

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ



Харківський державний
університет харчування
та торгівлі



Таврійський державний
агротехнологічний
університет



Кафедра устаткування
харчової і готельної
індустрії ім. М.І. Беляєва



Кафедра обладнання
переробних і харчових
виробництв



Інноваційні аспекти
розвитку обладнання
харчової і готельної
індустрії в умовах
сучасності

Тези доповідей

Міжнародної науково-практичної
конференції

8-11 вересня 2015 р.

Харків – Мелітополь – Кирилівка
2015

УДК 640.432.001.76

ББК 65.9(4Укр)

I-66

Редакційна колегія

В.М. Кюрчев, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)

В.Т. Надикто, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. ред.)

В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. ХДУХТ (заст. відпов. ред.)

М. Вархола, д-р наук, проф.

В.Я. Груданов, д-р техн. наук, проф.

Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (відпов. секретар)

Л. Любінко, д-р інженерії, проф.

Є.Б. Медведков, д-р техн. наук, проф.

В.Г. Мирончук, д-р техн. наук, проф.

Г. Оганісян, PhD

О.Ш. Сесикашвілі, канд. техн. наук

В.Ф. Ялчачик, д-р техн. наук, проф.

Ф.Ю. Ялчачик, канд. техн. наук, проф. (відпов. секретар)

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол №10 від 30.06.2015 р.

I-66 **Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності** : Міжнародна науково-практична конференція, 8–11 вересня 2015 р. : [тези] / редкол.: Кюрчев В.М., Черевко О.І. [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 361 с.

ISBN 978-966-405-369-0

У тезах доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності», яку проводили Таврійський державний агротехнологічний університет та Харківський державний університет харчування та торгівлі 8–11 вересня 2015 р., розглянуто проблеми та перспективи розвитку обладнання харчових виробництв, інноваційні підходи та креативні рішення у формуванні технічного оснащення підприємств готельно-ресторанної індустрії, питання вдосконалення процесів і технологій переробки сільськогосподарської сировини.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарств.

УДК 640.432.001.76

ББК 65.9(4Укр)

Відповідальність за зміст доповідей та якість ілюстрацій несуть автори доповідей

© Таврійський державний агротехнологічний університет, 2015

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015

ISBN 978-966-405-369-0

СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕЛЕНІ ПЕТРУШКИ НА ОСНОВІ АГРАРНОГО ГІДРОГЕЛЮ ТА АНТИОКСИДАНТІВ

Кулик А.С., асист.

Таврійський державний агротехнологічний університет

Серед зеленних овочів петрушка є найбільш цінною в біологічному відношенні культура. За кількістю аскорбінової кислоти, що міститься в листі петрушки, її відносять до групи овочів, які є основними джерелами цього вітаміну (до 317,25 мг/100 г). Також ця рослина виділяється підвищеним вмістом β -каротину (до 19,8 мг/100 г), ніацину (до 0,88 мг/100 г), тіаміну (до 1,0 мг/кг), рибофлавіну (до 0,5 мг/кг), фолієвої кислоти, вітаміну К та ін.

Останніми роками спостерігається збільшення обсягу споживання петрушки. Особливо зростає попит в період міжсезоння, коли зеленні овочі залишаються практично єдиним більш-менш доступним природним джерелом біологічно активних речовин (БАР). Задовольнити потребу ринку в петрушці у цей період можливо шляхом подовження термінів зберігання зелені. Проте існуючі способи зберігання не можуть забезпечити впродовж тривалого часу високу якість зелені з достатнім вмістом БАР.

Дослідження проводилися в 2011–2013 рр. на базі лабораторії технології первинної обробки і зберігання продуктів рослинництва НДІ «Агротехнологій та екології» Таврійського державного агротехнологічного університету м. Мелітополя.

Для тривалого зберігання відбирали петрушку згідно з ДСТУ 6010 сортів Оскар і Новас, вирощену восени в умовах відкритого ґрунту в ТОВ «Паша» Мелітопольського району Запорізької області.

