



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
САДІВНИЦТВА**



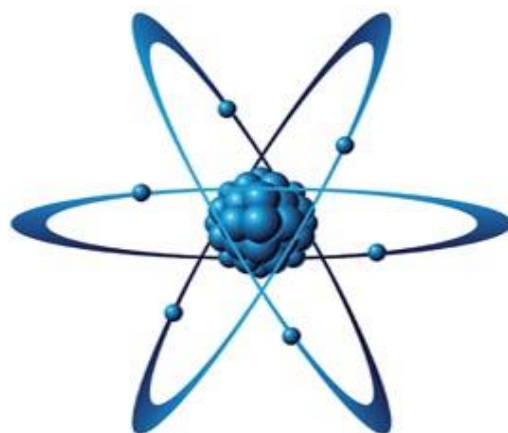
**МАТЕРІАЛИ VI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-  
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**« АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ  
АГРАРНОЇ НАУКИ »**

**Міністерство освіти і науки України**  
**Уманський національний університет садівництва (Україна)**  
**Господарча академія ім. Д.А. Ценова (Болгарія)**  
**Державна Вища Професійна Школа в Плоцьку (Польща)**  
**Університет Південної Богемії в Чеських Будейовіцах (Чеська республіка)**  
**Академія імені Якуба з Парадижа (Польща)**

# **МАТЕРІАЛИ VI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**“АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ  
АГРАРНОЇ НАУКИ”,  
присвяченої 150-річчю заснування  
факультету агрономії Уманського НУС**

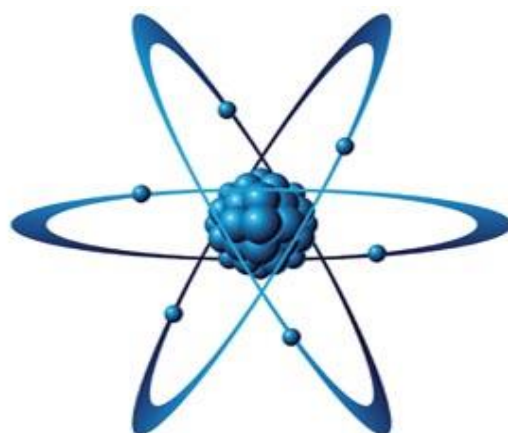


Умань – 2018

**Ministry of Education and Science of Ukraine  
Uman National University of Horticulture (Ukraine)  
D. A. Tsenov Academy of Economics (Bulgaria)  
The State University of Applied Sciences in Plock (Poland)  
University of South Bohemia in Ceske Budejovice (Czech Republic)  
The Jacob of Paradies University (Poland)**

**MATERIALS OF THE VI  
INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC-PRACTICAL  
CONFERENCE**

**"ACTUAL PROBLEMS OF  
AGRICULTURAL SCIENCE",  
devoted to the 150-th anniversary of foundation  
of the Faculty of Agronomy of Uman NUH**



Uman – 2018

С. С. Миронюк	ВПЛИВ ОБРОБЛЕННЯ БАКЛАЖАНІВ НА ЗМЕНШЕННЯ УСМОКТУВАННЯ ОЛІЇ ПІД ЧАС ЇХНЬОГО ОБСМАЖУВАННЯ.....	402
К. Р. Мірошник, О. В. Чубар, Н. М. Романченко	АЛЬТЕРНАТИВА КАВІ – ЦИТРУСОВИЙ ПУНШ.....	404
Н. С. Палько, І. Г. Зотова	ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.....	406
О. В. Пахомська	ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.....	408
Н. З. Петришин	ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ОЗДОБЛЮЮЧИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....	409
А. М. Поліщук, В. В. Новіков	ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ СПЕЛЬТИ ДЛЯ ВИРОБЛЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.....	410
А. Д. Салавеліс, С. М. Павловський, І. М. Шаркова	РОЗРОБКА СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ПРОДУКТІВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	412
О. П. Герасимчук, І. Ф. Улянич	АКТУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ СУЧАСНОГО КОРМОВИРОБНИЦТВА.....	413
С. О. Черненко, А. Д. Салавеліс	РОЗРОБКА КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ, ЩО ВОЛОДІЄ ПРЕВЕНТИВНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ...	415

