

СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

УДК 664.64.016

Бачинская Я.О., канд. с.-х. наук,

Непочатых Т.А., канд. техн. наук, доц. (ХТЭИ КНТЭУ, Харьков)

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОВЫШЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БУЛОК ГОРОДСКИХ за СЧЕТ ВВЕДЕНИЯ ШРОТОВ

Работа посвящена разработке научно обоснованной технологии производства булок городских повышенной биологической ценности с использованием шротов, исследованию качества хлебобулочных изделий отечественного производства, а также сравнению их основных характеристик с новым улучшенным образцом.

Ключевые слова: хлебобулочные изделия, биологическая ценность, шроты из семян тыквы и зародышей пшеницы.

УДК 664.002.35:664.935

Бреславец Т.В., Юрченко С.Л., Колесникова М.Б., кандидаты техн. наук
(ХДУХТ, Харьков)

РАЗРАБОТКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ при ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ

Рассмотрены отдельные аспекты технологии полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса, предусматривающей тепловую обработку предварительно запакованных в вакуум полуфабрикатов при сниженных температурах.

Ключевые слова: вакуумная упаковка, тепловая обработка, мясные полуфабрикаты, денатурация, производственные потери.

УДК 620.2:664.12+006.83

Гирка О.И., канд. техн. наук (ЛКА, Львов)

ПРОГНОЗИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОГО ЖИРА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЕСТЕСТВЕННЫХ АНТИОКСИДАНТОВ

В СОСТАВЕ НОВЫХ СУХИХ ЗАВТРАКОВ

Предложено повысить качество сухих завтраков за счет внесения в рецептуру свежеприготовленного молочного жира, но для торможения окисления использовать естественные антиоксиданты.

Ключевые слова: сухие завтраки, молочный жир, естественные антиоксиданты, галава кислота, родиола розовая, стабилизация качества, автоокисление, перекисное, бензидиновые и тиобарбитуровые числа.

УДК 637.147:613.262

Гницевич В.А., д-р техн. наук, доц., Вольнова Н.В. (ДонНУЭТ, Донецк)

ТЕХНОЛОГИЯ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БЛЮД НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭКСТРАКТА КОРНЕВИЩА солодки

В статье приведены результаты исследований по разработке ассортиментов и технологии сладких блюд и отделочных полуфабрикатов на основе молочного полуфабриката с использованием экстракта корневища солодки. Исследованы показатели качества блюд на его основе.

Ключевые слова: экстракт корневища солодки, молочный полуфабрикат, сладкие блюда, отделочные изделия, показатели качества.

УДК 663.91.05:632.135

Гницевич В.А., д-р техн. наук, доц., Левит И.Б., канд. техн. наук, доц., Федотова Н.А. (ДонНУЭТ, Донецк)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЛКОВО-РАСТИТЕЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТА НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

В работе приведены результаты проведенных исследований органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества белково-растительного полуфабриката на основе молочной сыворотки.

Ключевые слова: белково-растительный полуфабрикат на основе молочной сыворотки, органолептическая оценка, физико-химические показатели, переваривание белков, микробиологические показатели.

УДК 641.1:635.82

Гнищевич В.А., д-р техн. наук, доц., Чехова Н.С. (ДонНУЭТ, Донецк)

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТА НА ОСНОВЕ ШАМПИНЬОНОВ И СЕМЯН ТЫКВЫ

В статье приведены результаты исследований химического состава полуфабриката на основе шампиньонов и семян тыквы. Проанализирован аминокислотный и жирнокислотный состав полуфабриката, рассчитан аминокислотный скор, «триптофановый» и «треониновый» индексы.

Ключевые слова: *аминокислотный скор, жирнокислотный состав, идеальный белок, «триптофановый» индекс, «треониновый» индекс, лимитирующая аминокислота.*

УДК 664.681

Давыдович О.Я., канд. техн. наук, доц., Палько Н.С. (ЛКА, Львов)

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

В статье рассмотрено влияние продуктов переработки ягод, клюквы и плодов кизила на повышение биологической ценности нового печенья сахарного и пирожных песочных. По результатам проведенных экспериментальных исследований доказана целесообразность использования предложенных натуральных добавок в рецептуре новых мучных кондитерских изделий.

