

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів і
природокористування України Факультет харчових
технологій та управління якістю
продукції АПК



**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками V Міжнародної
науково-практичної конференції вчених,
аспірантів і студентів

КИЇВ-2015

Секція 2 Інноваційні технології переробки продовольчої сировини	121
1. Д.Л. Клабукова, Е.Р. Старкова, Л.В. Баль-Прилипка, Н.Г. Машенцева	121
Мясной продукт с натуральным красителем, полученным методом культуры клеток	
2. Ю.В. Живлянцева, Л.К. Куранова Переработка отходов от разделки тресковых рыб для использования в качестве белковой основы продуктов спортивного питания	123
3. Р.Н. Макаруч, О.А. Николаенко, Л.К. Куранова Разработка технологии рыбных консервов-паштетов с использованием фукуса (F <i>VESICULOSUS</i>)	124
4. В.В. Малаховская, В.А. Гроховский Создание нового формованного малосоленого продукта с использованием филе путассу и растительных добавок	125
5. Д.В. Коберник, Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська Удосконалення технології сушіння морської риби	126
6. В.В. Мороз, А.О. Іванюта Удосконалення технології рибних консервів з використанням морських водоростей	127
7. Я.О. Баришева, Т.І. Нікітчина, Т.А. Манолі Використання пектинових речовин і альгінатів в технології рибних солоно-сушених снєків	128
8. Л.А. Бейко, О.Є. Мельнічук, В.Р. Сельський Консервування дикорослих ягід	130
9. Ю.О. Бобкова, В.М. Кошова Вплив температури води на тривалість замочування гречки	131
10. Р.І. Бочевар, І. В.мельник Оцінка впливу ведення спиртових розчинів при бродінні сусла з недостиглого винограду	133
11. Н.О. Боліла, О.В. Сидоренко Показники технологічної функціональності м'яса акули катран	134
12. О. Дахно, О.А. Штонда Використання ананасу у маринадах для м'ясних напівфабрикатів	136
13. Л.В. Баль-Прилипка, Б.І. Леонова, Д.С. Дерезузова Удосконалення технології натуральних напівфабрикатів у маринаді	137
14. В.В. Дудченко, О.А. Штонда Використання функціональних добавок на основі цитратів при виробництві шинок	138
15. Ю.А. Єленець, А.-Х. Хайдер М., І.В. Неводюк, М.С. Духніч, Д.Р. Піскун Технологія копчено-варених виробів із м'яса птиці	139
16. Ж.Є. Голуб, Л.В. Баль-Прилипка Вдосконалення технології січених напівфабрикатів з використанням функціональних інгредієнтів	141
17. Н.А. Гусятинська, Т.М. Чорна, І.М. Касян Застосування сучасних дезінфікуючих засобів в технології зберігання цукрових буряків	143
18. О.А. Подкурманна, А.О. Іванюта Розроблення технології структуроутворювачів на основі колагенвмісної рибної сировинцта морських водоростей	144

ВПЛИВ ТЕМПЕРАТУРИ ВОДИ НА ТРИВАЛІСТЬ ЗАМОЧУВАННЯ ГРЕЧКИ

Останнім часом в світі з'являється все більше і більше інформації про проблеми, які пов'язані з харчовою непереносимістю, алергіями у деяких споживачів. До цієї категорії можна віднести людей хворих на целиакию або глютену ентеропатію. Глютен – від латинського gluten (клей) – група білків в основному, проламінів і глютамінів, які знаходяться в ячмені, пшениці, житі, тритикале. У хворих на целиакию, при вживанні продуктів із цих злаків, спостерігається широкий спектр захворювань шлунково-кишкового тракту, хронічна анемія, остеопороз, захворювання суглобів та інші захворювання. Єдиним лікуванням для таких хворих є притримання безглютенової дієти [1].

На сьогоднішній день прийнято рахувати, що безглютенова харчова продукція повинна мати не більше 20 мг глютену на 1 кг готового продукту. До таких відносяться продукти, виготовлені із зерна рису, гречки, сорго, проса та інших[1].

Метою даної роботи було дослідити вплив температури води на процес замочування гречки.

Гречка – однолітня рослина сімейства гречаних. Цей злак невибагливий до землеробства та кліматичних умов, дає високі врожаї впродовж багатьох років після будь-якої культури без застосування добрив. За стійкістю до несприятливих ґрунтово-кліматичних умов та хвороб, гречка перевищує пшеницю і жито. Харчова цінність цієї культури також обумовлена значною кількістю вуглеводів, вітамінів, мікро- та макроелементів. Тому гречка є перспективною сировиною для виробництва солоду.

На початку досліджень було проаналізовано нативне зерно гречки, в якому визначали фізико-хімічні і фізіологічні показники.

