



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**XIII Всеукраїнська науково-практична конференція**  
**з міжнародною участю**

**Присвячена 140-річчю НУХТ**

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ**  
**В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ**  
**ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»**

**Київ НУХТ 2024**



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ХІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ  
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

*Присвячена 140-річчю НУХТ*

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

21 травня 2024 р.

---

Київ НУХТ 2024

**Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – 267 с.**

Видання містить матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ. Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

**Materials of the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT, May 21, 2024. – Kyiv: NUFT, 2024 – 267 p.**

The publication contains materials from the XIII All-Ukrainian Scientific and Practical Conference with International Participation «Innovative Technologies in the Hotel and Restaurant and Tourism Business», dedicated to the 140th anniversary of NUFT. It is intended for professionals and researchers involved in the mentioned issues in the hotel and restaurant business.

### **Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**Олександр ШЕВЧЕНКО** ректор Національного університету харчових технологій

*Заступники голови:*

**Сергій ТОКАРЧУК** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

**Віта ЦИРУЛЬНІКОВА** декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

*Члени оргкомітету:*

**Олександра НЄМІРІЧ** зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

**Лариса ШАРАН** зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

**Ірина МЕЛЬНИК** зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

**Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ** в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

*Секретар:*

**Олег КУЗЬМІН** професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

НУХТ, 2024

	Порівняльна характеристика сучасних сортів картоплі.....	39
19.	<b>Логінова А.О., Мандюк О.В., Петруша О.О., Поліщук Г.Є.</b> Контроль якості молокової продукції за критерієм кольору.....	41
20.	<b>Машовець М.Ю., Лявинець Г.М., Губеня В.О.</b> Нетрадиційні види борошна як сировина борошняних сумішей.....	43
21.	<b>Медведєва А.О., Антонюк І.Ю.</b> Інноваційна технологія безглютенових круасанів.....	44
22.	<b>Михайленко Б., Коваль О.А.</b> Напої з функціональної сировини.....	46
23.	<b>Овчаренко В.А., Коваль О.А.</b> Удосконалення технології виробництва стейків з м'яса.....	48
24.	<b>Осадча В., Мамченко Л.</b> Шляхи удосконалення технології хлібобулочних виробів для ЗРГ....	50
25.	<b>Пазюк О.В., Корецька І.Л., Польовик В.В.</b> Намазка, як традиційний кулінарний шедевр.....	51
26.	<b>Патюта А.С., Захаров В.В.</b> Дослідження інфрачервоних спектрів смузі «яблучно-бананового» з мигдальним молоком та цитрусовим пектином.....	52
27.	<b>Петришин Н.З., Назар М.І., Рак В.П.</b> Інновації при виробництві крафтового хліба.....	53
28.	<b>Прохоренко Д.М., Машовець М.Ю., Павлюченко О.С.</b> Борошняний напівфабрикат для тортів і тістечок закладів ресторанного господарства.....	54
29.	<b>Радченко А.Е., Дегтяр В.В., Пак А.О., Гринченко О.О.</b> Визначення раціональних параметрів гідромеханічного та гідротермічного оброблення бобових.....	55
30.	<b>Радченко І., Силка І.М., Ющенко Н.М.</b> Удосконалення технології фруктових наповнювачів високого ступеня готовності.....	57
31.	<b>Різник А.О., Сильчук Т.А.</b> Перспективи використання закваски з вівсяного толокна у технології крафтових хлібних виробів.....	58
32.	<b>Сальчук Д.О., Фролова Н.Е.</b> Розроблення рецептури карамелізованого соусу для страв з рослинного м'яса за технологією sous vide.....	60
33.	<b>Самойленко П.О., Захаров В.В.</b> Дослідження впливу сублімованих порошоків на енергетичну цінність та органолептичні показники галушок.....	62
34.	<b>Середа О.Г., Мельник О.Ю.</b> Збивний бісквітний напівфабрикат з додаванням борошна із цвіркунів як інноваційний виріб в закладах ресторанного господарства.....	63
35.	<b>Солошенко В.Ю., Кохан О.О.</b> Перспективи використання продуктів переробки волоського горіха при виробництві кондитерських виробів.....	64

## 20. НЕТРАДИЦІЙНІ ВИДИ БОРОШНА ЯК СИРОВИНА БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ

Машовець М.Ю., магістр,

Лявинець Г.М., к.т.н.,

Губеня В.О., к.т.н., доц.,

Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ

**Вступ.** Одним з напрямів оптимізації технологічних процесів виробництва борошняних виробів у ресторанному господарстві є використання композиційних сумішей. Це дає змогу отримати готову продукцію зі заданими властивостями, забезпечити стабільну якість, мінімізувати вплив людського фактору та скоротити тривалість технологічного процесу.

**Актуальність теми.** Одним з пріоритетних напрямів розширення асортименту конкурентоспроможної продукції з борошна є авторські розробки на основі борошняних сумішей з заданими властивостями.

**Матеріали та методи.** Під час роботи використовували сукупність наукових методів та підходів: системний, аналізу і синтезу, порівняння, метод логічного узагальнення.

**Результати та обговорення.** Борошно насіння бобових, олійних культур та овочів доволі широко використовується з метою збагачення готової продукції основними нутрієнтами та біологічно активними речовинами (табл. 1).

Таблиця 1 – Вміст нутрієнтів у різних видах борошна, г/100 г [1]

Нутрієнт	Вид борошна						
	Пшеничне в/с	Житнє (цільнотзернове)	Ляне	Амарантове (цільнотзернове)	Конопляне	Гарбузове	Соняшника
Білки	10,3	10,3	25,6	13,6	39,0	58,0	48,1
Жири	1,1	1,5	17,0	7,0	6,0	9,3	12,0
Вуглеводи	70,0	58,4	2,0	58,6	11,0	15,0	30,6
Цукри	-	0	2,0	8,3	-	0,5	-
Харчові волокна	4	13,4	2,0	-	13,0	4,3	-
Калорійність, ккал	327	278	275	371	290	388	423

Найбільший вміст білка міститься в борошні з насіння гарбуза, соняшника, коноплі та льону – від 15 до 48%. Зазначені види борошна, особливо борошно з насіння олійних культур (льон, соняшник), містять у понад 12...17 разів більше жирів, порівняно з житнім і пшеничним. Водночас вміст вуглеводів менший.

**Висновок.** Створення борошняних сумішей на основі композицій нетрадиційних видів борошна (табл. 1) є доцільним, проте потребує низки наукових досліджень для обґрунтування раціональних співвідношень цієї сировини у композиційних сумішах.

### Література

1. Каталог продуктів та страв. [Електронний ресурс]  
<https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/tablytsya-yizhyi>