

УКООПСІЛКА
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)

Галузева науково-дослідна лабораторія харчових виробництв

НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ І ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ

Міжвузівського науково-практичного семінару
(м. Полтава, 14 квітня 2016 р.)

Науковий керівник семінару
д. т. н., професор Т. В. Капліна

Полтава
ПУЕТ
2016

УДК 664
ББК 36я431
Н73

Представлені матеріали заслухані, обговорені й рекомендовані до друку на засіданні Міжвузівського науково-практичного семінару «Нові технології і обладнання харчових виробництв» 14 квітня 2016 р., протокол № 2.

Науковий керівник семінару:

Т. В. Капліна, д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Відповідальний за випуск:

В. О. Скрипник, к. т. н., доцент кафедри технологічного обладнання харчових виробництв і торгівлі Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали Н73 Міжвузівського науково-практичного семінару (м. Полтава, 14 квітня 2016 р.) / науковий керівник семінару Т. В. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2016. – 45 с.

ISBN 978-966-184-226-6

У матеріалах наведено тези доповідей, заслуханих та обговорених на засіданні Міжвузівського науково-практичного семінару «Нові технології і обладнання харчових виробництв» 14 квітня 2016 р.

Для викладачів, аспірантів, магістрів і спеціалістів, а також наукових працівників, практичних працівників галузі харчових виробництв, у тому числі ресторанного господарства.

УДК 664
ББК 36я431

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-226-6

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2016

ВПЛИВ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ НА ФОРМУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КЕКСІВ

***В. М. Столярчук, к. т. н., доцент (ПУЕТ, м. Полтава); С.
О. Овчіннікова-Дудник, асистент (ПУЕТ, м. Полтава)***

Збільшення обсягу виробництва та споживання борошняних кондитерських виробів за останні роки підтверджує їх значну популярність. При цьому борошняні кондитерські вироби (далі БКВ) характеризуються високим вмістом цукру, жиру, вуглеводів і відносно низьким – білків, ненасичених жирних кислот, вітамінів. Тому є актуальним розроблення БКВ із кексового тіста збагачених біологічно активними компонентами.

Результати наших попередніх досліджень показали широкі можливості використання продуктів переробки насіння олійних культур у технології кексового тіста [1]. Найбільш перспективним у цьому плані є гарбузове насіння. Аналіз літературних даних стосовно хімічного складу засвідчив, що в гарбузовому насінні не знайдено ніяких речовин, які б могли зашкодити здоров'ю людини [1]. Тому недоцільно застосовувати його глибоку переробку на шрот, олію та білкові ізоляти. Нами досліджено можливість уведення до складу рецептур кексів гарбузового насіння на заміну пшеничного борошна (у перерахунку на суху речовину) та вершкового масла (у перерахунку на частку жиру). Залишкову частку вершкового масла заміняли на олію соняшникову рафіновану.

Для встановлення обмежень щодо заміни в рецептурі кексів частини пшеничного борошна на гарбузове насіння, нами було вивчено характер впливу частки заміни на органолептичні властивості готових виробів. Заміну проводили поступово із кроком $\lambda = 5\%$. Вироби оцінювали згідно зі стандартом ДСТУ ISO 6658:1985 «Дослідження сенсорне. Методологія» [2]. Результати органолептичної оцінки представлені на рис. 1.

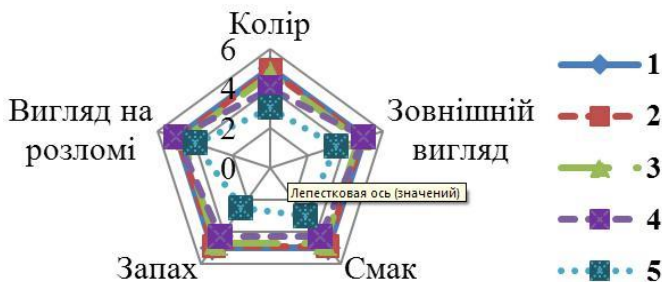


Рисунок 1 – Вплив гарбузового насіння на органолептичні властивості кексів: 1 – контроль – кекс «Столичний»; 2 – кекс із заміною 20 % пшеничного борошна на ГН (на суху речовину); 3 – кекс із заміною 25 % пшеничного борошна на ГН (на суху речовину); 4 – кекс із заміною 30 % пшеничного борошна на ГН (на суху речовину); 5 – кекс із заміною 35 % пшеничного борошна на ГН (на суху речовину)

Дегустація виробів показала, що при уведенні гарбузового насіння в кількості 30 % на заміну пшеничного борошна характеристики структури виробів (зовнішній вигляд та вигляд на розломі) знаходяться на рівні контрольних зразків. Вироби під час випікання набували форми та пористості, властивих кексовому тісту. Уведення більшої частки ГН призвело до погіршення цих показників. Дегустація засвідчила, що при внесення до рецептури ГН вироби набували властивих йому смаку, запаху та кольору. Це значно відрізняло їх від контрольних зразків і обумовлювало зниження органолептичної оцінки. Проте такі властивості сприймалися дегустаторами позитивно.

Таким чином, зниження органолептичної оцінки кексів за новою технологією відбувається через набуття ними смаку, запаху та кольору, властивих гарбузовому насінню. Це вказує на можливість розробки технології якісно нових кексових виробів із використанням гарбузового насіння.

Список використаних джерел

1. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із використанням продуктів переробки гарбузового насіння : монографія / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, С. О. Овчіннікова-Дудник, Е. М. Бровко. – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 356 с.
2. ISO 6658 : 1985, IDT : ДСТУ ISO 6658 : 2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови / В. Косюра (пер. та наук.-техн. ред.). – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – VII, 17 с. – (Національний стандарт України).

НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ І ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ Міжвузівського
науково-практичного семінару
(м. Полтава, 14 квітня 2016 р.)

Головний редактор *М. П. Гречук*
Комп'ютерна верстка *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 2,6.
Тираж 30 пр. Зам. № 070/564.

Видавець і виготовлювач
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
к. 115, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014;



(0532) 50-24-81

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів
видавничої продукції ДК № 3827 від 08.07.2010 р.

ISBN 978-966-184-226-6



9 789661 842266 >