



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ
ASSO INTERNATIONAL
ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ ПЕКАРІВ
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ

МАТЕРІАЛИ

**Міжнародної науково-
практичної конференції
«Інноваційні технології у
хлібопекарському виробництві»**

та

**Міжнародної науково-
практичної конференції
«Здобутки та перспективи
розвитку кондитерської галузі»**



Київ 2024



Укрхлібпром



**VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

17 вересня 2024 р.

**Національний університет харчових технологій
Київ, Україна**



ХІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

18 вересня 2024 р.

Національний університет харчових технологій
Київ, Україна

ЗМІСТ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ

1	<i>Ковбаса В.М.</i> Ювілейні дати кафедри та університету	13
2	<i>Дробот В.І.</i> Хліб в умовах сьогодення	24
3	<i>Жигунов Д.О., Волошенко О.С., Ковтун А.В.</i> Перспективи використання тесту SRC на борошномельних заводах	26
4	<i>Науменко О.В., Богдан Г.С., Гетьман І.А., Чиж В.М.</i> Хлібопекарські закваски на основі композицій молочнокислих бактерій та дріжджів	28
5	<i>Волощук Г.І., Букишина Л.С., Пашова Н.В.</i> Використання нетрадиційної сировини у виробництві хліба із борошна житнього	32
6	<i>Ланська В.Д., Федорова Д.В.</i> Технологія безглютенового хліба з борошна сорго на рисовій заквасці зі стартовою культурою LV-1 Livendo™	34
7	<i>Богачов Ю.В., Білик О.А.</i> Дослідження властивостей м'якушки хліба отриманого двоетапним випіканням в процесі зберігання	39
8	<i>Бараболя О.В.</i> Якість хліба в залежності від якості борошна	41
9	<i>Боровікова Н.О., Шаніна О.М., Гавриш Т.В.</i> Дослідження мікрофлори безглютенового дріжджового рисового хліба в процесі зберігання	43
10	<i>Бурченко Л.М., Білик О.А.</i> Використання нетрадиційної сировини у виробництві хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності	45
11	<i>Горайнова Ю.А., Сорока Л.І., Куліков В.О., Куєвда М.В.</i> Про важливість практичної підготовки студентів ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського спеціальності 181 «Харчові технології» на прикладі ТОВ «Криворіжхліб ТД»	47
12	<i>Hryshenko A., Vohnyuyi V.</i> Research on the influence of spices on the quality of organic breadsticks (grissini)	49
13	<i>Дудко С.Д.</i> Кінетика теплового потоку на поверхні тістових заготовок хлібобулочних виробів під час випікання	50
14	<i>Ivanišová, E., Ušák, B., Harangozo, L</i> Medicinal plants as a functional component in the production of wafers	55
15	<i>Іжєвська О.П., Маслійчук О.Б.</i> Порошок насіння фініків та його перспективна роль для надання хлібобулочним виробам оздоровчого значення	56
16	<i>Іскра С.І., Бондаренко Ю.В.</i> Використання ізоляту сироваткового білка у виробництві пшенично-висівкового хліба	58
17	<i>Tsira Khutsidze, Giorgi Pkhakadze, Maria Silagadze, Eliza Pruidze</i> Technology of preparation of gluten-free fermented flour semi-finished products	60
18	<i>Кирнична У.І., Кравченко Х.Ю.</i> Сучасні підходи до виробництва безглютенового хліба	65
19	<i>Ковальова В.П., Ковальов М.О., Макаренко В.Г.</i> Оцінка хлібопекарської якості житнього борошна	66
20	<i>Корочкін Д.К., Махинько В.М.</i> Галети як складова сухих пайків для	69

