

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

15 травня 2019 р.

Харків

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

15 травня 2019 р.

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803
Р 64

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); *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, доц.; *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.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва ун-ту; *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. Погожих*, 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.

Р 64 **Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність** : Міжнародна науково-практична конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. – 316, [XII] с.

ISBN 978-966-405-478-9

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових і 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, а також для аспірантів, магістрантів і здобувачів вищої освіти.

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019

ISBN 978-966-405-478-9

викликати алергічні реакції, захворювання шлунково-кишкового тракту, сприяти виникненню ракових клітин.

Харчові добавки – це хімічні або природні сполуки, які самостійно не вживаються в їжу, а додаються в продукти у обмежених кількостях, щоб покращити технологічні показники готової продукції.

Розглянемо харчові добавки, які використовують для виробництва ковбасної продукції, деякі з них:

1. Сорбат калію (E202) – консервант, речовина білого кольору, затримує ріст цвілі.

2. Глутамат натрію (E621) – підсилювач смаку та аромату, кристалічна речовина білого, або з жовтуватим відтінком, кольору. Не змінює структуру та колір виробу.

3. Цитрат натрію (E331) – емульгатор, стабілізатор, порошок білого кольору.

4. Лимонна кислота (E330) – природний консервант, білого кольору.

5. Сода харчова (E500) – регулятор кислотності, білий, кристалічний порошок, створює несприятливі умови для патогенних мікроорганізмів.

6. Нітрит натрію (E250) – стабілізатор кольору. У чистому вигляді добавка E250 являє собою білий гігроскопічний кристалічний порошок зі злегка жовтуватим відтінком.

Глутамат натрію може викликати такі побічні реакції, як: головний біль, біль у грудях, нудоту та слабкість.

Отже, використання харчових добавок повинно бути чітко регламентовано та проконтрольовано, для того щоб не нашкодити споживачу.

Також було встановлено, що використання небезпечних нітритів можна замінити на нізін в поєднанні з корицею.

О.А. Іванішева, ст. викл. (ВТЕІ КНТЕУ, Вінниця)

ШЛЯХИ ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТРАДИЦІЙНИХ СТРАВ ІЗ ГАРБУЗА

У харчуванні сучасного українця спостерігається збільшення кількості жирів тваринного походження і простих вуглеводів, що призводить до різкого збільшення чисельності хронічних захворювань,

в той час як дефіцитним є споживання білків, макро- і мікроелементів, харчових волокон, вітамінів та інших біологічно активних речовин. Одним із шляхів вирішення цієї проблеми є розробка інноваційних технологій страв із гарбуза як джерела важливих дефіцитних нутрієнтів, визначення їх функціональних властивостей та якості.

Теоретичні основи і практичне використання гарбуза при виробництві кулінарних та борошняних кондитерських виробів прослідковуються в наукових роботах М.І. Пересічного, С.М. Пересічної, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорової, І.В. Сирохмана. Роботу над даною проблемою продовжено і розвинено у працях В.Н. Корзун, І.Ю. Антонюк, О.М. Марзєєвої, В.А. Колтунова, Н.В. Притульської, Г.В. Дейниченко та інших вітчизняних і зарубіжних науковців.

Проте, враховуючи стан забезпечення раціону середньостатистичного українця нутрієнтами, екологічну та економічну ситуацію в державі, рецептури традиційних страв з гарбуза необхідно удосконалювати шляхом додавання функціональної сировини з профілактичною та лікувальною метою. Ця проблема на даний час є недостатньо вивченою та потребує подальших пошуків, спробу яких представлено у даному дослідженні.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси приготування інноваційних страв з гарбуза та якість розробленої кулінарної продукції. Предметом дослідження є страви з гарбуза з додаванням нових інгредієнтів, що змінюють їх харчову та біологічну цінність, надають специфічних функціональних властивостей.

Як базову основу у дослідженні розглянуто технологію приготування страви «Суп-пюре з гарбуза» за рецептурою № 269 «Збірника рецептур страв та кулінарних виробів». На її основі розроблено страву «Суп-пюре з гарбуза та імбиру на кокосовому молоці».

