



ХІІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті євроінтеграції"**

*присвячена 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

21 листопада 2024 р.

КИЇВ НУХТ 2024

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XIII Міжнародної науково-технічної конференції, 21 листопада 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р. – 359 с.

ISBN 978-966-612-346-9

Подано програму і тези матеріалів доповідей XIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичного напрямку Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «28» листопада 2024 р.

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-346-9

© НУХТ, 2024

14	В. В. Любич, В. В. Новіков, В. В. Желєзна Показники якості бісквіта з додаванням пюре гарбузового	150
15	К.В. Миронов, О.В. Дудзінський, О.О. Кохан, Ю.В. Камбулова Проблематика переробки зворотних відходів при виробництві помадних цукерок	152
16	М.Д. Ісєв, В.Л. Прибильський Зниження вмісту летких домішок у ректифікованому спирті	154
17	О.Ю. Мельник, Ден Чунлі Фізичні методи отримання модифікованого крохмалю та його використання	156
18	К. В. Євтушок, Д. М. Пилипенко Біотехнологія виробництва крафтового пива з додаванням карамельного солоду	158
19	Шевченко А.О. Вплив внесення олій в тісто на показники якості хліба з пшеничного борошна з продуктами переробки гарбуза	160
20	А. Є. Кулаківська А., М.В. Волощук, Р. Т. Конечна Використання ферментних препаратів у хлібопекарській галузі	162
21	К.О.Данілова Дослідження способів попередньої обробки пшеничної соломи для виробництва біоетанолу	164
22	А.Ю. Токар, О.О. Жмурко, В.І. Войцехівський Удосконалення елементів технології некріпленого вина з плодів агрусу	166
23	З.М.Романова, Ю.І. Литвинчук, М.С. Романов Оптимізування рецептур традиційних напоїв	168
24	В. М Удимович, В.О. Шпіліна Розвиток нових технологій переробки гарбуза для кондитерської промисловості	171
25	О.О. Simakova, S.S. Kozlow, I.D. Kotscherga Rolle des Wassers bei der Sicherung der Brotqualität	173
26	В.О. Сидоренко, І.М. Бабич, А.М. Куц Вибір нових сортів винограду закарпаття для приготування ігристих вин	175
27	Ю.В. Булій, О.М. Ободович, В.В. Сидоренко Оптимізація роботи брагоректифікаційних установок	177
28	Б.О. Дячук, І.О. Янюк, Г.В. Ляшко, Т.О. Тракало, Т.І. Янюк Загальна характеристика бобових культур	179
29	О.М. Іванусенко, М.В. Бондар, П.М. Бойко Вплив різних видів сировини на біохімічний склад післяспиртової барди	181
30	В. М Удимович, Б. О. Пецик Збагачення біологічної цінності хлібопекарських виробів порошком з тріски	183
31	Г.П. Хомич, З.М. Гайворонська Використання кавового шламу при виготовленні бісквітного тіста	185
32	Є.В Строкач, В.М Ковбаса Дослідження вмісту сухих речовин в картопляних бульбах для виробництва картопляних чіпсів	187
33	О.Г. Шидакова-Каменюка, О.Є. Загорулько, К.Р. Касабова, В.М. Михайлов, О. М. Шкляєв Вплив насіння чіа на структурні характеристики збивних цукерок	189

додаткової сировини у рецептурах хлібобулочних виробів сприяє збільшенню їх харчової цінності, а також розширенню асортименту завдяки використанню нових технологій обробки сировини та виробництва хлібобулочних виробів.

Список літератури

1. Паламарек, К.В., Романовська О.Л. "Інноваційні технології здобних хлібобулочних виробів .[Електронний ресурс] Режим доступу: https://www.academia.edu/124935620/Section_7_Innovative_Technologies_of_Butter_Bakery_Products

2. Пахомська О.В. Науковий підхід до створення хлібобулочних виробів функціонального призначення / О.В. Пахомська // Наукові праці НУХТ. – 2019. – Т. 25, №2. С. 276 – 283.

3. Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М., Мельничук Н.О. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2011. 504 с.

