



**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

**Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих вчених**

26 жовтня 2022 року

Харків

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА НАУКОВА УСТАНОВА
«ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ТА ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

**Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих вчених**

26 жовтня 2022 року

Харків
ДБТУ
2022

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

I-66

Редакційна колегія:

Михайлов В.М., д.т.н., проф.; Серік М.Л., к.т.н., доц.; Янчева М.О., д.т.н., проф.; Гринченко О.О., д.т.н., проф.; Гавриш Т.В., к.т.н., доц.; Гринченко Н.Г., д.т.н., проф.; Погарська В.В., д.т.н., проф.; Євлаш В.В., д.т.н., проф.; Шутюк В.В., д.т.н., проф.; Хомич Г.П., д.т.н., проф.; Перцевой Ф.В., д.т.н., проф.; Кравченко М.Ф., д.т.н., проф.; Яковлева В.П., керівник відділу організації наукової роботи з науково-педагогічним персоналом та здобувачами освіти ДБТУ; Мандич О.В., д.е.н., проф.; Дроменко О.Б., к.т.н., доц.; Желєва Т.С., к.т.н.; Омельченко С.Б., к.т.н., доц.

Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р. – Харків : ДБТУ, 2022. – 108 с.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, ресторанного господарства, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих вчених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76

ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний
університет, 2022

ТЕХНОЛОГІЯ МЕДОВО-ЖИТНЬОЇ ЗАКВАСКИ

Кравченко М.Ф., д-р техн. наук, проф.,
Державний торговельно-економічний університет
Романовська О.Л., канд. техн. наук, доц.,
Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

Більшість хлібобулочних виробів виготовляється на рідких та густих заквасках. Найбільш широко вони використовуються при використанні у рецептурі хліба з житнього борошна, адже його білки не здатні утворювати клейковинний каркас у тісті. Традиційна технологія приготування заквасок носить безперервний характер і є довготривалою (до 30 діб), оскільки потрібно створювати сприятливі умови для отримання заквасок належної якості. Однак, не кожне підприємство має достатні ресурси для ведення таких тривалих процесів.

Нами розроблена технологія і визначені технологічні параметри утворення медово-житньої закваски, яка дозволяє отримати хлібобулочні вироби високої якості. На підставі експериментальних досліджень та з метою визначення оптимальної концентрації меду у технології житніх заквасок, створені модельні композиції, кількість меду у яких складала 3 г, 5 г, 7 г та 9 г. Результати дослідження модельних композицій медово-житньої закваски свідчать, що додавання меду прискорює її бродіння: чим більше меду, тим інтенсивніше закваска здатна до кислотонакопичення. Так, тривалість приготування традиційної закваски до кислотності 14-15 град. відбувається на 30 добу, дослідні зразки досягають цієї ж кислотності швидше: 3 г на 21 добу; 5 г – на 10; 7 г – на 5 добу, 9 г – на 3. Отримані результати дозволили визначити оптимальну концентрацію меду у рецептурі медово-житньої закваски, що становить 7 г, оскільки за такої концентрації створюються сприятливі умови для бродильної мікрофлори медово-житньої закваски, а також скорочується тривалість бродіння.

За результатами дослідження розроблено нову технологію медово-житньої закваски та визначено її сенсорні характеристики. Використання меду у технології житніх заквасок у концентрації 7 г інтенсифікує накопичення кислотності до 14.1 °, підвищує підйомну силу закваски до 23 хв. та активність молочнокислих бактерій, що прискорюватиме дозрівання тіста, а також дозволить збагатити хлібобулочні вироби корисними речовинами.