### ***ЗАГАЛЬНООСВІТНІ НАУКИ***

О. В. Василенко	ЕФЕКТИВНІСТЬ ПЕРЕРОБКИ ОПАЛОГО ЛИСТЯ МЕТОДОМ КОМПОСТУВАННЯ.....	418
Є. А. Заленська, І. Д. Жияк, В. В. Давискиба	ЕКОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ВОДОПОСТАЧАННЯ М. УМАНЬ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ALLIUM TEST.....	419
С. В. Лещенко	ІНДИВІДУАЛЬНА САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ З МАТЕМАТИКИ.....	421
О. В. Нікітіна	УПОРЯДКУВАННЯ ВОДООХОРОННИХ ЗОН – ВАЖЛИВИЙ ІНСТРУМЕНТ ОХОРОНИ І РАЦІОНАЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВОДНИХ РЕСУРСІВ.....	423
І. П. Суханова	ОРГАНІЧНИЙ ВУГЛЕЦЬ ҐРУНТУ ЯК СКЛАДОВА ЙОГО БІОГЕОХІМІЧНОГО КОЛООБІГУ.....	424

Т.д.

Серед технологій відкладеного випікання набули значного поширення кілька способів приготування заморожених напівфабрикатів, застосування яких буде залежати від того, які саме напівфабрикати/хлібобулочні вироби та на якій стадії піддаються заморожуванню (заморожування тіста в блоках/тістових заготовках; частково випечені заморожені напівфабрикати; частково вистояні заморожені напівфабрикати; заморожування напівфабрикатів без вистоювання з можливістю поєднання процесів вистоювання та випікання в печі). Кожна з цих технологій має ряд переваг та недоліків і знайшла своє застосування для окремої групи хлібобулочних виробів.

Отже, сьогодні умови конкуренції на ринку хлібобулочних виробів вимагають розробки інноваційних технологій, що забезпечують виробництво конкурентоспроможної продукції. На жаль, для їх широкого впровадження необхідна більша увага держави до хлібопекарської галузі промисловості, від продукції якої залежить здоров'я людини.

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**

**О. В. ПАХОМСЬКА** асистент

**Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, м. Вінниця, Україна**

Важливим соціально-економічним завданням є створення в Україні необхідних умов для становлення та стабільного функціонування продовольчого ринку та безперебійного задоволення потреб населення в продуктах харчування повсякденного попиту, зокрема, в хлібі та хлібобулочних виробах.

Висока соціальна значущість хлібної продукції зумовлена спроможністю задоволення потреб організму людини в корисних речовинах, фактором наявності в раціоні харчування всіх категорій населення, відсутністю товарів-замінників.

В сучасних умовах ринкових відносин, велика увага приділяється якості хліба та хлібобулочних виробів. Один з шляхів забезпечення стабільної якості хліба проходить через розвиток комплексних технологій, в основу яких покладені розроблені в останні 10-15 років нові технології виробництва хліба та хлібобулочних виробів.

Для підвищення якості та харчової цінності хлібобулочних виробів актуальним є використання нетрадиційних видів сировини. Це продукти рослинного походження, які містять біологічно активні харчові речовини.

У виробництві хліба, окрім традиційного пшеничного та житнього видів борошна, використовують борошно із зернових і бобових культур – вівса, ячменю, тритикале, гороху, рису, квасолі, нуту та ін. Ці продукти містять багато корисних для організму мінеральних речовин, мікро- і макроелементів, целюлозу, крохмаль, вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР.

Під час виготовлення деяких сортів хліба використовують вторинні матеріальні ресурси консервної промисловості, зокрема, порошок із цілих фруктів та овочів або їх макухи. Ці види сировини багаті на пектин, цукри та мінеральні речовини.

