

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ
ASSOCIATION INTERNATIONAL**

МАТЕРІАЛИ

**Міжнародної науково-
практичної конференції
«Здобутки та перспективи
розвитку кондитерської галузі»**

та

**Міжнародної науково-
практичної конференції
«Інноваційні технології у
хлібопекарському виробництві»**

Київ 2022

МАТЕРІАЛИ

ІХ Міжнародної науково-практичної конференції ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

15 листопада 2022 р.

та

VI Міжнародної науково-практичної конференції ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ

16 листопада 2022 р.

Київ-2022

MATERIALS OF

IX INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

**ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR THE
DEVELOPMENT OF CONFECTIONERY
INDUSTRY**

November 15, 2022

and

VI INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

**INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BAKERY
PRODUCTION**

November 16, 2022

Kyiv-2022

УДК 664.6

ББК 36.86

Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» та «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві». – К.: НУХТ, 2022. – 190 с.

Збірник включає в себе матеріали доповідей учасників міжнародних науково-практичних конференцій «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», яка відбулася 15 листопада 2022 року та «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві», яка відбулася 16 листопада 2022 року в м. Києві. Матеріали присвячено вирішенню актуальних питань хлібопекарської та кондитерської галузей, зокрема шляхам покращення якості хлібобулочних та кондитерських виробів, проблемам розширення асортименту, в тому числі і створенню нових виробів спеціального призначення.

Збірник призначений для фахівців хлібопекарської та кондитерської галузі, інженерно-технічних працівників, потенційних інвесторів, викладачів вищої школи, здобувачів вищих навчальних закладів та всіх, хто цікавиться актуальними проблемами хлібопекарської і кондитерської галузі.

УДК 664.6

ББК 36.84

Видається в авторській редакції

© НУХТ, 2022



Укрхлібпром

VI МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ

16 листопада 2022 р.

Національний університет харчових технологій
Київ, Україна



Укрхлібпром

6th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BAKERY PRODUCTION

November 16, 2022

**NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES
Kyiv, Ukraine**



ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

ГОЛОВА

Олександр ШЕВЧЕНКО – д.т.н., професор, ректор НУХТ

ЗАСТУПНИКИ ГОЛОВИ:

Сергій ТОКАРЧУК – к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи НУХТ

Володимир КОВБАСА – д.т.н., професор, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ

Олександр ВАСИЛЬЧЕНКО – генеральний директор об'єднання «Укрхлібпром»

Ігор МЕЛЬНИК – генеральний директор ТОВ «АССО International»

СЕКРЕТАРІ:

Олена КОХАН – к.т.н., доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ

Анастасія ШЕВЧЕНКО – к.т.н., доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ



ORGANIZATIONAL COMMITTEE OF THE CONFERENCE

CHAIRMAN

Oleksandr Shevchenko, Rector of NUFT, Dr.Sc., professor

VICE CHAIRMAN:

Serhii Tokarchuk, Vice-rector for scientific work of NUFT, Ph.D., associate professor

Volodymyr Kovbasa, Head of the Department of Bakery and Confectionary Goods Technology of NUFT, Dr.Sc., professor

Oleksandr Vasylchenko, General Director of the Association “Ukrklibprom”

Ihor Melnuk, General Director of “ACCO International”.

SECRETARIAT:

Olena Kokhan, PhD, associate professor of the Department of Bakery and Confectionary Goods Technology of NUFT

Anastasiia Shevchenko, PhD, associate professor of the Department of Bakery and Confectionary Goods Technology of NUFT



МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

АДАМЧИК Грета, доктор філософії, доцент, кафедра загальних харчових технологій та харчування людини, Жешувський університет (Польща)

ГАВРИШ Тетяна, к.т.н., доцент, зав. кафедрою технології зернопродуктів і кондитерських виробів, Державний біотехнологічний університет (Україна)