Ключевые слова: *печенье сахарное, пирожные песочные, биологическая ценность, минеральный состав, витаминный состав, натуральные добавки.*

УДК 637.12.6

Донцова И.В., Лебединец В.Т., Гирняк Л.И., кандидаты техн. наук, доценты (ЛКА, Львов)

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОБЛЕМ КАЧЕСТВА ПИТЬЕВОГО МОЛОКА

В статье приведены результаты исследования качества питьевого молока разных товаропроизводителей. Определение качества проводили за химическим составом и физико-химическими показателями с помощью современного оборудования. Установлено соответствие показателей качества питьевого молока с данными маркирования и установлены способы его фальсификации.

Ключевые слова: *молоко, качество, фальсификация.*

УДК 641.887.001.5:613.292

Евлаш В.В., Погожих М.И., д-ра техн. наук, профессора,
Акмен В.О. (ХДУХТ, Харьков)

ИССЛЕДОВАНИЕ СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ И ТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ФРУКТОВО- ЯГОДНЫХ начинок С ЖЕЛЕЗОСОДЕРЖАЩИМИ ДИЕТИЧЕСКИМИ ДОБАВКАМИ

В статье приведены результаты исследований влияния диетических железосодержащих добавок «Редгем» и «Калгем» на структурно-механические свойства новых фруктово-ягодных начинок на основе яблочно-черносмородинового и яблочно-черноплоднорябинового повидла. Установлено наличие в новых начинках термостабильных свойств.

Ключевые слова: *фруктово-ягодные начинки, повидло, порошкообразные диетические добавки, обогащенные гемовым железом, консистенция, структурно-механические свойства, вязкость, термостабильные свойства.*

УДК 635.17

Колтунов В.А., д-р с.-х. наук, проф. (КНТЭУ, Киев),
Белинская Е.В. (ПУЭТ, Полтава)

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДОВ РЕДИСКИ И ЕГО ИЗМЕНЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ В потребительской ТАРЕ РАЗНЫХ ВИДОВ

В статье рассматривается химический состав корнеплодов редиски сорта красный с белым кончиком весеннего возделывания и его изменения в процессе хранения в зависимости от вида потребительской тары. Приведены результаты исследований относительно изменения химического состава корнеплодов редиски, которые зависят от использования во время хранения современных видов потребительской тары.

Ключевые слова: *корнеплоды редиски, сорта, виды потребительской тары, сроки хранения.*

УДК 637.524:006.83

Коняк И.В. (ЧТЭИ КНТЭУ, Черновцы)

АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ПРЕДЛАГАЕМЫХ НА РЫНКЕ Г. ЧЕРНОВЦЫ

В статье рассмотрены особенности ассортимента колбасных изделий для детского питания, предлагаемых на рынке г. Черновцы, а также

проанализированы органолептические, физико-химические и микробиологические показатели колбасной продукции для детского питания на примере 10 образцов. Сделан вывод о качестве и безопасности этой продукции для потребителя.

Ключевые слова: продукты детского питания, колбасные изделия, структура потребления, ассортимент, качество, безопасность, органолептические показатели, физико-химические показатели, микробиологические показатели.

УДК 637.524

Лизова В.Ю., канд. техн. наук,
Башкирова А.К. (ТИММ НААН, Киев)

ВЛИЯНИЕ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ НА ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС МАЗКОЙ КОНСИСТЕНЦИИ

В статье приведены результаты исследований содержания влаги, гидролитической и окислительной порчи сырокопченых колбас мазкой консистенции. Рассмотрены преимущества использования вакуумной упаковки для продления сроков хранения таких продуктов.

Ключевые слова: вакуумная упаковка, гидролитические изменения, хранение, окисление, сырокопченые колбасы мазкой консистенции.

УДК 678.048:664.3

Лозовая Т.М., канд. техн. наук, доц. (ЛКА, Львов)

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА ВЛИЯНИЯ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ НА ПРОЦЕССЫ ОКИСЛИТЕЛЬНОГО ХАРАКТЕРА

В статье приведены результаты исследования антирадикального действия натуральных ингредиентов на жировой основе мучных кондитерских изделий. Доказана возможность и целесообразность применения такого сырья.

Ключевые слова: антиоксиданты, антиокислительное действие, пероксидное число, продукты окисления, натуральные ингредиенты, жировая смесь, хранение.

УДК 664.951.2.047:639.222.4/.6

Маноли Т.А., канд. техн. наук, доц.,

Памбук С.А., канд. техн. наук (ОНАХТ, Одесса)

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОЦЕССА УДАЛЕНИЯ ПОДКОЖНОГО СЛОЯ ЖИРА СО ШПРОТА ЧЕРНОМОРСКОГО В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА снеков

В статье рассмотрена актуальность производства рыбных снеков, возможность и целесообразность использования как сырья мелкой азово-черноморской рыбы. Исследовано влияние таких факторов как температура, рН среды и продолжительность процесса на уменьшение массовой доли подкожного жира шпрота черноморского.

