технічні
РОЗРОБКИ
та інноваційні
ТЕХНОЛОГІЇ**

**Хлібопекарська та кондитерська
промисловість**

КИЇВ НУХТ 2011

Науково-технічні розробки та інноваційні технології. — К.: НУХТ, 2011. — 31 с. — Хлібопекар. та кондитер. пром-сть.

У збірнику подано анотації на завершені науково-технічні розробки з хлібопекарської та кондитерської промисловості Національного університету харчових технологій, що готові до впровадження на промислових підприємствах та в організаціях країни.

Редакційна колегія:

Іванов С.В., д-р хім. наук (голова редколегії); Ковбаса В.М., д-р техн. наук (відп. ред.); Зав'ялов В.Л., канд. техн. наук (заст. відп. ред.); Гаврилюк Л.Г., зав. від. (відп. секретар); Логвін В.М., д-р техн. наук; Соколенко А.І., д-р техн. наук; Серьогін О.О. д-р техн. наук; Мирончук В.Г., д-р техн. наук.; Грабовська О.В., д-р техн. наук; Акутіна Н.В., пров. інж.; Костенко Є.Є., канд. хім. наук; Шиян П.Л., д-р техн. наук.; Пирог Т.П., д-р біол. наук; Таран В.М., д-р техн. наук, Штефан Є.В., канд. техн. наук.

Матеріали збірника видано в авторській редакції

З питань впровадження наукових розробок звертатися за адресою: 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68, телефон: +38 044 289 62 00, e-mail: mosten@nuft.edu.ua

Адреса редакційної колегії збірника:
01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68

РОЗРОБКА ЖЕЛЕЙНОЇ ТЕРМОСТАБІЛЬНОЇ НАЧИНКИ

**Корецька І.Л.,
Кір'янова Г.А.**

Основні характеристики, суть розробки

В основу розробки покладено ідею використання низькоетерифікованого пектину в суміші з гідроколоїдами рослинного та мікробного походження. Суттєвою особливістю є спосіб приготування та використання таких начинок. Тістові заготовки формують одночасно з начинкою, і подальше термічне оброблення виробів (випікання) проводять разом.

На основі експериментальних даних розроблено технологію виробництва желейних термостабільних начинок, які можна використовувати у виробництві борошняних виробів відкритого та закритого типу. На дегустаційному конкурсі, який проходив в рамках виставки WORLD FOOD UKRAINE / Весь світ харчування. «Україна — 2005», начинка желейна термостабільна отримала золоту медаль.

Патентно-конкурентноспроможні результати

Отримано деклараційні патенти на склад і спосіб виробництва желейної термостабільної начинки. Рішення № 70554 А, від 15.10.2004 б. № 10.

Порівняння зі світовими аналогами

Вперше встановлена можливість виробництва желейної термостабільної начинки з використанням високоетерифікованого пектину.

Економічна привабливість розробки для просування на ринок, впровадження та реалізація, показники, вартість

Розраховано економічний ефект порівняно з існуючими способами виробництва. Собівартість термостабільних начинок, що пропонуються, значно нижча.

Галузі, міністерства, відомства, підприємства, організації, де можуть бути реалізовані результати розробки

Хлібопекарні та кондитерські підприємства.

Стан готовності розробок

Розробка на стадії завершення (готовність 90 %).

Результати впровадження

Розроблено нормативно-технічну документацію на нові види здобного печива з термостабільними начинками відкритого та закритого типу: рецептури та технологічні інструкції на печиво «Желейне» та «Трубочка желейна» і проєкт технічних умов на саму начинку. Технологія апробована у промислових умовах ПП «Деліція» та ТОВ «Слов'янка».

ЗМІСТ

Шановні друзі та колеги! <i>Іванов С.В.</i>	3
Розробка технології каротиновмісних порошків та шляхи їх використання.	
<i>Бандуренко Г.М., Левківська Т.М., Корецька І.Л.</i>	6
Розробка технології кексів і маффінів зі статусом функціональний харчовий продукт <i>Дорохович А.М., Лазоренко Н.П.</i>	7
Розробка технології маффінів для хворих на цукровий діабет <i>Дорохович А.М., Лазоренко Н.П.</i>	8
Розробка технології білково-збивного печива для хворих на цукровий діабет на цукрозамінниках лактитол, ізомальт та екстрактах чорного та зеленого чаю <i>Дорохович А.М., Прилуцька Л.П., Бадрук В.В.</i>	9
Розробка інноваційної технології желейного мармеладу для хворих на цукровий діабет, виготовлених на цукрозамінниках лактитолі, фруктозі та високометоксилюваному пектині <i>Дорохович А.М., Соловійова О.Л.</i>	10
Розробка інноваційної технології желейного мармеладу для хворих на цукровий діабет, виготовленого на цукрозамінниках лактитол, фруктоза та каррагенані <i>Дорохович А.М., Соловійова О.Л.</i>	11
Розробка інноваційних технологій зтяжного печива з використанням цукрозамінника лактіту <i>Дорохович А.М., Яременко О.М.</i>	12
Розробка технології хліба з використанням рецептурної композиції на основі пшеничного борошна високого виходу <i>Дробот В.І., Михонік Л.А.</i>	13
Розробка технології хліба з пшеничного борошна високого виходу підвищеної дисперсності <i>Дробот В.І., Михонік Л.А.</i>	14
Розробка булочних виробів з використанням цукровмісної сировини <i>Дробот В.І., Бондаренко Ю.В.</i>	15
Продукти високотемпературної коекструзії підвищеної харчової цінності <i>Ковбаса В.М., Махинько Л.В.</i>	16
Розробка желейної термостабільної начинки <i>Корецька І.Л., Кір'янова Г.А.</i>	17
Макаронні вироби з яєчним білком (ТІ У 00389676.2258-2004) <i>Юрчак В.Г., Голікова Т.П.</i>	18
Макаронні вироби яєчні «Пріма» (ТУ У 00389676.БО.45-2004) <i>Юрчак В.Г., Голікова Т.П.</i>	19
Макаронні вироби «Русинські» (ТУ У 18.470-98) <i>Юрчак В.Г., Корж Т.В., Голікова Т.П.</i>	20
Розробка технології хліба з пшеничного борошна та хмелю <i>Юрчак В.Г., Рак В.П., Проценко Л.В.</i>	21
Підвищення ефективності використання хлібопекарського борошна у технології макаронних виробів шляхом застосування поліпшувачів трюктуруутворювальної дії <i>Юрчак В.Г., Паливода С.Д.</i>	22
Хлібобулочні вироби антинаемічного призначення <i>Арсеньєва Л.Ю., Губеня В.О.</i>	23
Розробка раціональної технології кремово-збивних цукерок з комбінованими корпусами, які формуються методом ко-екструзії <i>Дорохович А.М., Обалкіна В.І., Кияниця С.Г.</i>	24
Пряничні вироби підвищеної якості та тривалості зберігання <i>Прокопенко А.Д., Дробот В.І., Ігнатченко Д.Ю.</i>	25
Розробка технології виробництва функціонального хліба <i>Скорікова Г.І., Корж Т.В.</i>	26
Харчоконцентрати на основі істівних грибів <i>Терлецька В.А., Зіпченко І.М.</i>	27
Розробка технології здобних сухарних виробів з використанням еламіну <i>Устинов Ю.В.</i>	28
Екструзійні картоплепродукти <i>Шульга О.С., Ковбаса В.М.</i>	29
Розробка способу виробництва сухарів методом екструзії <i>Теличкун В.І., Теличкун Ю.С., Губеня О.О.</i>	30