



**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**

## **РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВІТАМІННИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ НА ОСНОВІ ГАРБУЗА**

**Манченко В. М., гр. ТК-4-13**

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

Фрукти та овочі є основним джерелом вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин та органічних кислот, які підвищують імунітет, посилюють перистальтику кишечника, сприяють нормалізації обміну речовин. Більшість плодів та овочів постачають в організм вітамін С, каротин, флавоноїди та інші речовини, що володіють вітамінною активністю. Тому, така сировина може бути використана для виготовлення натуральних біологічно активних добавок чи збагачувачів. Оскільки екологічний стан довкілля погіршується, актуальною проблемою стало застосування природних інгредієнтів у виробництві харчових продуктів.

Метою роботи було отримання сухих каротиновмісних збагачувачів на основі гарбуза.

На кафедрі технології консервування НУХТ проведено комплексні наукові дослідження по розробленню нових видів вітамінних збагачувачів на основі гарбуза. Для проведення досліджень були відібрані сорти з високою врожайністю та лежкістю при зберіганні, а саме Мичуринський та Баттернат. Ці сорти відрізняються високим вмістом цукрів – 17–22% та каротину – 8–10 мг/100 г.

Спочатку гарбуз подрібнювали, а отриману м'язгу додатково насичували цукром шляхом обробки в 20–40%-му розчині при температурах 20...60 °С протягом 10–60 хв. Після цього м'язгу

подавали на пресування, а вичавки – на сушіння. Сушіння проводили різними способами, підтримуючи температуру продукту не вище 60 °С, з метою попередження реакцій карамелізації цукрів. Одержані каротиновмісні порошки містили 120–140 мг/100 г каротину, 11% харчових волокон і понад 70% цукру.

Перевагами отриманого гарбузового порошку є можливість застосування в якості цукристої сировини, як натурального вітамінорічного наповнювача, джерела харчових волокон. Такий порошок був апробований при виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів, які отримали високу дегустаційну оцінку.

Отриманий після пресування сироп містить цукри та каротиноїди. Тому його можна застосовувати у виробництві соковмісних напоїв: нектарів, морсів, коктейлів; концентрованих компотів, варення, джемів.

<b>Дудченко І.В.</b> (Керівн. <b>В.В. Погарська, Т.А. Стуконоженко</b> ) Розробка нових функціональних оздоровчих сиркових десертів «Бламанже», збагачених каротиномісними кріопастами .....	133
<b>Єгорова К.І.</b> (Керівн. <b>Н.І. Гіренко</b> ) Напрями використання біологічно активних добавок із натуральних водоростей .....	134
<b>Жовтяк К.О.</b> (Керівн. <b>А.К. Д'яконова</b> ) Розробка технології сирних десертів для функціонального харчування .....	135
<b>Загула А.А.</b> (Керівн. <b>В.В. Погарська, Т.А. Стуконоженко</b> ) Вивчення впливу кріогенного «шокового» заморожування на каротиномісні ягоди під час отримання наносорбетів .....	136
<b>Комісаренко В.В.</b> (Керівн. <b>Р.Ю. Павлюк, С.М. Лосєва</b> ) Розробка наноморозива із журавлини для підприємств харчового бізнесу .....	137
<b>Кумонок І.С.</b> (Керівн. <b>Н.П. Максимова</b> ) Використання порошкоподібних рослинних добавок із каротиномісних плодів та ягід для отримання оздоровчих кондитерських виробів .....	138
<b>Левінець Ю.Д.</b> (Керівн. <b>Л.Л. Власенко</b> ) Удосконалення технології приготування супів за рахунок добавки рослинного походження .....	139
<b>Локтіонова К.В.</b> (Керівн. <b>Н.П. Максимова</b> ) Зелені коктейлі із хлорофіловмісної сировини .....	140
<b>Манченко В.М.</b> (Керівн. <b>Т.М. Левківська</b> ) Розроблення технології вітамінних збагачувачів на основі гарбуза .....	141
<b>Михайлик В.С.</b> (Керівн. <b>М.Ф. Кравченко</b> ) Структурно- механічні показники пісочного тіста зі шротами олійних культур .....	142
<b>Михалевич А.П.</b> (Керівн. <b>А.В. Тимчук</b> ) Ферментований напій на основі маслянки з овочевою сировиною .....	143
<b>Новомодна В.В., Пасічник Д.В.</b> (Керівн. <b>Р.І. Маліборська, Р.О. Ларіна</b> ) Соуси сметанні .....	144
<b>Овсієнко К.В.</b> (Керівн. <b>О.В. Грек</b> ) Актуальність виробництва сироваткових сирів .....	145
<b>Омельченко М.А.</b> (Керівн. <b>В.В. Погарська, Т.В. Котюк</b> ) Вивчення якості наноструктурованих добавок із гориху у формі шоре .....	146
<b>Омельченко М.А.</b> (Керівн. <b>К.В. Дудник, Т.С. Абрамова</b> ) Визначення якості нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування .....	148
<b>Омельченко М.А.</b> (Керівн. <b>К.В. Дудник</b> ) Розробка нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування .....	149
<b>Остапенко К.О.</b> (Керівн. <b>В.П. Варибрус</b> ) Інноваційні інгредієнти для створення продуктів оздоровчого харчування .....	150