

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ КНТЕУ
БЕЛГОРОДСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМ. В. Г. ШУХОВА
БЕЛГОРОДСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ



**СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК
НАЦІОНАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ
В КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ
ТА ГЛОБАЛЬНОЇ ФІНАНСОВОЇ КРИЗИ**

**Збірник тез доповідей
міжнародної науково-практичної конференції
науковців, викладачів, спеціалістів**

Харків
2009

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КНТЕУ
БЕЛГОРОДСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМ. В. Г. ШУХОВА
БЕЛГОРОДСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ

**СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК
НАЦІОНАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ
В КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ
ТА ГЛОБАЛЬНОЇ ФІНАНСОЇ КРИЗИ**

**Збірник тез доповідей
міжнародної науково-практичної конференції
науковців, викладачів, спеціалістів**

Харків 2009

*Рекомендовано до друку вченою радою
Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ
Протокол № 2 від 7 жовтня 2009 року.*

До збірника ввійшли тези наукових доповідей науковців, викладачів, спеціалістів, що були представлені на міжнародній науково-практичній конференції «Соціально-економічний розвиток національної економіки в контексті європейської інтеграції та глобальної фінансової кризи». У роботі конференції взяли участь науковці та викладачі міст: Харків, Київ, Хмельницький, Вінниця, Дніпропетровськ, Чернівці, Полтава; Белгород, Ростов-на-Дону (Росія).

Тези надано в авторській редакції з дотриманням індивідуального стилю. За фактичний матеріал і його інтерпретацію відповідальність несуть автори та їх наукові керівники.

Редакційна колегія: К. Д. Гурова, голова редакційної колегії, к.е.н., доц.; М. М. Буднік, заступник голови редакційної колегії, к.е.н., доц.; О. М. Гавриш, к.е.н.; В. І. Ганін, к.е.н., проф.; Ю. А. Дорошенко, д.е.н., проф. (Росія); Л. О. Лігоненко, д.е.н., проф.; Є. В. Мних, д.е.н., проф.; В. А. Павлюк, д.ф.-м.н., проф.; Н. В. Прикульська, д.т.н., проф.; В. Б. Рабухін, д.ф.-м.н., проф.; К. В. Свідло, д.т.н., проф.; Л. В. Соколова, д.е.н., проф.; Є. Є. Тарасова, д.е.н., проф. (Росія); О. М. Теліженко, д.е.н., проф.; О. І. Черевко, д.т.н., проф.

С-69

Соціально-економічний розвиток національної економіки в контексті європейської інтеграції та глобальної фінансової кризи: Збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції науковців, викладачів, спеціалістів. – Харків, 12 листопада 2009 р.: Харків: КНТЕУ, ХТЕІ КНТЕУ, 2009. – 370 с.

ISBN 978-966-629-412-1

© Київський національний торговельно-економічний університет, 2009 р.

© Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ, 2009 р

ЗАСТОСУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ КІСТКОВОГО ХАРЧОВОГО ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

УДК 613.24.25.002.62

Жуков С.В., к.т.н., доц.,
Харківський торговельно-
економічний інститут КНТЕУ,
Роговой І.С., аспірант,
Харківський державний університет
харчування і торгівлі

Борошняні кондитерські вироби, зокрема з пісочних видів тіста, користуються широким попитом у населення. Проте слід відзначити, що вони характеризуються підвищеною енергетичною смістю та низькими харчовою і біологічною цінностями. Таке явище обумовлено недостатнім вмістом незамінних амінокислот, ПНЖК, вітамінів, мінеральних речовин.

Для розширення асортименту і підвищення біологічної цінності борошняних кондитерських виробів використовують нові нетрадиційні сировинні джерела з більш високими харчовими показниками: соєве борошно, зародки пшениці, фруктові та овочеві порошки та інше. Основна увага дослідниками при досягненні вказаної мети приділяється збереженню традиційних споживчих властивостей, у першу чергу це стосується органолептичних характеристик нових виробів.

