

Міністерство освіти і науки України
Вінницький торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-
економічного університету



*Сучасні тенденції
виробництва борошняних
кондитерських виробів*

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
Міжвузівської студентської
науково-практичної конференції
05 грудня 2019 року**



Вінниця 2019

УДК 664.68(063)

Сучасні тенденції виробництва борошняних кондитерських виробів. Матеріали міжвузівської студентської науково-практичної конференції – Вінниця: ВТЕК КНТЕУ, ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2019.-108 с.

У збірнику конференції розміщено матеріали науково-пошукових досліджень студентів та учнів за такими тематичними напрямками:

-Сучасний стан і перспективи розвитку технології борошняних кондитерських виробів.

-Використання нових видів сировини для виробництва борошняних кондитерських виробів загального та спеціалізованого призначення.

-Сучасні тенденції оздоблення у кондитерському виробництві.

-Новітнє устаткування у виробництві борошняних кондитерських виробів.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії - Волинець О.О., директор ВТЕК КНТЕУ.

Відповідальний секретар - Савлук Л.І., завідувач навчально-методичного кабінету.

Члени редакційної колегії:

Гирич С.В. - кандидат технічних наук, доцент, декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ;

Софіна О.Ю. - кандидат технічних наук, доцент;

Юр'єв В.І. - кандидат історичних наук, доцент кафедри менеджменту ЗЕД, ГРС та туризму Вінницького національного аграрного університету;

Савлук О.А. - директор ДНЗ «Вінницький центр професійно-технічної освіти переробної промисловості»;

Кублінська І.А. – голови циклової комісії ВТЕК КНТЕУ.

Консультанти:

Степова Н. О – гололольний технолог кафе-кондитерської «Гарта»;

Гауменюк Т.С. – кондитер гриль-бару «Американ гриль-бар» при готелі «Оптіма»

П'єсуч Т.П. – завідувач виробництва ТОВ «Україночка»;

Кудрявцев О.М.- шеф-кухар ресторанного комплексу «RIVER CITY CENTR»

11	Янчук Іванна , студентка Вінницького торговельно- економічного інституту КНТЕУ, наук. керівник: Пахомська О.В.	ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	30
12	Гончарук Юлія учениця ДНЗ «Вище професійне училище № 7 м. Вінниці», науковий керівник: Магальяс В.П.	НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ПОКРАЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	33
СЕКЦІЯ II ВИКОРИСТАННЯ НОВИХ ВИДІВ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗАГАЛЬНОГО ТА СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ			
13	Низенко Г.В. , викладач вищої категорії, викладач-методист, Хмельницького торговельно- економічного коледжу КНТЕУ	СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЗАСТОСУВАННЯ ЦУКРУ В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	38
14	Данильченко Н.М. , заступник директора з навчально-методичної роботи Вінницького коледжу НУХТ, Кротова Л. П. , викладач Вінницького коледжу НУХТ	ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОЇ ЖИРОВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	41
15	Очеретна А. В. , викладач Вінницького коледжу НУХТ Цуліна О. В. , викладач Вінницького коледжу НУХТ	ІННОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ У ВИРОБНИЦТВІ КЕКСІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	43
16	Трубляк Максим , студент Вінницького торговельно- економічного коледжу КНТЕУ, наук. керівник: Безрученко О.М.	ШЛЯХИ ЗНИЖЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	47
17	Хоціньська Іванна , студентка Вінницького торговельно- економічного коледжу КНТЕУ, наук. керівник: Буняк Н.А.	ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗАГАЛЬНОГО ТА СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	51
18	Лисенко Богдана , студентка Вінницького торговельного- економічного коледжу КНТЕУ, наук. керівник: Буняк Н.А.	ВИКОРИСТАННЯ НОВИХ ВИДІВ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗАГАЛЬНОГО ТА СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	54
19	Ратушна Вікторія , студентка технологічно-промислового коледжу ВНАУ, наук. керівник: Тузова С.Д.	ВИКОРИСТАННЯ НОВИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	56
20	Шпатенко Ігор , студент Вінницького торговельно- економічного коледжу КНТЕУ, наук. керівник: Буняк Н.А.	ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗАГАЛЬНОГО ТА СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	61



Рис. 1



Рис. 2

Список використаних джерел

1. Об'єднання виробників кондитерської, харчоконцентратної та крохмалопаточкової галузей України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ukrkondprom.com.ua/stan_sprav_v_kond_galuzi/
2. Обзор рынка кондитерских изделий Украины. [Електронний ресурс]/— Режим доступу: <http://proconsulting.com.ua/analiz/pitanie/kond/index1.html/> - 24.10.2014 р.
3. Кроніковський Д. О. Тенденції кондитерської промисловості України //Ефективна економіка. [Електронний ресурс]/— Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3460>

*Янчук Іванна Іванівна,
студентка Вінницького торговельно-
економічного інституту КНТЕУ,
науковий керівник: Пахомська О.В.,
асистент кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Вінницького торговельно-економічного
інституту КНТЕУ*

ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Харчування є одним з найголовніших факторів, який значно впливає на працездатність людини, настрій, енергію, фізичне і психічне здоров'я.

