

**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.

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

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АГЛЮТЕНОВИХ ВИДІВ БОРОШНА В ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Дзюндзя О.В. канд.тех. наук, доцент кафедри  
Звагольська К.М. магістрант  
Херсонський державний аграрно-економічний університет

Погіршення екологічного стану, жорстка конкуренція на ринку продуктів харчування створюють необхідність перегляду харчування та виробництва харчових продуктів спеціального призначення. З кожним роком все більше виробників приділяють увагу на створення харчових продуктів зі збалансованим складом, низькою калорійністю, функціонального призначення в тому числі і продуктів спеціального призначення для осіб з хронічними захворюваннями. Саме виробництво харчових продуктів, що містить всі необхідні компоненти для забезпечення високого рівня здоров'я та профілактики захворювань здорових людей і визначає актуальність даної роботи.

Відповідно до даних ВООЗ, щороку збільшується кількість аліментарно залежних захворювань, в тому числі і на целіацію. Підступність даного захворювання полягає в непереносимості глютену організмом, який міститься в пшеничному борошні, що є основною сировиною для виробництва хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів.

Досліджуючи перспективні культури [1-7] для виробництва аглютенових видів хлібобулочних виробів, можна виділити найбільш перспективні культури: амарант, сорго, кукурудзу, зелена гречка, рис, черемха, конопля (табл.1).

Таблиця 1

### Хімічний склад різних видів борошна

Найменування показника	Вид борошна						
	Рисове	Кукурудзяне	Соргове	Амарантове	Черемхове	Конопляне	Зелена гречка
Білки, г	7,4	7,2	10,8	14,8	7,6	30,0	13,2
Жири, г	0,6	1,5	3,1	1,79	-	7,9	3,4
Вуглеводи, г	80,2	74,4	76,2	58,6	21,8	29,7	71,2
Крохмаль, г	79,1	70,6	63,9	52,3	-	6,0	55,6
Харчові волокна, г	2,3	2,63	6,53	5,7	4,7	18,0	1,3
Мінеральні речовини							
Калій, мг	8,0	20,0	76,0	540,0	13,4	1888,0	380,0
Магній, мг	50,0	36,0	127,0	320,0	10,0	449,0	200,0
Залізо, мг	1,02	2,7	4,41	56	0,2	33,0	6,7
Цинк, мг	0,17	0,5	3,2	2,8	0,3	7,2	2,1

Однак, з метою збагачення майбутніх виробів доцільно використовувати борошняні суміші даних рослин. Проведений аналіз хімічного складу і властивостей борошна з даних культур показує можливість створення групи борошнених виробів поліпшеної якості та підвищеної харчової цінності для вирішення частини проблеми повноцінного харчування населення.

Нами були проведені попередні проробки в результаті яких було встановлено оптимальне співвідношення видів борошна за структурно-механічними та органолептичними показниками.

Наступним етапом є дослідження хімічного складу булочок «Здоров'я» із суміші зеленої гречки (35%), рису (30%), амаранту(5%) та кукурудзи (30%).

### Література

1. Медвідь, І. М., Шидловська, О. Б., Доценко, В. Ф. Перспективи використання міолітичних ферментів у технології рисового хліба для хворих на целіакію. *Збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів „Актуальні задачі сучасних технологій“*, №3, 2017. С. 154-154.
2. Дробот, В. І., Михонік, Л. А., Грищенко, А. М. Вплив структуроутворювачів на якість безглютенового хліба із суміші рисового та кукурудзяного борошна. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 23, № 6, 2017, 169-175.
3. Христенко, А. С. Хлібобулочні вироби з пониженим вмістом алергенів. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий*, 2020, Вип.98, с.137-145.
4. Гуменюк, О. Л., Ксенюк, М. П., Козлов, М. В. Реологічні властивості напівфабрикатів з добавкою конопляного шроту для приготування хліба білого. *Комплексное обеспечение качества технологических процессов и систем*. 2018, с.23-25
5. И. М. Жаркова и др. Амарантовая мука: характеристика, сравнительный анализ, возможности применения *Вопросы питания*. 2014. Т. 83, № 1. С. 67–73.
6. Дробот, В. І.; Приходько, Ю. С.; Бережна, Г. О. Борошно сорго у технології безглютенового хліба. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 2019, 25, № 1: 208-214.
7. Сова Н. А., Луценко М. В., Єніна Н. Ю., Васараб-Кожушна Л. Д. Насіння ненаркотичних конопель – перспективна біологічно активна сировина для харчової промисловості. *Хранение и переработка зерна*. 2017. Вип. 9 (217). С. 16 – 19