ДРОБОТ Віра, д.т.н., професор, кафедра технології хлібопекарських і кондитерських виробів, Національний університет харчових технологій (Україна)

ІВАНІСОВА Єва, д-р наук, кафедра технології та якості продукції рослинництва, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина)

КОВБАСА Володимир, д.т.н., професор, зав. кафедрою технології хлібопекарських і кондитерських виробів, Національний університет харчових технологій (Україна)

ЛЕБЕДЕНКО Тетяна, д.т.н., професор, зав. кафедрою готельно-ресторанного бізнесу, Одеський національний технологічний університет (Україна)

СІЛАГАДЗЕ Марія, д.т.н., заслужений професор, Державний університет ім. Акакія Церетелі (Грузія)

СОЛОНИЦЬКА Ірина, к.т.н., доцент, директор навчально-наукового інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, Одеський національний технологічний університет (Україна)

ФЕДОРОВА Діна, д.т.н., професор, зав. кафедрою технології і організації ресторанного господарства, Державний торгівельно-економічний університет (Україна)



INTERNATIONAL SCIENTIFIC COMMITTEE OF THE CONFERENCE

Greta Adamczyk, PhD, Inż., associate professor, Department of General Food Technology and Human Nutrition, University of Rzeszow, (Poland)

Tetiana Havrysh, PhD, associate professor, head of the Department of Grain and Confectionery Technology, State Biotechnological University (Ukraine)

Vira Drobot, Dr.Sc., professor of the Department of Bakery and Confectionery Goods Technology, National University of Food Technologies (Ukraine)

Eva Ivanisova, PhD, Ing., Department of Technology and Quality of Plant Products, Slovak University of Agriculture in Nitra, (Slovakia)

Volodymyr Kovbasa, Dr.Sc., professor, head of the Department of Bakery and Confectionery Goods Technology, National University of Food Technologies (Ukraine)

Tatiana Lebedenko, Dr.Sc., professor, head of the Department of Hotel and Restaurant Business, Odessa National University of Technology (Ukraine)

Maria Silagadze, Dr.Sc., professor, Akaki Tsereteli State University (Georgia)

Iryna Solonytska, Ph.D., associate professor, director of M.V. Lomonosov Educational – Scientific Technological Institute of Food Industry, Odessa National University of Technology (Ukraine)

Dina Fedorova, Dr.Sc., professor, head of the Department of Technology and Organization of Restaurant Management, State University of Trade and Economics (Ukraine)

ЗМІСТ
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ
ВИРОБНИЦТВІ

1	<i>О. Тараненко</i> Стан та перспективи розвитку хлібопекарської галузі України	118
2	<i>В. Дробот</i> Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві	121
3	<i>В. Махинько, Л. Махинько</i> Хлібопекарська галузь: світові тенденції, що заслуговують на увагу	123
4	<i>С. Дудко</i> Теплообмін тістових заготовок з подом печі у зоні гіротермічного оброблення	126
5	<i>Н. Боровікова, О. Шаніна, Т. Гавриш, Я. Ільчук</i> Вплив білкових та полісахаридних добавок на реологічні показники рисового тіста	131
6	<i>С. Краєвська</i> Дослідження реологічних властивостей зразків тіста при внесенні у нього пророщеного насіння льону	133
7	<i>M. Silagadze, G. Pkhakadze</i> Patented innovations in the production of new-generation foods	136
8	<i>Л. Бурченко, О. Білик</i> Застосування харчових добавок, інгредієнтів та поліпшувачів з метою покращання споживчих властивостей хлібобулочних виробів	140
9	<i>І. Гетьман, Л. Михонік</i> Технологічні аспекти приготування закваски спонтанного бродіння на основі вівсяного борошна	142
10	<i>Ю. Бондаренко, Г. Андронович, К. Жученко</i> Вплив насіння льону на випікання тістових заготовок	144
11	<i>А. Грищенко, Б. Ганзіна</i> Перспективи виробництва органічних хлібобулочних виробів для дитячого харчування	146
12	<i>М. Блаженко, Н. Фалендиш</i> Використання ціЛЬНОЗМЕЛЕНОГО конопляного борошна при виробництві органічного хліба	147
13	<i>A. Shevchenko</i> Functional properties of pumpkin seed flour for use in bakery products	150
14	<i>V. Lanska, D. Fedorova, A. Slashcheva</i> Current problems of gluten-free bread technologies with spontaneous fermentation starters	151
15	<i>Я. Чмиренко, Н. Стукальська, В. Польовик, Г. Березова</i> Використання плодоовочевих порошків для збагачення хімічного складу борошняних виробів	153
16	<i>А. Різник, Т. Сильчук, В. Цирульнікова</i> Актуальність впровадження системи НАССР для виробництва хлібних виробів	155
17	<i>С. Олійник, О. Самохвалова, О. Болховітіна, К. Касабова</i> Вплив шроту зародків пшениці на формування якості хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів	158
18	<i>О. Бараболя, Н. Будник</i> Перспективи використання гарбуза в харчовій промисловості	162
19	<i>О. Іжевська, Л. Рибчук</i> Покращення поживних якостей булочних виробів з використанням насіння чіа та солодового екстракту	164

