

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## **Інноваційні підходи до створення нових хлібних виробів для закладів ресторанного господарства**

В.І. Кулініч, Т.А. Сильчук, В.В. Цирульнікова

*Національний університет харчових технологій*

Зважаючи на постійну динаміку розвитку сучасного суспільства, його потреб та вимог, виникає необхідність удосконалення традиційних технологій виготовлення харчових продуктів. Так, спостерігається рух до об'єднання галузей, наприклад на базі ресторанного господарства розвиваються міні-технології харчових виробництв. Але ця тенденція вимагає певних корективів у технологічному процесі [1,2]. Традиційні технології є економічно затратними, довготривалими та вимагають значної виробничої площі та кількості устаткування [3]. Тому при розробці прискореної технології необхідно враховувати оптимізацію технологічного процесу зі зменшенням собівартості, скороченням часу та кількості необхідного устаткування.

На кафедрі молекулярної та авангардної гастрономії ведеться робота щодо розроблення прискореної технології житньо-пшеничного хліба для закладів ресторанного господарства, оскільки даний продукт через складність технологічного процесу відсутній у наявному асортименті.

Сутність розробки полягає у створенні композиції на основі ферментних препаратів, суміші органічних кислот, сухої пшеничної клейковини, сухої молочної сироватки та солоду. Шляхом аналізу існуючих розробок закордонного походження, вивчення дії компонентів, рекомендованого їх дозування та експериментально визначення їх співвідношення створено композицію поліпшувача. Його рекомендований вміст по відношенню до маси борошна в хлібі становить 2,25-3%.

Варто зазначити, що отриманий за прискореною технологією житньо-пшеничний хліб за якістю не поступається виробам, виготовленим за традиційною технологією, проте тривалість його виготовлення зменшується у 2,5-3 рази, а технологічний процес не вимагає спеціалізованого устаткування, що не притаманне для існуючих закладів ресторанного господарства. Таким чином кінцевий продукт на основі розробленого інноваційного поліпшувача може бути рекомендований для різноманітної мережі існуючих закладів ресторанного господарства, що зацікавлені у наявності серед асортименту своєї продукції класичного житньо-пшеничного хліба за ощадною прискореною технологією.

### Література

1. Смоляр В. І. Формування нової концепції харчування / Проблеми харчування. – 2004.- №3(4). – с.8-13.
2. Разработка технологии ржано-пшеничного хлеба функционального назначения для предприятий общественного питания / Л. П. Пащенко [и др.] // Хлебопродукты. - 2012. - № 12. - С. 59-61.
3. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. – К.: Логос, 2002. – 368 с