	військовослужбовців з особливими вимогами до харчування	
21	<i>Лозова Т.М.</i> Новітні розробки у виробництві хліба для поліпшення його якості	71
22	<i>Makarova O.V., Khvostenko K.V., Kotuzaki O.M., Pavlovsky S.M.</i> The influence of the method of incorporating cereal blend components on the properties of semi-finished products in the production of hardtacks	73
23	<i>Максимчук І.В., Кравченко Х.Ю.</i> Використання борошна матчі, як нетрадиційної сировини при виробництві булочок	75
24	<i>Маслійчук О.Б., Іжевська О.П.</i> Розширення асортименту крафтових хлібобулочних виробів для HoReCa	76
25	<i>Медведева А.О., Антонюк І.Ю., Ніверчук Є.О.</i> Технологія кольорового хліба з натуральними барвниками	78
26	<i>Михонік Л.А., Черкас І.О.</i> Дослідження показників якості різних видів пшеничного цільнозернового борошна	80
27	<i>Островський А.А., Лялик А.Т.</i> Особливості використання дикорослої сировини для виробництва хлібобулочних виробів	83
28	<i>Пархомець І.В., Сильчук Т.А.</i> Амарантове борошно як перспективна сировина для виготовлення закваски спонтанного бродіння	84
29	<i>Петришин Н.З., Тесля О.Д., Рак В.П.</i> Сучасні тенденції в виробництві крафтового хліба	86
30	<i>Погорелов І.С., Михонік Л.А.</i> Дослідження впливу борошна зеленої та темної гречки на органолептичні та фізико-хімічні показники здобних сухарів	87
31	<i>Соїч Д.Ю., Фалендиш Н.О., Бобель І.М.</i> Оцінка якості органічних булочних виробів із використанням кокосового борошна	89
32	<i>Соколот О.Є., Бандура І.І.</i> Моделювання рецептур хлібобулочних виробів з підвищеним вмістом біоактивних полісахаридів грибів	91
33	<i>Філіппова О.Ю.</i> Удосконалення технології виробництва хліба з насінням Чіа та екстрактом ягід журавлини	94
34	<i>Хомич Г.П., Горобець О.М.</i> Удосконалення технологій хлібобулочних виробів з використанням порошкопоібних добавок з вичавок сокового виробництва	96
35	<i>A. Shevchenko</i> Digestibility of pumpkin by-products as a promising raw material in the technology of bakery products	99
36	<i>Яриловець А.М., Фалендиш Н.О., Федорова Т.О.</i> Перспективи використання бананового борошна у виробництві органічних булочних виробів	100

ЗМІСТ

ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

- 1 *Балдинюк О.В.* Розвиток кондитерської галузі України в умовах війни 109
- 2 *Опалатенко Д.В., Ворвихвост А.М., Камбулова Ю.В.* Застосування комплексного підходу до підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів 113
- 3 *Олексієнко Н.В.* Вимоги вітчизняного законодавства та міжнародний досвід щодо організації системи простежуваності 117
- 4 *Дудзінський О.В., Камбулова Ю.В.* Шляхи використання зворотних відходів в технології помадних цукерок 120
- 5 *Дорохович В.В., Грицевіч М.Ю., Ковбаса В.М.* Особливості рецептурного складу та технології низькобілкового печива 123
- 6 *Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Рогова А.Л.* Аналіз нутрієнтного складу кремово-збивних цукерок з додаванням насіння чіа 125
- 7 *G. Khetsuriani, I. Berulava, G. Pkhakadze* A new range of functional-purpose marshmallows based on blue bilberries 127
- 8 *Slashcheva Alina, Tochona Natalia* Innovations and trends in the confectionery industry 131
- 9 *Богдан О.С., Стукальська Н.М.* Мікроструктурне дослідження впливу додавання інноваційних інгредієнтів на якість удосконалених галетів 134
- 10 *Боковець С.П.* Дослідження технологічних властивостей безглютенових маффінів з використанням борошна зеленої гречки та псиліуму 136
- 11 *Денека Т. К., Махинько Л.В., Ковбаса В.М.* Дослідження використання порошоків м'яти перцевої та кропиви дводомної в технології листового напівфабрикату 138
- 12 *Дрьомова С.О., Сергієнко М.С., Кохан О.О.* Розширення асортименту борошняних кондитерських виробів шляхом застосування рослинних піноутворювачів 139
- 13 *Євлаш В.В, Газзаві-Рогозіна Л.В., Михайлова П.О.* Удосконалення технології маффінів з використанням дієтичної добавки «Клітковина гречана» з підвищеним вмістом клітковини та мінеральних речовин, для збагачення раціону харчування 141
- 14 *Калакура М.М., Калакура В.В., Любенюк О.Б.* Використання борошна із насіння нішевих культур у технології виробництва харчових продуктів 145
- 15 *Лозова Т.М.* Нові технологічні прийоми у поліпшенні якості печива 147
- 16 *Семко Т.В., Пахомська О.В.* Основні тренди кондитерської галузі 149
- 17 *Середа О.Г., Мельник О.Ю.* Динаміка якості випеченого збивного борошняного напівфабрикату з додаванням борошна із цвіркунів та цукрозамінників під час зберігання 152
- 18 *Сукманов В.О.* Дослідження властивостей кондитерської випічки, виготовленої із використанням борошна з кісточок авокадо 154