10. Перспективи виробництва органічних хлібобулочних виробів для дитячого харчування

Грищенко А.М., Ганзіна Б.О.
Національний університет харчових технологій

Забезпечення здорового харчування дітей є важливою проблемою сьогодення. Надмірне вживання рафінованих, висококалорійних продуктів та продуктів з високим вмістом транс-жирів спричиняє розвиток у дітей різних захворювань, пов'язаних з порушенням обміну речовин, дефіцитом важливих мікро- та макронутрієнтів у раціоні харчування. Зважаючи на погіршення екологічних умов та забруднення ґрунтів, виникає ризик потрапляння до організму дитини з продуктами харчування важких металів, радіонуклідів, пестицидів тощо.

В останні роки питанню дитячого харчування приділяють увагу як державні органи влади так і приватні компанії, громадські об'єднання. Зокрема, відомі соціальний проект «CultFood», платформа «Знаймо» про здорове харчування у школах тощо. В розробці таких програм та платформ беруть участь не лише фахівці з України, а й представники країн Європейського Союзу. Органічні харчові продукти можуть значно покращити раціон харчування дітей, тому таким продуктам має бути приділено особливу увагу.

Зважаючи на те, що невід'ємною складовою раціону кожного українця є хлібобулочні вироби, потрібно врахувати важливість розробки рецептур та впровадження таких виробів в закладах дошкільної та шкільної освіти, а також реалізовувати ці вироби в торговельних мережах. Органічний хліб має багато переваг, порівняно з традиційним конвенційним хлібом. Проте в нашій країні виробляють мало органічного хліба. Вчені проводять дослідження щодо таких технологій, зокрема в напрямі збагачення органічного хліба нетрадиційною сировиною

Діти надають перевагу булочним та здобним виробам, але, представлений на ринку асортимент, не завжди відповідає вимогам до якості продуктів дитячого харчування. Зокрема, більшість рецептур містить велику кількість цукру, гідрогенізовані жири, харчові добавки тощо.

З появою в Україні нових виробників органічної продукції, можливе розширення асортименту органічних булочних виробів з використанням органічної сировини рослинного та тваринного походження.

Список використаної літератури:

1. Носко В. Л. Стан і розвиток органічного виробництва в Україні // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: Біологія, біотехнологія, екологія. – 2015. – №. 214. – С. 212-216.
2. Фалендиш, Н. О. Особливості виробництва органічного хліба з використанням конопляного борошна / Н. О. Фалендиш, І. М. Зінченко, М. С. Блаженко // Харчова промисловість. – 2019. – № 25. – С. 7–13.