



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**

**Матеріали II Всеукраїнської студентської
інтернет-конференції**

**«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ»**

6 травня 2021 року

м. Херсон

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**



**Матеріали II Всеукраїнської студентської
інтернет-конференції
«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ»**



06 травня 2021 року

м. Херсон

Редакційна колегія:

Балабанова І.О. – к.с.-г.н., доцент, декан БТФ (головний редактор);

Пелих Н.Л. – к.с.-г.н., доцент, в.о. зав. кафедри генетики та розведення с.-г. тварин ім. В.П. Коваленка;

Пелих В.Г. – завідувач кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції, доктор сільськогосподарських наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, член-кореспондент НААНУ;

Ведмеденко О.В. - к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва;

Новікова Н.В. - к.с.-г.н., доцент, в.о. завідувача кафедри інженерії харчового виробництва.

**Адреса редколегії: м. Херсон, вул. Стрітенська, 23
Херсонський державний аграрно-економічний університет
Біолого-технологічний факультет
Головний корпус, аудиторії 72, 76**

Матеріали II Всеукраїнської студентської інтернет-конференції «Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі». – Херсон: ХДАЕУ, ВЦ «Колос». 2021. 127 с.

Дзюндзя О.В., Звагольська К.М. <i>ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АГЛЮТЕНОВИХ ВИДІВ БОРОШНА В ХЛИБОПЕКАРСЬКІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....</i>	96
Левченко М.В., Проценко С.В. <i>ПЕРЕРОБКА ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ «МІЛЬЙОНИ В СМІТТЄВОМУ КОШИКУ».....</i>	98
Ведмеденко О.В., Коваленко В.В. <i>ІННОВАЦІЙНІ ПЕРСПЕКТИВИ МОЛОЧНИХ ФЕРМ.....</i>	101
Макухіна С. В. <i>ФОРМУВАННЯ ІНШОМОВНОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....</i>	106
Ведмеденко О.В., Суровицький П.В. <i>СУЧАСНИЙ СТАН МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ.....</i>	110
Кушнеренко В.Г. <i>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОДІВЛІ СВИНЕЙ.....</i>	115
Поляк А.С., Пелих Н.Л. <i>ВПЛИВ БАГАТОПЛІДНОСТІ ЧИСТОПОРІДНИХ СВИНОМАТОК НА ЇХ ВІДТВОРЮВАЛЬНІ ЯКОСТІ.....</i>	117
Барияк О.В., Новікова Н.В. <i>ПЛАНУВАННЯ ОПТИМІЗАЦІЙ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ВАФЕЛЬНИХ ТРУБОЧОК З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....</i>	119
Скорик О.В., Пелих Н.Л. <i>ВПЛИВ ЖИВОЇ МАСИ ЧИСТОПОРІДНИХ СВИНОМАТОК НА ЧАС ПЕРШОГО ПАРУВАННЯ НА ЇХ ВІДТВОРЮВАЛЬНІ ЯКОСТІ.....</i>	121
Микулінська Д.А., Ряполова І.О. <i>ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ПРИ СТВОРЕННІ КУЛІНАРНОЇ БОРОШНЯНОЇ ПРОДУКЦІЇ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ</i>	123
Юкало О.О., Пелих Н.Л. <i>ВИЯВЛЕННЯ ВПЛИВУ ТРИВАЛОСТІ ПЕРІОДУ ПОРОСНОСТІ ЧИСТОПОРІДНИХ СВИНОМАТОК НА ЇХ ВІДТВОРЮВАЛЬНІ ЯКОСТІ.....</i>	125

ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ПРИ СТВОРЕННІ КУЛІНАРНОЇ БОРОШНЯНОЇ ПРОДУКЦІЇ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Микулінська Д.А., магістр біолого – технологічного факультету
Ряполова І.О., канд. с.г. наук, доцент
Херсонський державний аграрно – економічний університет

Сучасний асортимент вітчизняних борошняних кондитерських виробів стабільно розширюється та оновлюється за рахунок використання традиційних та нетрадиційних видів сировини, застосування різноманітних технологічних підходів, гармонійного поєднання вуглеводно-білкового і жирнокислотного складу, додавання вітамінно-мінеральних преміксів та інших цінних компонентів [1, 2, 3].

