



**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

Антіпова К.С. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, Т.В. Котюк) Розробка технології дрібнодисперсних добавок із нуту з використанням процесів механолізу	118
Антіпова К.С. (Керівн. Н.П. Максимова) Технології та рецептури висушених овочевих наборів для борщів спеціального призначення.....	119
Анциферова А.В. (Керівн. В.В. Погарська, Т.В. Котюк) Нанотехнологія білкових наноструктурованих продуктів із гороху з використанням процесів механоактивації	120
Балабай К.С. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Розробка нанотехнології дрібнодисперсних добавок із інуліновмісної сировини	121
Балабай К.С. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Розробка технології оздоровчих нанопоїв із використанням інуліновмісних дрібнодисперсних заморожених добавок.....	122
Бендерська О.В. (Керівн. О.С. Бессараб) Застосування вторинних продуктів перероблення томатів у технологіях харчових продуктів.....	123
Біленко В.В. (Керівн. Н.П. Максимова) Вивчення якості дрібнодисперсних вітамінних пастоподібних наповнювачів із каротиновмісних ягід для кисломолочних десертів	124
Білоусова Л.В. (Керівн. Н.І. Гіренко) Аналіз сучасних шляхів збагачення харчових продуктів залізом.....	125
Блінова А.В. (Керівн. В.П. Варибрус) Використання гречаної крупи у виробництві хліба	126
Бойко А.І., Нужна І.Ю. (Керівн. О.М. Горобець, Г.П. Хомич) Перспективи використання желуючого соку з хенеомелесу в технології солодких страв і напівфабрикатів.....	127
Бондаренко К.В. (Керівн. І.Ю. Антонюк) Технологія гарбузового суфле з використанням цистозіри	128
Галкіна Д.В. (Керівн. Р.А. Кривобік) Дослідження необхідності використання терміна «енергетичний батончик» під час виробництва сиров'ялених ковбас для військових.....	129
Демідов Р.О. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, К.С. Балабай) Вивчення впливу заморожування та дрібнодисперсного подрібнення на активність окиснювальних ферментів топінамбура	130
Демідов Р.О. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, К.С. Балабай) Розробка технології виробництва сиркових десертів із застосуванням нанодобавок із плодів, ягід та каркаде	131
Демяненко А.В. (Керівн. Т.М. Коломієць) Якість сировини як складова успіху під час виробництва органічних молочних продуктів	132

ЗАСТОСУВАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБЛЕННЯ ТОМАТІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бендерська О.В., асист.

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **О.С. Бессараб**
Національний університет харчових технологій, м. Київ

У світі спостерігається тенденція у виробництві сухих томатних відходів. Це пов'язано з легким транспортуванням і зберіганням, а також багатим хімічним складом сухих продуктів з відходів томатного виробництва. При переробці томатів на соки і концентровані томатопродукти в консервній промисловості накопичується значна маса томатних відходів – насіння і шкірки з залишками м'якоти.

Як показує аналіз роботи підприємств, в процесі отримання насіння томатів передбачена додаткова операція відділення насіння від шкірки томатів. А разом з цим є дані, що відзначають високий вміст біологічно цінних речовин в шкірці томатів, таких, як каротиноїди.

Томатне насіння готують і сушать на багатьох консервних заводах за різними схемами. Найбільш раціональна лінія з попереднім відбором пульпи: відходи із насіння відділювачів і протиральних машин транспортують горизонтальними стрічковими скребковими транспортерами в механічний шнековий прес. Тут віджимається 1,5–2,5% пульпи до маси сировини і 40–54% до маси відходів, вологість відходів знижується на 14–23%.

Насіння томатів, відокремлені від оболонок, використовують в олійно-жировій промисловості. Олія з насіння томатів знаходить широкий попит в парфюмерно-косметичній промисловості. Томатна олія багата токоферолом, її додають в креми і різні косметичні препарати. Високий вміст в томатній олії ненасичених жирних кислот, і особливо лінолевої, дозволяє віднести її до групи високоцінних харчових олій. Томатна олія вважається однією з кращих харчових олій при додаванні в салати, кондитерські вироби і т.д. Вона на 97% засвоюється організмом, а за своїми властивостями близько до соєвої олії. Володіє антиоксидантними властивостями, добре зберігає смак і фізико-хімічні властивості.

З метою збереження БАР томатної сировини на кафедрі технології консервування Національного університету харчових технологій розроблено технологію напівфабрикату «Паста із томатного насіння». Отриманий продукт характеризується вмістом білкових речовин – до 40%, значним вмістом ліпідів та вуглеводів, що представлені вмістом харчових волокон на рівні 13–17%.