Зелень петрушки розфасовували у пучки по 150 г та вкладали стеблами у поліетиленові пакети розміром 80×30 мм, попередньо наповненими розчинами гідрогелю аграрного з додаванням іонулу й хлорофіліпту. Пакетик з упакованою зеленню вкладали в пластмасові ящики згідно з ДСТУ 4971 по 3 кг у кожний. За контроль приймали зелень, що зберігалася за тих же умов, без додаткових заходів.

Установлено, що розроблений спосіб зберігання на основі аграрного гідрогелю та антиоксидантів сприяє подовженню тривалості зберігання в середньому по двох сортах на 45 діб порівняно з контролем (табл.). Крім того, використання вказаного способу зберігання дозволяє істотно знизити втрати маси. Так, контрольні варіанти зелені петрушки за 40 діб зберігання втрачають 15,7 % маси, а зразки, які зберігаються з використанням живильного середовища із

додаванням 0,25% хлорофіліпту та 0,024% іонолу – до 2%, що в 8 разів менше, ніж в контролі.

Таблиця – Втрата маси зелені петрушки під час зберігання (середнє за 2011–2013 рр.), $\bar{x} \pm s$, n = 15

Сорт	Варіант	Втраги маси, %		Тривалість зберігання, діб
		на 40 добу	за весь період зберігання	
Оскар	Контроль	12,71±3,42	16,42±1,17	43
	0,024І+0,25Хл+АГ	0,35±0,21*	15,98±1,49*	90
Новас	Контроль	18,64±1,63	16,69±1,40	36
	0,024І+0,25Хл+АГ	2,01±1,47*	16,94±1,23*	80
НІР ₀₉₅		0,60	0,92	10,57
S _х , %		2,48	1,95	-

* – Різниця достовірна порівняно з контролем, при $p \leq 0,05$.

Таким чином, використання живильного середовища з хлорофіліптом та іонолом дозволяє продовжити термін зберігання зелені петрушки осіннього збору сорту Оскар до 100 діб, сорту Новас – до 90 діб та істотно скоротити втрати маси порівняно з контролем.

Дубініна А.А., Летута Т.М., Березовський Д.В. Зберігання плодовоовочевої продукції із застосуванням плівкоутворювальних композицій.....	257
Дубініна А.А., Попова Т.М. Застосування технології екструзії під час виробництва нових видів зернових продуктів.....	259
Есенова А.Б., Токтамысова А.Б., Асембаева Э.К., Аязбекова М.А. Сравнительное изучение физико-химических показателей верблюжьего и коровьего молока.....	261
Євляш В.В., Демидов І.М., Фошан А.Л., Губський С.М., Нікітін С.В. Вплив ступеня подрібнення горіхової сировини на окиснення жиру в модельних зразках горіхових паст.....	263
Желзняк З.В., Мурликіна Н.В., Добровольська О.В., Євляш В.В. Дослідження асортименту цукристих виробів на ринку кондитерської продукції України.....	265
Загорко Н.П. Динамика каротиноидов в плодах сладкого перца при низкотемпературном хранении в воздушной среде.....	267
Значек Р.Р., Мардар М.Р. Напрями покращення споживних властивостей зернових хлібців.....	269
Изтепиева Р.А., Байболова Л.К., Кизатова М.Ж., Адмаева А.М. Анализ оценки качества консервов из мяса кролика.....	271
Кузнецова Т.О., Пілогіна І.С., Артамонова М.В. Кількісне визначення ароматутворювальних речовин у кріас-порошках антоціанової природи та їх екстрактах.....	273
Кулик А.С. Спосіб зберігання зелені петрушки на основі аграрного гідрогелю та антиоксидантів.....	275
Кюрчева Л.Н. Влияние замораживания и низкотемпературного хранения на оксидоредуктазную активность винограда.....	277
Липатова Л.П. Использование липидно-пектиновых комплексов для производства новых продуктов.....	279
Мурликіна Н.В., Самойленко С.О., Упатова О.І., Уклеїна О.Г. Вплив емульгаторів ацилгліцеринної природи на міжфазну взаємодію в процесах змочування гідрофобної поверхні.....	281
Никифоров Р.П., Глушко В.О. Удосконалення технології страв з кисломолочного сиру для раціонального харчування школярів.....	283