Необхідними компонентами харчування, які забезпечують нормальну діяльність організму і повинні надходити з їжею, є мінеральні речовини. В останній час особлива увага приділяється кальцію, що пов'язано зі зникненням рівня споживання кисломолочної продукції.

Для реалізації зазначених проблем пропонується використовувати як джерело кальцію напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ).

Хімічний склад кісток непостійний і залежить від породи, віку і угодюваності тварин, а також від виду кісток: з підвищенням угодюваності збільшується вміст жиру і мінеральних речовин та зменшується кількість води. У хребцях подібне спостерігається в напрямку від голови до задньої частини туші. У кістках молодих тварин міститься менше жиру й золи і більше вологи,

шж у кістках дорослої тварин тієї ж угодованості.

Мінеральний склад кісткової тканини наступний: $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ – 85%; CaCO_3 – 10%; CaF_2 – 0,3%; CaCl_2 – 0,2%; $\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_2$ – 1,5%. Як видно з наведених даних, такий склад, головним чином, представлений солями кальцію, фосфорної і вугільної кислоти, у меншій кількості виявлені фосфорні солі магнію. У кістках також міститься незначна кількість фтористих і хлористих солей кальцію. До складу кісток входить велика частка магнію, що знаходиться в організмі, й невелика частина калію. У кістковій тканині виявлено також мікроелементи, такі як алюміній, марганець, мідь та ін.

У зв'язку з викладеним вище, можна дійти висновку, що кістки – це достатньо цінна сировина, яку необхідно раціонально використовувати і отримувати з неї харчову, кормову і технічну продукцію. На даний час кістки частково переробляються на м'ясокомбінатах. Їх переробка та використання проводиться по різному. Тільки на деяких м'ясокомбінатах кістки використовують із метою отримання максимальної кількості харчових продуктів.

Харківським державним університетом харчування і торгівлі (ХДУХТ) запропонована технологія переробки харчової кістки у напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ) ТУ У 40-01566330. 073-99. НКХ – пастоподібний продукт кремового кольору з нейтральним смаком і концентрованим м'ясним запахом. До його складу входять: вода – $45,5 \pm 0,2\%$; білок – $12,2 \pm 0,1\%$; жир – $11,0 \pm 0,1\%$; зола – 35%, у тому числі кальцій – $15,0 \pm 0,1\%$ і фосфор – $4,0 \pm 0,1\%$.

Технологія приготування НКХ передбачає теплову обробку кісток при тиску в 3 ат. протягом 7...10 годин. Напівфабрикат кістковий харчовий передбачається виготовляти з кісток сільськогосподарських тварин і призначається він як дієтична добавка для вироблення різних видів продуктів харчування. НКХ випускається спеціалізованими цехами у вигляді пасти або порошку і призначений для збагачення харчової продукції з сировини рослинного й тваринного походження біоорганічними сполуками кальцію, що легко засвоюються, з метою досягнення в раціонах харчування оптимального співвідношення кальцію та фосфору.

На даний час нами реалізується програма досліджень щодо використання напівфабрикату НКХ при виготовленні борошняних кондитерських виробів із пісочних видів тіста у підприємствах ресторанного господарства.

