



**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

Тези доповідей

**Всеукраїнської
науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти
і молодих учених**

3 квітня 2019 р.

*У двох частинах
Частина 1*

Харків

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
I-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, проф.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва університету; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погужих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 24.12.18 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 3 квітня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. –

371, [XII] с.

ISBN 978-966-405-473-4

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2019

ISBN 978-966-405-473-4

Погарський О.С. (Керівн. С.М. Лосєва) Вивчення вмісту біологічно активних речовин салатної продукції індау посівного, вирощеного за різними технологіями.....	151
Погарський О.С. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Експрес-метод виготовлення наносорбетів для здорового харчування із зелених овочів для підприємств ресторанного бізнесу з використанням рідкого азоту	152
Погарський О.С. (Керівн. В.В. Погарська) Розробка кріогенної технології та дослідження якості заморожених хлорофіловмісних овочів	153
Портянко Д.В., Барановська Ю.В. (Керівн. Р.О. Ларіна, Р.І. Маліборська) Нетрадиційні види молочних продуктів	154
Поцелуйко М.В. (Керівн. Т.М. Левківська) Каротиновмісна паста на основі моркви	156
Путря В.О. (Керівн. Н.В. Туз) Розробка технології печива для хворих на фенілкетанурію	157
П'ятницький І.О. (Керівн. Н.П. Максимова) Вивчення якості наноструктурованого вітамінного желеподібного пюре з полуниці як рослинної добавки в оздоровчі продукти для спецконтингенту	158
Рябов К.Є., Стуконоженко Т.А. (Керівн. В.В. Погарська) Нанотехнологія натуральних вітамінних сорбетів – функціональних оздоровчих десертів на основі каротиноїдних ягід.....	159
Савич С.В. (Керівн. Т.М. Левківська) Можливості використання волоських горіхів у виробництві консервованих продуктів	160
Савчак Д.С. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, Т.С. Пономаренко) Вивчення якості наноструктурованого пюре з шампінйонів, отриманого з використанням «шокового» заморожування та низько температурного подрібнення	161
Савчак Д.С. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, Т.С. Пономаренко) Вплив паротермічної обробки, «шокового» заморожування та низько температурного подрібнення на активність окиснювальних ферментів грибів	162
Скуйбіда В.В. (Керівн. О.О. Онопрійчук) Удосконалення способу термокислотного осадження білків молока під час виробництва м'яких сирів	163
Слісь П.Р. (Керівн. В.В. Погарська, С.М. Лосєва) Нанотехнології антоціанових барвників із квітів Hibiscus Sabdariffa з високим вмістом антоціанів	164
Соловей О.С. (Керівн. В.В. Шутюк) Перспективи використання плодів калини в харчовій промисловості	165

МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ У ВИРОБНИЦТВІ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ

Савич С.В., гр. ТК-4-13

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.М. Левківська
Національний університет харчових технологій, м. Київ

У консервній галузі використовуються плоди та овочі, особливістю яких є високий вміст вуглеводів та низький вміст білків, за винятком бобових культур. Джерелом рослинного білку також є волоський горіх, який широко розповсюджений на території України. В основному волоські горіхи використовують у кондитерській промисловості – при виробництві печива, тортів, тістечок, цукерок, або ж власне горіхів у шоколадній глазурі. У консервній промисловості використання волоських горіхів не так розвинено.

Метою роботи було вивчення особливостей хімічного складу волоських горіхів різних сортів та можливість їх використання при виробництві різних консервованих продуктів.

В ядрах волоських горіхів міститься до 77,0% жирів, до 20% білків, вуглеводів – до 7%, багато вітамінів групи А, В, Е, РР, каротин, мікро- і макроелементи (найбільше магнію, селену, кальцію, фосфору, заліза). Жир ядра волоського горіха складається із різних тригліцеридів, вільних жирних кислот і різноманітних нежирових речовин. Серед ненасичених жирних кислот переважають лінолева і ліноленова, які проявляють лікувальні та профілактичні властивості. Білок волоського горіху характеризується високою засвоюваністю та збалансованим амінокислотним складом. Такий багатий склад дозволяє людині відновити розумові та фізичні сили і підвищити концентрацію уваги.

У лабораторних умовах було досліджено хімічний склад волоських горіхів різних сортів, підібрано оптимальні параметри обсмажування горіхів перед отриманням пасти з них. З отриманої пасти розроблено ряд консервованих продуктів – соуси, салати, плодово-горіхові начинки, десерти та ін.

Оскільки при зберіганні, жири мають здатність до окислення та прогорання, що впливає на смак продукту, то для переробки саме на консервовані продукти, бажано використовувати горіхи із низьким вмістом жиру.

Одержані данні свідчать про те, що використання волоських горіхів у виробництві харчових продуктів дасть змогу підвищити вміст біологічно активних речовин, особливо вміст рослинного білка.