Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students

"Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"

dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies

April 11–12, 2019

Part 1

Kyiv, NUFT, 2019

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті"

присвячена 135-річчю Національного університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.

© НУХТ, 2019

11. Дослідження терміну придатності хліба пшеничного із борошна 1-го сорту

Марія Веременко, Світлана Усатюк. Тищенко Олена
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У період розвитку ринкових відносин збільшується ймовірність появи на ринку України фальсифікованої хлібобулочної продукції. Зменшення якості виробів та їх фальсифікація може відбуватися за рахунок додаванням консервантів та антибіотиків (без відповідної інформації про це споживачів).

Матеріали і методи. Метою роботи є дослідження терміну придатності хліба пшеничного із борошна 1-го сорту для встановлення наявності консервантів. Зразок хліба пшеничного із борошна 1-го сорту досліджували за органолептичними показниками впродовж зберігання.

Результати. Для подовження терміну придатності хлібобулочних виробів їх часто фальсифікують додаванням консервантів: пропіонат натрію (Е281), піросульфіт натрію (Е223), лактат натрію (Е325).

Дослідження з визначення органолептичних показників: форма, поверхня, колір, стан м'якушки, смак та запах хліба пшеничного із борошна 1-го сорту, який зберігали за кімнатної температури (25°С) та відносної вологості 65% впродовж 72 год., було проведено через 24…72 год. Результати дослідження наведено в таблиці.

Таблиця - Органолептичні показники хліба пшеничного із борошна 1-го сорту

Показ-ник	**Характеристика при зберіганні впродовж, год**		
	24	**48**	**72**
Форма	Округла, овальна або довгасто-овальна, не розпливчаста, без притисків	Округла, овальна або довгасто-овальна, не розпливчаста, без притисків	Округла, овальна або довгасто-овальна, не розпливчаста, без притисків
Поверх-ня	Без великих тріщин, підривів, з надколами або надрізами, або без них, гладка поверхня	Без великих тріщин, підривів, з надколами або надрізами, або без них, гладка поверхня	Без великих тріщин, підривів, з надколами або надрізами, або без них, гладка поверхня
Колір	Світло-жовтий	Світло-жовтий	Світло-жовтий
Стан м'якуш-ки	Пропечена, не липка, не волога на дотик, еластична з розвину-тою пористістю, після легкого натискання пальцями м'якушка приймає початкову форму	Пропечена, не липка, не волога на дотик, еластична з розвину-тою пористістю, після легкого натискання пальцями м'якушка приймає початкову форму	Пропечена, не липка, не волога на дотик, еластична з розвину-тою пористістю, після легкого натискання пальцями м'якушка приймає початкову форму
Смак та запах	Властивий хлібу, без стороннього смаку та запаху	Властивий хлібу, без стороннього смаку та запаху	Властивий хлібу, без стороннього смаку та запаху

З результатів дослідження видно, що при зберіганні хліба із борошна пшеничного 1-го сорту впродовж 24…72 год. змін органолептичних показників не спостерігалося, що може бути свідченням про наявність консервантів у виробі.

Висновок. Внесення консервантів у хліб пшеничний із борошна 1-го сорту сприяє подовженню терміну його придатності, але вводить в оману споживача, оскільки виробником не зазначено на маркуванні про наявність у складі продукту консервантів.