Дослідження процесу проводили в лабораторних умовах при температурі замочної води 14, 16 і 18 °С, повітряно-водяним способом із різною тривалістю водяних та повітряних пауз: 4 - 4 год, 4 - 6 год і 6 - 4 год (відповідно витримка під водою і повітряні паузи) замочували гречку протягом 48 - 62 год[2].

В процесі замочування через кожні 8 год визначали його вологість за методом Чижової.

Отримані дані наведені на рис. 1,2, 3.

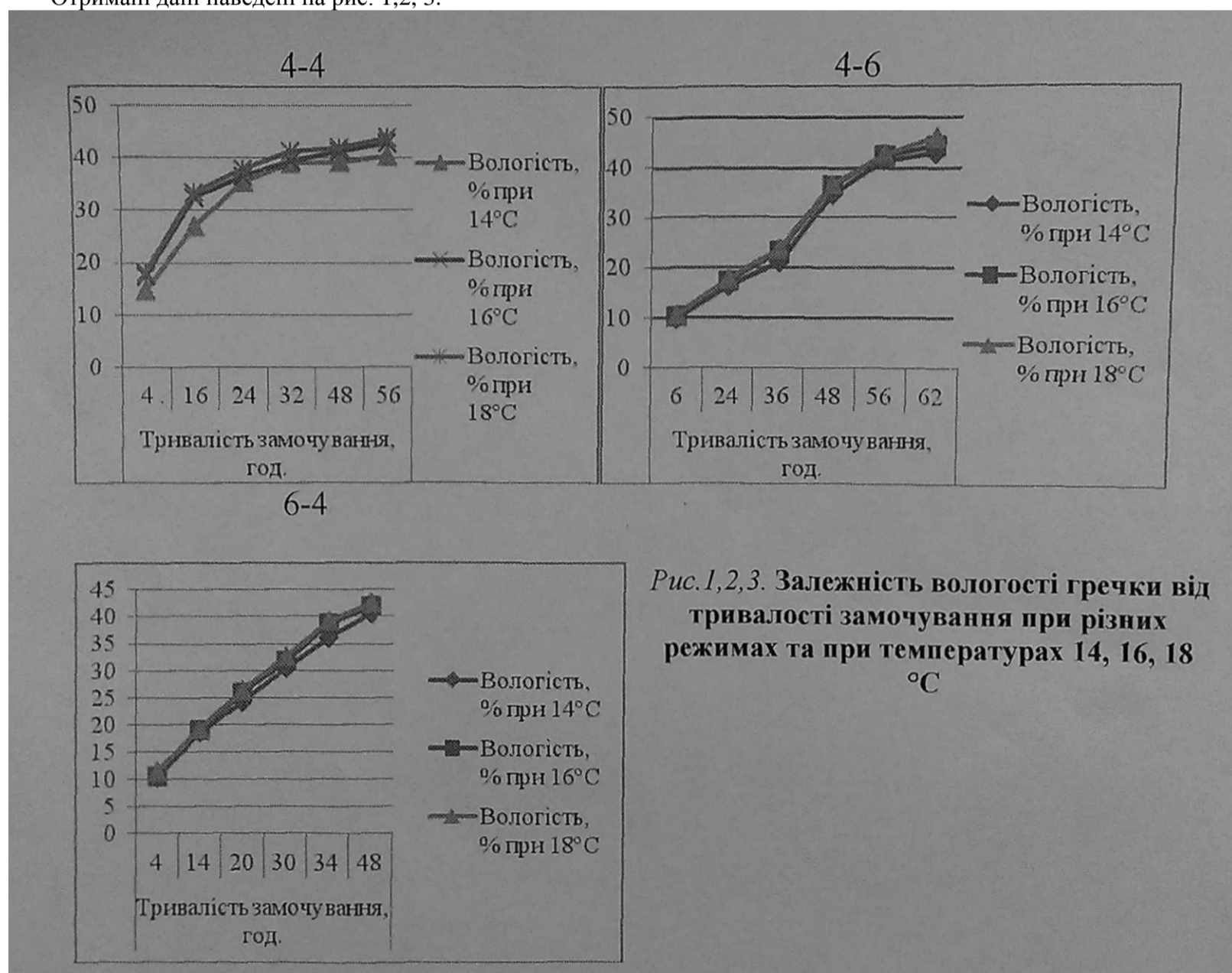


Рис.1,2,3. Залежність вологості гречки від тривалості замочування при різних режимах та при температурах 14, 16, 18 °С

Висновок

Результати досліджень показали, що оптимальною температурою є - 16 °С та режим замочування зерен гречки - 4-6 (4 години під водою, 6 год - при повітряній паузі).

ЛІТЕРАТУРА

1. Состояние и перспективы производства специальных сортов пива/ Гернет М.В., Рисухина И.Л. //Пиво и напитки. - 2009.- № 2, С. 8-10.
2. Разработка способов получения низкоглютенового пива из гречищного солода / Писарев И.А., Рисухина И.Л., Гернет М.В.// Пиво и напитки. - 2012.-№2. - С.4-5.