Біологічну цінність хліба підвищують введенням пюре з моркви (сирої та вареної), вареної капусти і буряку, картоплі, розмеленого насіння томатів. Ці види сировини збагачують хлібобулочні вироби каротином, а продукти з насіння томатів – ще й азотистими речовинами, що сприятливо впливає на

загальне зміцнення організму й підвищення імунітету.

Виготовляючи хліб, використовують журавлину, інжир, кокосові горіхи, виноград. Вироби з такими добавками мають антираковий ефект і бактерицидні властивості, тому що в них міститься багато поліфенольних сполук та ненасичених жирних кислот.

Для виготовлення дієтичних сортів хліба використовують поліфункціональні біологічно активні добавки рослинного походження. До таких добавок відносять високодисперсні порошки із кропиви, моркви, плодів шипшини, глоду та ожини. Вони містять у своєму складі флавоноїди, каратиноїди, дубильні речовини та інші з'єднання.

Проведені дослідження із використанням під час виготовлення хлібобулочних виробів пряно-смакових рослин, а також листових овочів. Є також пропозиції використовувати порошок із листя стевії та шпинату, які багаті не тільки на харчові волокна, але й на мінеральні елементи, органічні кислоти й інші речовини.

Хліб та хлібобулочні вироби збагачують йодом при цьому використовують порошок або екстракт морських водоростей, а також окремі частини цих рослин, гідролізат мідій та інших морських гідробіонтів.

Для збагачення хлібобулочних виробів повноцінними білками вчені рекомендують використовувати сою та її продукти (соеві молоко, пасту й сироватку, соєві білково-ліпідні комплекси, ізоляти), багаті незамінними амінокислотами, зокрема лізином і треоніном.

Для вирішення питань оздоровлення населення потрібно здійснювати формування раціонального асортименту хліба та хлібобулочної продукції, а також розробити вироби для профілактичного й лікувального харчування за двома напрямками: підвищення харчової та біологічної цінності продуктів шляхом варіації технологічних параметрів процесу виробництва та підвищення якості готових хлібобулочних виробів шляхом введення різних харчових добавок до його складу.

## **ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ОЗДОБЛЮЮЧИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Н. З. ПЕТРИШИН**, кандидат технічних наук

**Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів, Україна**

Аналіз харчового статусу населення нашої країни виявляє відхилення від формули збалансованого харчування: підвищена калорійність раціону; дефіцит білків, вітамінів і харчових волокон.

Виробництво продуктів з вмістом функціональних інгредієнтів – це одна із концепцій здорового харчування. Оздоблюючі напівфабрикати, десертні страви, якими є крем-суфле, мають низьку харчову цінність внаслідок невеликого вмісту вітамінів, макро- та мікроелементів. Підвищення харчової цінності крем-суфле може бути досягнуто введенням порошку кероб.

Кероб – це порошок з плодів Ріжкового дерева (Цератонії стручкової). Не так давно став відомий в дієтичному харчуванні, як альтернатива какао порошка і шоколада. Також використовується в кондитерській промисловості замість цукру.

За смаком кероб злегка схожий на какао, але, в залежності від ступеня обсмаження має різний післясмак. Зовні відрізняється блідо-рожевим відтінком. Кероб є натуральним полівітамінним комплексом, містить вітаміни А, групи В, D, мінералів, клітковини, на 8% складається з білка. Містить багато кальцію,

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**МАТЕРІАЛИ VI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ “АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ АГРАРНОЇ НАУКИ”  
присвяченої 150-річчю заснування факультету агрономії  
Уманського НУС**

*Технічний редактор, художнє оформлення  
і комп'ютерна верстка І.В. Прокопчук*

*Видається в авторській редакції*

---

Підписано до друку 02.10.2018 р. Формат 60x84 1/16.  
Папір офсетний. Умов. – друк. арк. 32,81  
Тираж 300 прим. Замовлення № 1732

Видавництво “Основа”  
01005, м. Київ, вул. Чехова, 11  
Свідоцтво ДК № 3526 від 15.10.2009 р.