Одними з найпопулярніших виробів, завдяки яким людина отримує велику кількість енергії та інші важливі речовини, є кондитерські вироби. Через велику кількість вуглеводів, людина отримує значний прилив енергії, а завдяки наявності в складі сахарози та фруктози, мозкова активність підвищується, а настрій швидко покращується.

Та при надмірному вживанні борошняних кондитерських виробів порушується раціон харчування. Велика кількість жирів, простих вуглеводів можуть швидко погіршити стан здоров'я та призвести до таких захворювань як ожиріння, діабет, захворювань серцево-судинної системи та інших.

Перед виробниками кондитерських виробів постала задача зробити їх продукцію більш корисною, не погіршуючи при тому смакових якостей та зовнішнього вигляду, та збільшуючи термін зберігання виробів. Також

важливим фактором є створення низької по собівартості продукції та якісної реклами. І тому з кожним днем створюється все більше інноваційних рішень.

Результати досліджень виявили, що японські кондитери розробили багато корисних та смачних солодоців. Вони випустили мінеральну серію цукерок з медичним направленням – кожна цукерка наповнена натрієм і калієм. Такі вироби випускають як з класичними смаками (лимон, грейпфрут, мед), так і з незвичайними (морська капуста).[1]

Також інноваційним винаходом японців є овочеві солодоці від Candy Kitchen. Солодоці являють собою карамельки з різними наповненнями у вигляді фруктових та овочевих пюре, такими як: рожевий грейпфрут з помідорами, ківі зі шпинатом, банан з гарбузом та ін.[2]

Інновацією в сфері кондитерських виробів став шоколад з грибами рейші та грецьким горіхом, розроблений американськими технологами, які запевняють, що гриби рейші, старовинний китайський лікувальний продукт, натуральний чорний шоколад та грецькі горіхи разом створюють виріб, надзвичайно багатий різними антиоксидантами, омега-3 кислотами, кальцієм, калієм та магнієм. Цей шоколад отримав право називатись «superfood», що означає, що він абсолютно натуральний та корисний для здоров'я.

Відзначимо, що німецькі технологи у сфері кондитерських продуктів запустили у виробництво «цукерки краси». Біле шоколадне праліне з йогуртовим кремом з граната має в своєму складі алое вера, колаген, коензим Q10 – все, що потрібно для гарної шкіри.

Важливо відмітити, що нещодавно у світовій столиці кохання французькі кондитери винайшли цікаві солодоці для дорослих – маршмеллоу з афродизіаками. В якості начинки використовують ваніль, іланг-іланг, фіалку, розу та апельсиновий цвіт – все, що вважається афродизіаками.

Станом на 2019 рік існує цілий ряд кондитерських інновацій, які встигли стати справжніми трендами у світовому виробництві та кулінарії:

- ✓ рожевий шоколад, який вперше представили в Швейцарії технологи компанії Barry Callebaut в 2017 році. Шоколад має насичене рожеве забарвлення завдяки червоному виду какао-бобів; йому притаманний легкий фруктово-ягідний присмак. І хоч ціна за таку новинку вище середньої, але шоколад користується великою популярністю.[3]
- ✓ дзеркальна глазур, яка винайдена відомим кондитером Динаром Касько. Спочатку форми десертів виготовляються на 3D-принтері і тільки потім розпочинається приготування виробів.

Слід зазначити, що в пошуках нових текстур, смаків та ароматів виробники все частіше прибігають до молекулярної гастрономії. Такий спосіб виготовлення кондитерських виробів більш дорогий та важкий, та з кожним днем виробництв, що готові витратити на нього кошти та час, стає все більше. Тож не дивно, якщо незабаром пудрою для кондитерського виробу слугуватиме арахісове масло, а кокос – гелем.