19	<i>Толстих В.Ю., Гордієнко Л.В.</i> Удосконалення складу нерозчинних кавових напоїв з додаванням ячмінного солоду	159
20	<i>Філіппова О.Ю.</i> Перспективи впровадження корисних десертів в Україні	162
21	<i>Черняков В.А., Мельник О.Ю.</i> Сочевиця як інноваційна сировина для снєків	164
22	<i>Чугаєва Н. Ю.</i> Науково-психологічний аналіз здобутків кондитерської галузі	166
23	<i>Шевченко О.Ю., Кузьмін О.В., Хареба В.В., Хареба О.В., Омельченко М.С., Ткачук Ю.В.</i> Дослідження антиоксидантного потенціалу настоїв шротів олійних культур у виробництві борошняних комбінованих сумішей	167
24	<i>Шкарапута Р.В., Мельник О.Ю.</i> Перспективи використання альтернативних видів білку	170
25	<i>Юдіна Т.І., Безрученко О.М.</i> Вплив цукру на стан вуглеводно-амілазного комплексу безглютенового кексового тіста	172

11. Дослідження використання порошоків м'яти перцевої та кропиви дводомної в технології листкового напівфабрикату

Денека Т.К., Махинько Л.В., Ковбаса В.М.
Національний університет харчових технологій

У даній роботі розглянуто та досліджено використання порошоків лікарських рослин, а саме м'яти перцевої та кропиви дводомної в технології листкового напівфабрикату. З метою розширення асортименту борошняних кондитерських виробів м'якої групи та підвищення харчової цінності було обрано, як добавки, вищевказані порошки лікарських рослин. Об'єктом дослідження обрано листковий напівфабрикат для торта «Наполеон».

Проведений інформаційний пошук літературних та інтернет-джерел щодо хімічного складу та харчової цінності добавок показав, що порошки містять цінний хімічний склад, а саме багаті на вітаміни та мінерали, ефірні олії, природні пігменти, сполуки з антиоксидантними властивостями [1]. Проведені маркетингові дослідження свідчили, що попит споживачів сьогодні скерований на вироби, які відрізняються нетрадиційним поєднанням смаків, ароматів та кольорової гамми. Тобто так звані «традиції з новим підходом» [2].

В роботі здійснено низку досліджень з підбором рецептурного складу, відпрацюванням параметрів технологічного процесу виготовлення листкового напівфабрикату. Методи досліджень – загальноприйняті.

Вивчали вплив різних дозувань обраних добавок на кількість та якість клейковини пшеничного борошна. Зокрема досліджували вплив порошку м'яти перцевої на силу клейковини та її розтяжність. На основі отриманих результатів підбирали раціональне дозування порошку м'яти перцевої.

Однією із задач було отримання листкового напівфабрикату нетрадиційного кольору з зеленим відтінком. Тому вивчали вплив процесу термооброблення листкового напівфабрикату на збереженість кольору добавки. В ході роботи було встановлено, що випечений напівфабрикат з додаванням порошку м'яти мав не досить насичений колір. Для надання виробам більш привабливого кольору було обрано, як додаткову добавку – порошок кропиви дводомної.

Вивчали вплив різних дозувань обраних порошоків на структурно-механічні властивості тіста, органолептичні та фізико-хімічні показники випеченого напівфабрикату. Проведено дослідження з відпрацювання рецептурного складу. Розраховано харчову та енергетичну цінність нового зразку продукту.

Список використаної літератури:

1. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Доцільність використання лікарських трав у харчовій промисловості // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки. – 2019. – Т. 30 (69), № 6. – С. 140-145.

2. Лозова Т.М. Інноваційні наукові розробки щодо поліпшення якості харчових продуктів на основі борошна : монографія. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2023. – 238 с.