

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Навчально-науковий інститут
харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис) (ініціали та прізвище)
« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему

Ресторан на 65 місць у селі Лебедівка Одеської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець Заволока Олександр Васильович
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник _____ к.т.н., доцент Шелудько Вікторія Миколаївна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент _____ Миронов Денис Анатолійович
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

РОЗДІЛ 1

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Асортимент і харчова цінність борошняних кондитерських виробів в Україні

Більшість технологій капсулювання побудовані на реалізації принципу термодинамічної несумісності компонентів оболонкоутворювача та інкапсулянту. Для капсулювання гідрофобних речовин, у тому числі оліє-жирової сировини, використовують полярні розчини полімерів, здатних, за певних умов, до контрольованого плівкоутворення, тобто формування оболонки капсули. Позначений принцип є основою здійснення процесів капсулювання та базується на поверх-невих явищах, які виникають на кордоні поділу фаз рідин, що не перемішуються (Некlesa, Гринченко, & Пивоваров, 2016; Пивоваров, & Нагорний, 2011). Останнім часом інтенсивного розвитку набувають технології харчової продукції на основі іонотропних полісахаридів, у тому числі гідрогелевих систем на основі альгінату натрію (Пивоваров, 2014; Усов, 1999), які передбачають інкорпорацію харчових речовин, у тому числі з гідрофобною природою (Некlesa, Коваленко, Михайлов, & Пивоваров, 2010). Альгінати натрію добре розчинні у воді; у водному середовищі їх іоногенні групи дисоціюють з утворенням заряджених ланцюгів та протиіонів. Одночасно за рахунок сил відштовхування ланцюги на-бувають лінійної структури і сильно витягуються, що дає можливість утримувати значну кількість розчинника. Аналіз літературних джерел свідчить про поширення застосування під час капсулювання різних харчових систем альгінату натрію як гелеподібної матри-ці для включення цих складових або як модифікуючої добавки сумісно з інши-ми полімерами (Пивоваров, 2014; Salazar-López, Jiménez, Salazar, & Azuara, 2015). [1].