



**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ**

# **ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ**

**Збірник наукових праць за матеріалами  
V Міжнародної науково-практичної конференції**

**Матеріали виступів на пленарному засіданні  
Секція 1. «Інноваційні технології в харчовій індустрії»  
Секція 2. «Розвиток конкурентоспроможної харчової  
промисловості та механізми організації  
ефективних продовольчих ринків»**

**14 грудня 2017 року  
Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ**

**Під загальною редакцією М.П. Сичевського,  
д. е. н., професора, академіка НААН**

**Київ – 2017**

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАРТОПЛЯНОЇ МЕЗГИ У ВИРОБНИЦТВІ СНЕКІВ**

*Сивак Д.Г., студент, Рубанка К.В., к.т.н., ст. викладач,  
Терлецька В.А., к.т.н., доц. кафедри технології консервування  
Національний університет харчових технологій,  
Писарець О.П., к.т.н., науковий співробітник  
відділу хлібопекарного та борошномельно-круп'яного виробництва  
Інститут продовольчих ресурсів НААН*

Розширення асортименту снекової продукції є актуальним на сьогоднішній день, що зумовлено урбанізацією життя. На ринку України та за кордоном відомий досить широкий асортимент снекової продукції, виготовлений з доданням смако-ароматичних сумішей смажених у фритюрі та сушених. Проте, перед харчовою промисловістю стоїть ряд проблем, зумовлених виробництвом якісних продуктів харчування вже готових до споживання, з одночасним підвищенням потужностей виробництва, економією сировини та матеріальних ресурсів. Суттєвий внесок у формуванні ціни на готову продукцію має сировина, тому економія сировини – це важливий аспект ефективної діяльності підприємств [1,с.162]. Перспективною сировиною для виробництва продуктів готових до споживання є картопляна мезга, яку отримують у результаті виробництва картопляного крохмалю.

У результаті механічного вимивання крохмалю водою з розірваних клітин картоплі, після її протирання абразивними поверхнями, отримують кашкоподібну масу, яку в подальшому пропускають через ряд металевих сит, зрошуваних водою. В результаті даних технологічних операцій отримують мезгу, від якої відокремлюють клітинний сік [2, с. 78]. Отримана таким чином мезга, згідно з літературними даними, має до 30 % залишкового крохмалю, що створює перспективу для використання даної сировини у технології снєків, до того ж дана сировина є досить дешевою. Таким чином, метою наших досліджень є можливість застосування картопляної мезги у виробництві снєків.

Об'єкт досліджень є технологія снєків на основі картопляної мезги, як предмет досліджень використовували картопляну мезгу, отриману з крохмального заводу «Вітал».

З метою вивчення хімічного складу мезги визначали масову частку сухих речовин прискореним методом, вміст крохмалю поляриметричним методом (за Еверсом), редукувальні вуглеводи – йодометричним методом; мінеральні речовини – озоленням, білок – біуретовим методом.

Результати досліджень хімічного складу картопляної мезги представлено в табл. 1.

Таблиця 1  
Вміст окремих компонентів хімічного складу картопляної мезги

Компонент	Кількість, % СР
Масова частка вологи	29,4
Крохмаль	34,2
Редукувальні вуглеводи	2,5
Мінеральні речовини	6,2
Білок	4,1

Згідно з результатами досліджень визначено, що використана мезга має 34,2% СР крохмалю та 4,1% СР білку, які є основними структуро-утворювачами тіста для виробництва снєків, за рахунок колоїдних процесів (набухання), що протікають під час замішування тіста.

Для виробництва снєків використовували мезгу, гречане борошно, яєчний меланж та сіль. Тісто замішували з масовою часткою сухих речовин 25,0 % та піддавали термічному обробленню. Виготовлені вироби мали високі органолептичні показники: за зовнішнім виглядом це тонкий шматочок, однорідного жовтого кольору, з яскраво вираженим смаком картоплі.

Отже, застосування картопляної мезги в технології снєкової продукції є перспективним, оскільки сприяє розширенню асортименту снєкової продукції створюючи безвідходні технології.

#### Список використаних джерел

1. Борисова С.В. Использование комплексных пищевых смесей в производстве снєков / С.В. Борисов, М.М. Гизатулина, З.Ш. Мингалева // Вестник Казанского технологического университета. – 2013. – № 1. – С. 162-164.
2. Пастух, Г. Перспективи використання картопляної мезги для виробництва продуктів оздоровчого призначення / Г. Пастух, О. В. Грабовська // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: тези Міжнародної науково-практичної конференції. – К.: НУХТ, 2014. – С. 78-79.

УДК 665.1

### СУЧАСНІ МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ЖИРОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

*Н.С. Ситнік, к. т. н., науковий співробітник,  
В.С. Мазаєва, молодший науковий співробітник, З.П. Федякіна, завідувач  
відділу досліджень технології переробки олій та жирів  
Український науково-дослідний інститут олій та жирів НААН*

Підвищення та контролювання якості продукції є одним із головних напрямків розвитку харчової промисловості. Актуальними є дослідження, що стосуються розробки нових та удосконалення існуючих методів контролювання та визначення складових частин, фізико-хімічних показників, технологічних властивостей продукції.