Для удосконалення діючої рецептури нами запропоновано додати такі функціональні інгредієнти, як імбир та кокосове молоко. Поєднання гарбузових страв з імбиром збагачує їх вітамінами С, В₁, В₂, А, фосфором, кальцієм, магнієм, залізом, цинком, натрієм і калієм. У разі додавання імбиру страва набуває пікантного смаку з приємною гостринкою, яка підкреслює смак та насичує його. Кокосове молоко збагачує страви з гарбуза вітамінами групи А, В, В₃, В₅, В₆, С і D, мінералами, фруктозою, клітковиною, вуглеводами, білками, жирами. Воно володіє високим вмістом здорових жирів, сприяє почуттю ситості, що запобігає переїданню, допомагаючи легше скинути зайву

вагу. Порівняння нутрієнтного складу базової та розробленої страви надано в таблиці.

Таблиця

Нутрієнтний склад традиційної та розробленої страви з гарбуза

Показник		Страви	
		Суп-пюре з гарбуза»	«Суп-пюре з гарбуза та імбиру на кокосовому молоці»
Поживні речовини (г)	Білки	5	7,0
	Жири	13	17,5
	Вуглеводи	15	20,5
Мінеральні речовини (мг)	Ca	47,4	59,6
	Mg	34,9	36,2
	P	22	25,1
	Fe	0,039	0,041
Калорійність, ккал		213,8	272,2

У результаті аналізу харчової цінності можна зробити висновок, що розроблена страва має підвищені показники вмісту білків жирів, вуглеводів, мінерального складу та дещо збільшену калорійність за рахунок підвищеного вмісту основних харчових речовин.

Аналіз органолептичних властивостей розробленої страви дозволяє зазначити, що консистенція та колір дещо відрізняється від базового виробу. Зовнішній вигляд та смак змінюється завдяки специфіці технології приготування та складу сировини.

У ході дослідження встановлено, що розроблена нова рецептура характеризується покращеним мінеральним складом, підвищеною харчовою цінністю, кращими якісними показниками та володіє вираженими функціональними властивостями в порівнянні з класичним гарбузовим супом-пюре.

Отже, результати даного дослідження можна запропонувати до впровадження у закладах ресторанного господарства з метою розширення асортименту продукції з вираженими функціональними властивостями, підвищення конкурентоспроможності сучасних страв з гарбуза, активізації попиту на них у різних контингентів споживачів.

Зміст

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Потапов В.О. Сталий розвиток: перспективи та завдання холодильної індустрії	I
Бочуля Т.В. Розвиток облікового й аналітичного процесів у контексті інформативного управління підприємством.....	III
Євлаш В.В., Цихановська І.В. Використання наночастинок природних мінералів у харчових технологіях	V
Гросул В.А., Каленік К.В. Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства	VII
Савицька Н.Л., Жегус О.В., Афанасьєва О.П. Формування стратегії соціально-медійного маркетингу закладів вищої освіти ..	IX

Секція 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Slashcheva A., Zolotukhina I. Improvement of technology of iodine-containing soft ice cream (Удосконалення технології йодовмісного м'якого морозива)	3
Андрєєва С.С., Колеснікова М.Б. Перспективи використання крохмалів фізичної модифікації в технології харчової продукції	5
Ботштейн Б.Б., Чорна Н.В. Технологічні аспекти й адаптація страв української кухні до формату вуличного харчування профілактичного спрямування.....	7
Будник Н.В., Кайнаш А.П. Інноваційні підходи до виробництва чипсів зі свинячої шкіри	9
Вітряк О.П., Серенко А.А. Технології поживних напоїв на основі гарбуза та зернопродуктів.....	11
Вовк В.С., Нагорний О.Ю. Використання капсульованої продукції з функціональними властивостями	13
Діхтярь А.М., Федак Н.В., Хаустова Т.М. Обґрунтування технології продукції з листового тіста з використанням жирового напівфабрикату	15
Єгорушкін В.О., Пусікова О.А. Використання харчових добавок у ковбасних виробках.....	17
Іваніщева О.А. Шляхи формування функціональних властивостей традиційних страв із гарбуза	18
Котляр О.В. Вплив ПАР на стабілізацію багатокомпонентних розчинів.....	21