Так, відомий французький шеф-кондитер Седрік Гроле прославився на весь світ, винайшовши унікальний спосіб оформлення десертів. За допомогою молекулярного способу приготування, Гроле створює свої тістечка у формі лимонів, горіхів, мигдалю та ін. Існують десерти у вигляді чорної ікри та устриць, де чорна ікра насправді виявляється кульками соку, а устриця – чорним шоколадом. Критики запевняють, що не спробувавши десерт, неможливо зрозуміти, що перед тобою несправжні ікра, лимон чи груша.

Крім того, варто зазначити, що світові кондитери створили солоні десерти. Скоротивши вміст цукру до мінімуму, були винайдені нові вражаючі рецепти. Солонка карамель, макарони з сиром дорблю, морозиво з горгонзолою, полуниця з авокадо – всі ці новинки в кондитерському виробництві є не тільки створенням нових незвичайних десертів, а й хорошим ходом для зацікавлення споживачів.

Слід зважати, що японська компанія Stride винайшла інноваційний підхід для заохочення споживачів купувати їх продукцію. Компанія випустила в продаж нову жувальну гумку з загадковим смаком. А в переліку інгредієнтів вказали лише надпис «смакові добавки». Такий маркетинговий хід чудово спрацював, тому жувальні гумки й досі користуються великим попитом.

Існує досить багато шляхів для подовження зберігання кондитерських виробів: додавання консервантів хімічної природи та натуральних речовин, що містять в своєму складі природний консервант; герметичне упакування виробів.

Вчені дослідили, що продукти переробки горобини, журавлини, брусниці мають консервуючий ефект, володіють радіопротекторними властивостями та надають виробам привабливого забарвлення та аромату.

Герметично запаковують кондитерські вироби за допомогою технології «флоу-пак», вакуумом або ж в модифікованому газовому приміщенні, що пригнічує розвиток аеробних мікроорганізмів.

Також важливою є реклама кондитерських виробів. Серед інноваційних рішень у рекламній сфері для кондитерських виробів найпривабливішим з економічної точки зору є створення та активне ведення сторінки свого виробництва в соціальних мережах, таких як: Instagram, Facebook та ін.

Також ефективним маркетинговим ходом для заохочення потенційних покупців є створення повністю скляних вітрин (бажано з прямим склом) або винесення частини технологічного процесу в зал, що стає однією з причин запевнитись в якості продукції та ефективним прийомом для захоплення споживачів.

Виходячи з вище сказаного можна сказати, що інноваційні винаходи у сфері кондитерського виробництва сьогодні спрямовані на: низьку собівартість виробництва, недорогої та ефективної реклами, безпечні матеріали та речовини для виготовлення та зберігання продукції та бажання бути конкурентноздатним на ринку. Сьогодні світовий ринок наповнений

корисними кондитерськими виробами, що дозволяє насолоджуватись смачними продуктами без шкоди для здоров'я. Виготовлення кондитерської продукції у світі поступово виходить на новий, більш високий професійний рівень.

Список використаних джерел

1. 10 глобальний інновацій в виробництві кондитерських виробів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://akmalko.com/about/news/obnews/obnews_267.html ;
2. Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/259898016_Trends_and_Innovations_in_Bread_Bakery_and_Pastry.
3. Тенденции развития технологии кондитерских изделий [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cyberleninka.ru/article/n/tendentsii-razvitiya-tehnologii-konditerskih-izdeliy>.

Гончарук Юлія
учениця Державного навчального закладу
«Вище професійне училище № 7 м. Вінниця»,
науковий керівник :
Магальяс В.П.,
викладач спецдисциплін

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ПОКРАЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Борошняні кулінарні вироби займають особливе становище в харчуванні населення України, вони входять в щоденний харчовий раціон переважної більшості споживачів, будучи одним з головних джерел енергії і харчових речовин.

Розробка технологій борошняних кондитерських виробів, що містять значну кількість легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот, есенціальних жирних кислот, волокнистих речовин, вітамінів, макро- і мікроелементів, є одним з можливих шляхів поліпшення структури харчування населення країни. Потенційними джерелами цих речовин можуть бути зернобобові та олійні культури: соя, нут, люпин, кунжут і льон.

Нут є однією з перспективних зернобобових культур. Білки нуту багаті незамінними (триптофан, лейцин, ізoleyцин, лізин, метіонін) і замінними амінокислотами (гістидин, аргінін, тирозин, цистин).

Сумарна частка незамінних амінокислот в білку нуту становить 41,53% їх загальної суми. Також нутувий білок багатий такою важливою незамінною амінокислотою, її міститься стільки ж, скільки в білку тваринного