Наші дослідження присвячені вивченню можливості додавання пюре гарбуза мускатного при виготовленні кексів та введення до пшеничного борошна пшеничних висівок і вівсяного борошна у якості продуктів пребіотиків. За контроль обрано класичну рецептуру кексу «Столичний».

Для визначення кількості гарбузового пюре зробили проробки з рецептурою і визначили три варіанта для дослідження, відповідно 15% (I варіант), 20% (II варіант) та 25% (III варіант). У першому варіанті 25% пшеничного борошна I сорту замінили на вівсяне борошно і 10% пшеничного борошна на пшеничні висівки. У другому варіанті відповідно 40% та 8%, у третьому – 50% і 5%.

Наступним етапом дослідження була профільна оцінка органолептичних властивостей сутність якої, полягала у розкладанні таких показників кексів як зовнішній вигляд, вигляд в розломі, колір, запах, смак на прості складові - дескриптори, інтенсивність яких оцінювалася дегустаторами за 5-ти бальною шкалою інтенсивності, а саме: 0 - ознака відсутня; 1 - ознака ледь відчувається; 2 - слабка інтенсивність; 3 - помірна інтенсивність; 4 - сильна інтенсивність; 5 - дуже сильна інтенсивність

Профільна оцінка органолептичних властивостей, яка дозволяє розкласти ознаки на прості дескриптори показує, що у другому варіанті кекси мають правильну форму, рівномірну товщину, приємний ярко виражений смак і запах (рис. 1).

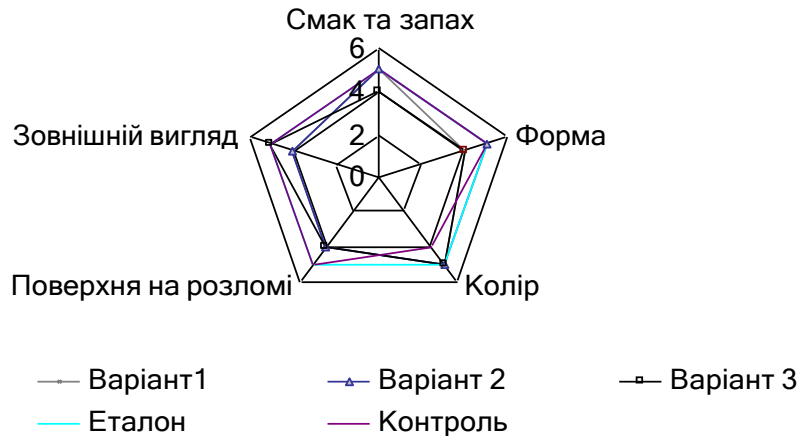


Рис. 1. Профілограма органолептичних показників кексів запропонованої рецептури

Згідно результатів наших досліджень кексові вироби виготовлені за другим варіантом мали кращі органолептичні показники, оптимальні показники вологості та пористості. Кекси мали приємний зовнішній вигляд, правильну, недеформовану, встановлену за рецептурою форму, без надломів та надривів. Поверхня дослідних зразків кексів була не підгорілою, проте із незначними тріщинами невеликого розміру, які загалом не погіршували їх товарного вигляду. Вони характеризувалися гармонійним та збалансованим смаком, в міру солодким присмаком, мали приємний золотисто – жовтий колір.

За результатами органолептичної оцінки варіант кексів з додаванням 20% гарбузового пюре має найбільшу сумарну бальну оцінку і тільки на 0,1 одиницю поступається контрольному зразку.

Крім якісних показників необхідно дбати і про безпечність продукції, тому подальші наші дослідження будуть направлені на визначення мікробіологічних показників як сировини, так і готової продукції.

Література

1. Новікова Н.В., Каменєва Р. Використання нетрадиційної сировини для поліпшення споживчих властивостей тортів на вафельній основі. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2020. Вип. 73. С. 48 -54.
2. Лисюк Г. М., Олійник С. Г., Самохвалова О. В., Кучерук З. І. До питання класифікації продуктів спеціального призначення. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2011. №2. С. 12-18.
3. Чуйко М., Чуйко А. Інноваційні підходи до розробки та виведення на ринок борошняних виробів функціонального призначення. *Економіка та суспільство*, 2021. №23.