Ключевые слова: рыба, рыбные снеки, липаза, ферментация.

УДК [664.78.022.3:664.162]:[613.2.035:616.379-008.64]

Мардар М.Р., Погонцева Э.И., кандидаты техн. наук, доценты,
Рослик Ю.В. (ОНАХТ, Одесса)

СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

В статье рассмотрены основные факторы, которые влияют на здоровье человека. Рассмотрены последние статистические данные заболеваемости населения сахарным диабетом и ожирением. Уделено внимание разработке новых видов зерновых продуктов профилактического действия.

Ключевые слова: рациональное питание, сахарный диабет, гликемический индекс, зерновые продукты, цельное зерно пшеницы, стевия, цикорий.

УДК 637.3

Орлюк Ю.Г., канд. техн. наук, Ломака О.О. (ТИММ НААН, Киев)

Термокислотная КОАГУЛЯЦИЯ СМЕСЕЙ «ОБЕЗЖИРЕННОЕ МОЛОКО – подтворожная СЫВОРОТКА»

Приведены результаты исследований влияния массовой доли сыворотки в процессе термокислотной коагуляции смесей «обезжиренное молоко – подтворожная сыворотка» на выход творожной массы, степень использования сухих веществ и органолептические показатели готового продукта.

Ключевые слова: термокислотная коагуляция, обезжиренное молоко, подтворожная сыворотка, сыворотка – коагулянт.

УДК 664.336

Родак О.Я., канд. техн. наук (ЛКА, Львов)

СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ УЛУЧШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ И КАЧЕСТВА МАРГАРИНА

В статье рассмотрены направления улучшения потребительских свойств и повышения качества маргарина на современном этапе. Приведены результаты исследований органолептических и физико-химических показателей качества новых видов маргарина. Установлено, что применение в маргаринах нетрадиционных масел и натуральных добавок дает возможность улучшить их потребительские свойства и повысить биологическую ценность.

Ключевые слова: маргарин, потребительские свойства, биологическая ценность, нетрадиционные масла, натуральные добавки, органолептические показатели, физико-химические показатели, качество.

УДК 637.525.3:66.083

Сабиров О.В., канд. техн. наук, Лива Л.Б. (ДонНУЭТ, Донецк)

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ РАСТИТЕЛЬНОЙ ДОБАВКИ ИЗ КВАШЕННЫХ ОВОЩЕЙ НА КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

В статье приведены результаты исследования влияния растительной добавки из квашеных овощей на качественные показатели мясных изделий. Определено рациональное содержание рассолов для повышения функционально-технологических свойств сырья и повышения качественных показателей готовой продукции.

Ключевые слова: мясо-растительный полуфабрикат, суспензированные квашеные овощи, рассолы, степень проникновения, влагосвязывающая способность, выход.

УДК 637.524

Сирохман И.В., д-р техн. наук, проф., Маркович И.И. (ЛКА, Львов)

НАПРАВЛЕНИЯ УЛУЧШЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫХ СВОЙСТВ И КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС

В статье рассмотрено сырье и новые рецептуры изготовления вареных колбас, новые виды добавок, которые используются в производстве, проанализированы показатели качества и безопасности, согласно ДСТУ 4436:2005.

Ключевые слова: вареные колбасы, сырье, пищевые добавки, показатели, качество, безопасность.

УДК 637.146:613.22

Сушич М.И. (КНТЭУ, Киев)

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЕЛКОВ БЛЮД С ДИЕТИЧЕСКИМИ ДОБАВКАМИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Обобщенно аминокислотный состав и проанализировано аминокислотный скор новых видов блюд из кисломолочного творога с диетическими добавками, которые характеризуются улучшенными потребительскими свойствами.

Ключевые слова: *блюда из кисломолочного творога, диетические добавки, полноценный белок, аминокислотный скор, незаменимые аминокислоты, заменимые аминокислоты.*

УДК 664.769

Урбанчик Э.Н., канд. техн. наук, доц.,

Шалюта А.Э., Иванов П.Г. (УО «МГУП», Могилев)

Продукты НЕ требующие варки НА основе пророщенного ЗЕРНА овса голозерного

В статье приведены результаты оптимизации технологических режимов производства хлопьев из пророщенного зерна овса голозерного, оценка качества готовой продукции.

Ключевые слова: *продукты не требующие варки, пророщенное зерно, овес голозерный, оптимизация, сушка, хлопья, пищевая ценность.*