

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY



**INNOVATIVE DEVELOPMENT
OF HOTEL AND RESTAURANT
INDUSTRY AND FOOD
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF
I INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 24, 2020

Prague – 2020

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE NAMED
AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

**INNOVATIVE DEVELOPMENT
OF HOTEL AND RESTAURANT
INDUSTRY AND FOOD
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF
I INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 24, 2020

ISBN 978-80-907570-5-9

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2020

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of I International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, 232 p.

The collection contains proceedings of I International scientific and practical Internet conference "Innovative development of hotel and restaurant industry and food production", subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/OKPR-01>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production/>

Multilanguage edition

Passed for printing 18.05.2020

Circulation 50 copies

ISBN 978-80-907570-5-9

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

jako svou 16. publikací

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible
for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2020

© Oktan-Print s.r.o., 2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ**

МАТЕРІАЛИ

**І МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

24 квітня 2020 року

м. Прага – 2020

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

I 66

I-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали I Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. - 232 с.

ISBN 978-80-907570-5-9

DOI: 10.46489/OKPR-01

У збірнику опубліковано матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції „Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв”, тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе.**

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

© Донецький національний
університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2020

© Oktan Print s.r.o., 2020

РОЗРОБКА НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Пахомська О.В. асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ВТЕІ КНТЕУ, м. Вінниця

Тенденції останніх десятиріч щодо погіршення харчового статусу населення України, що пов'язані з неповноцінністю харчового раціону, визначили гостру потребу створення продуктів харчування нового покоління з підвищеним вмістом есенціальних нутрієнтів. Традиційно лідируючу позицію в раціоні харчування основних груп населення займають хлібобулочні вироби, що мають високу енергетичну цінність, проте відзначаються низьким вмістом вітамінів, харчових волокон, незамінних амінокислот, мінеральних речовин. Це зумовлено видаленням багатих на ці речовини анатомічних частин зерна під час отримання борошна. У цьому зв'язку оптимізація хімічного складу хлібобулочних виробів є дієвим засобом корекції харчового статусу населення.

Об'єкт дослідження – технологія хліба на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці та дієтичними добавками.

З метою підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів використовували пророслі зерна пшениці, хмельову закваску, гарбузове пюре, шрот розторопші плямистої, концентрат квасного суслу. Дані дієтичні добавки мають високу фізіологічну активність та містять біологічно активні речовини: харчові волокна, мінеральні речовини, вітаміни групи В та вітамін Е.

У результаті наукових досліджень розраховано рецептурні композиції хлібобулочних виробів на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці зі включенням гарбузового пюре, концентрату квасного суслу та розторопші плямистої. В процесі експериментальних досліджень досліджено фізико-хімічні властивості та поживну цінність хлібобулочних виробів із використанням пророслого зерна пшениці, хмельової закваски та дієтичних добавок.

Харчова цінність хлібобулочних виробів є інтегрованим результатом якості сировинного матеріалу, параметрів технологічного процесу. Тому закономірним є той факт, що внесення збагачувальної сировини, у тому числі й сировини рослинного походження, в рецептурний склад хліба безпосередньо впливає на якість напівфабрикатів, кінцевого продукту, а також хід технологічного процесу.

Аналіз харчової цінності розроблених хлібобулочних виробів показав, що при додаванні раціональної кількості пророслого зерна пшениці, хмельової закваски та дієтичних добавок підвищується вміст макро- та мікроелементів порівняно з традиційними і забезпечується 25-40% добової потреби людини в основних нутрієнтах. На розроблені види хліба затверджено нормативно-технічну документацію. Здійснено комплекс робіт з впровадження розроблених технологій у закладах ресторанного господарства.

Таким чином, використання пророслого зерна пшениці, хмельової закваски та дієтичних добавок в технології хлібобулочних виробів дозволяє отримати вироби з підвищеним вмістом макро- та мікроелементів і розширити асортимент продукції функціонального призначення з покращеними смаковими властивостями, що сприятиме поліпшенню структури харчування населення.

В. Згоранець, В.І. Бабенко Розроблення рецептури майонезів з біологічно активними добавками.....	100
Л.І. Решетило До питання безпеченості та якості кулінарної продукції у підприємствах ресторанного господарства.....	101
В.М. Ізраєлян, О.А. Штонда Застосування м'яса страусів в технології шинкових виробів.....	103
О.В. Кочубей-Литвиненко, А.С. Дубівко Перспективи використання ультразвукового впливу при виробництві рослинних напоїв на основі вівсяного борошна.....	105
С.В. Кюрчев, В.О. Верхоланцева Відцентрово-роторний подрібнювач для приготування корму тваринам.....	107
О.А. Маяк, А.М. Сардаров Використання вакуумної вібраційної сушарки для переробки овочевих вичавків.....	108
І.О. Огороднічук Вплив ультразвукового опромінювання на мікроорганізми.....	110
О.В. Омельченко, Л.О. Цвіркун, Г.В. Гейєр Удосконалення технологічного процесу сортування яблук.....	112
Н.О. Паляничка Визначення продуктивності імпульсного гомогенізатора молока.....	114
О.В. Пахомська Розробка новітніх технологій хлібобулочних виробів.....	116
В.В. Перекрест, Г.В. Гейєр, О.В. Абрамова Застосування вихровий труби в цехах копчення риби.....	117
Г.М. Постнов, О.М. Постнова, В.М. Червоний, Н.О. Афукова Дослідження ефективності процесу ультразвукової екстракції дикорослої сировини від величини гідромодуля і частоти хвиль.....	119
Т.І. Романовська, М.І. Осейко Перспективи використання ліпідів у ресторанному бізнесі.....	121
В.М. Серебренников, В.П. Хорольський, Ю.М. Коренець Математичний аналіз дифузійного переносу пасивної домішки в рідкому середовищі під впливом ультразвуку.....	122
Е.Ф. Халікова Перспективи використання побічного продукту пивоваріння у хлібопекарському виробництві.....	123
Е.Ф. Халікова, О.А. Білик Уповільнення процесу черствіння хлібців висівкових.....	125