УДК 663.933: [664.65:664.681]

31. ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОГО ШЛАМУ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ БІСКВІТНОГО ТІСТА

Г.П. Хомич, З.М. Гайворонська

Полтавський університет економіки і торгівлі, Полтава, Україна

Борошняні вироби займають провідне місце в раціоні харчування більшості населення України. Відповідно, якість борошняних виробів, їх асортимент, ціна, фізіологічні властивості, безпечність, вміст потенційно небезпечних речовин знаходяться в центрі постійної уваги не тільки фахівців галузі, а й є предметом підвищеної зацікавленості з боку населення.

Аналіз робіт провідних вітчизняних вчених щодо удосконалення технологій виготовлення борошняних виробів показав перспективність використання продуктів вторинної переробки рослинної сировини при виготовленні борошняних виробів для розширення асортименту, отримання продуктів з

поліпшеними показниками біологічної цінності та впровадження на виробництвах комплексної переробки сировини.

Метою роботи стала розробка технології борошняних виробів з використанням відходів кавового виробництва. Предмет дослідження - кавовий шлам у борошняних виробах з бісквітного тіста.

За органолептичними показниками кавовий шлам - це сипка, неоднорідна за розміром маса з характерним для кави кольором, смаком та ароматом. Має багатий хімічний склад, в якому визначені органічні кислоти (4,92 %), пектинові (3,0 %) та фенольні (4,0 %) речовини, харчові волокна (57,0 %), білки (13,9 %), ліпіди (15,1 %) та інші цінні компоненти, характеризується меншою вологістю, вищою кислотністю та більшим розміром часток.

Через наявність значного вмісту харчових волокон має майже вдвічі більшу водопоглинальну здатність у порівнянні з пшеничним борошном, що сприяє збільшенню виходу готового продукту.

Важливим фактором для отримання бісквітного тіста, а в подальшому і бісквітного виробу з відповідними характеристиками, є процес піноутворення, стійкість отриманої піни та стійкість тіста, що утворюється при перемішуванні збитої маси з пшеничним борошном.

Зважаючи на те, що гідро колоїди, до яких можна віднести харчові волокна, мають властивість стабілізувати пінні структури (у складі шламу є значний вміст цих речовин), то доцільним було визначення впливу шламу на стійкість збитої маси.

Отримані результати досліджень показали позитивний вплив на структуру бісквітного тіста кавового шламу у кількості 10 – 20 %. Визначено, що у таких зразках стабільність піни на 5 % вища ніж у контрольному зразку, що підтверджує стабілізуючий вплив харчових волокон та органічних кислот. Під час збільшення концентрації шламу знижується стабільність піни на 10 - 15 %.

Розроблені бісквітні напівфабрикати з додаванням 10 % та 20 % кавового шламу мають вищу ніж у контрольному зразку пористість на 5 %, а у разі збільшення концентрації пористість знижується, м'якуш стає більш щільним, що

зумовлено більшим вмістом пектинових речовин та харчових волокон.

Зразки з додаванням кавового шламу мали приємний смак та аромат, добру пористість, світлий м'якуш, м'яку та еластичну скоринку приємного світло-коричневого забарвлення з приємним присмаком кави.

У процесі зберігання, за умов, які відповідають виробничим, бісквіт з додаванням кавового шламу в меншій мірі втрачав вологу, що пояснюється вологоутримуючою здатністю харчових волокон кавового шламу.

Проведені дослідження з визначення мікробіологічного забруднення виробів під час зберігання показали безпечність їх подовженого терміну зберігання. Результати мікробіологічного дослідження продемонстрували на 20-й день зберігання нижчий вміст загального мікробіологічного забруднення в дослідному зразку у порівнянні з контрольним, при цьому допустимі норми не перевищувалися.

Таким чином, отримані результати свідчать, що внесення до рецептури бісквітних виробів кавового шламу дозволить отримати вироби з покращеними органолептичними, фізико-хімічними показниками та пролонгованими термінами зберігання.

УДК 664.87

32. ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ СУХИХ РЕЧОВИН В КАРТОПЛЯНИХ БУЛЬБАХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ

Є.В Строкач, В.М Ковбаса

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Картопляні чіпси є продуктом масового споживання. Для забезпечення виробництва якісних продуктів харчування, сировина яка йде на переробку повинна відповідати певним вимогам.

Картопля яка використовується для виробництва картопляних чіпсів має відповідати вимогам ДСТУ 4993:2008 «Картопля для промислового перероблювання. Технічні умови».