119.	Білетський Е.В., к.т.н., доц., ХТЕІ КНТЕУ Савенко Д.П., к.т.н., доц., ХДУХТ. Апаратурно оформлений процесу швидко заморожування культивованих грибів.....	239
120.	Жуков Є. В., к.т.н., ХТЕІ КНТЕУ, Артемченко В. С., к.т.н., проф., ВНП ХДУХТ. Використання стандартів ISO серії 9000 «Quality management system» при конструюванні харчових продуктів функціонального призначення.....	241
121.	Жуков Є. В., к.т.н., ХТЕІ КНТЕУ, Роговой І. С., ХДУХТ. Застосування папір-фабрикату кісткового харчового для виробництва продукції ресторанного господарства оздоровчого призначення.....	243
122.	Карпенко К. В., к.о.к.н., доц., ХТЕІ КНТЕУ. Фактори, які впливають на якість ковбасних виробів в сучасних умовах.....	245
123.	Корзун В. Н., д.м.н., проф., ПГМБ ім. О. М. Маршала АМН України, Сидло К. В., к.т.н., доц., Галасний І. В., ХТЕІ КНТЕУ. Перспективи розвитку технології продукції харчування, що забезпечує профілактику онкозахворювань.....	247
124.	Малафая М. Т., к.ф.-м.н., доц., Теймурова А.Т., асп., Погожих М. І., д.т.н., проф., Перцевой Ф. В., д.т.н., проф., ХДУХТ. Вивчення реологічних властивостей білково-полісахаридних розчинів.....	249
125.	Мартиненко Л. Г. к.т.н., доц., ХТЕІ КНТЕУ. Удосконалення феноменематичної моделі гідротермічного методу обробки харчових продуктів.....	251
126.	Мостова Л. М., к.т.н., доц., Саморай В. П. к.т.н., проф., ХТЕІ КНТЕУ. Використання комп'ютерної графіки в технологічному проектуванні закладів ресторанного господарства.....	252
127.	Павлюк В. А., проф., Сальніков В. П., ХТЕІ КНТЕУ. Лабораторна установка з підвищеними можливостями вимірювання термодинамічних процесів.....	254
128.	Рудавська Г. Б., д.с.-г.н., проф., Голуб Б. О. к.т.н., КНТЕУ. Модифікація складу заквасок біфідумічних кисломолочних напоїв.....	256
129.	Саватоска Л. Ю., д.т.н., проф., Алюшин Г. Н., Подгорная Н. Н., БУПК. Розробка нових продуктів харчування для людей, перебуваючих в стресовому стані.....	258
130.	Холодова О. А., асп., Сяфонова О. М., д.т.н., проф., ХНТУСГ ім. П. Василенка. Розробка нових продуктів харчування для людей, перебуваючих в стресовому стані.....	259
СЕКЦІЯ 5 Експертиза та методи контролю якості товарів та послуг		
131.	Гарбуз О. В., к.с.-г.н., ст.н.сп., Шеломіченко Н. В., асистент, ХТЕІ КНТЕУ, Делікатність буряка столового сорту Бордо харківський в залежності від строку, густоти посіву та розміру кореншквидів.....	261
132.	Доманова Е. В., ст. препод., Машей О.Г. к.х.н., доц., ХТЗІ КНТЗУ. Проблеми екологічної сертифікації текстильної продукції.....	263
133.	Зборицька О. В., викладач-стажист, ХТЕІ КНТЕУ. Товарознавчі аспекти дослідження якості взуття вітчизняного виробництва в умовах економічної кризи в Україні.....	265
134.	Іванов Л. С., к.т.н., доц., ХТЕІ КНТЕУ. Використання сучасних технічних засобів митного контролю.....	266
135.	Клименко В. І., асистент, ВТЕІ КНТЕУ. Особливості оцінки якості товарів, процедура експертизи з застосуванням різних методів контролю за якістю виробленої продукції.....	268
136.	Кухтінна Н. М., к.х.н., доц., ХТЕІ КНТЕУ. Оцінка історичної і культурної цінності виробів вихованця.....	270
137.	Кухтінна Н. Н., к.х.н., доц., ХТЗІ КНТЗУ. СВЧ обробка овсяних зерен.....	271
138.	Павлюшина М. Л., к.т.н., доц., ЛІЕТ. Перспективи використання натуральних барвників у харчовій промисловості.....	273
139.	Покрєсова Н. Т., к.т.н., доц., Догалева Л. А., ст. преподаватель, БУПК. Профільний метод в оцінці якості та ідентифікації бальзамичних сиropов.....	275