

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

“Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”

29 - 30 жовтня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 - 30 жовтня 2012 р. – К.: НУХТ, 2012 р. – 409 с.

Видання містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції.

Розглянуто проблеми розвитку та удосконалення існуючих технологій готельно-ресторанної галузі в Україні та світі, створення нових для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, новітніх напрямів і форм розвитку туристичного бізнесу в умовах глобалізації.

Розраховано на підготовлених фахівців і дослідників, які займаються означеними проблемами у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.

Редакційна колегія: С.В. Іванов (голова оргкомітету), Т.Л. Мостенська (заступник голови оргкомітету), В.Ф. Доценко (заступник голови оргкомітету), Л.Ю. Арсеньева (заступник голови оргкомітету), Н.В. Акутіна (заступник голови оргкомітету), Л.О. Шаран (відповідальний секретар), Ю.І. Сологуб (відповідальний за наукову роботу викладачів та студентів на факультеті ГРТБ), Н.М. Степенко (відповідальний за наукову роботу викладачів та студентів на факультеті ХЕТОП), Сімахіна Г.О., А.В. Гавриш, Д.І. Басюк., Т.П. Голікова, О.В. Неміріч, О.В. Губеня.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 2 від «25» вересня 2012 р.

© НУХТ, 2012

СЕКЦІЯ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	172
1. <i>Ставська Ю.В.</i> Підвищення стандартів безпеки харчових продуктів в Україні.....	174
2. <i>Гніцевич В.А., Чехова Н.С.</i> Дослідження функціонально-технологічних показників напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза.....	176
3. <i>Коршунова Г.Ф., Саєнко Р.І.</i> Оптимізація процесів пророщування насіння нуту для отримання харчової добавки.....	178
4. <i>Гніцевич В.А., Федотова Н.А.</i> Рекомендації з використання напівфабрикату у виробництві готової продукції.....	180
5. <i>Антонюк І.Ю., Корзун В.Н.</i> Нові борошняні вироби у профілактиці дефіциту йоду та селену в харчуванні.....	183
6. <i>Валевська Л.О.</i> Якість нових видів збагачених екструдованих зернових продуктів	185
7. <i>Мельник І.В., Литвинчук А.І.</i> Збільшення антиоксидантних властивостей пива за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини.....	187
8. <i>Белінська Є.В., Колтунов В.А.</i> Дегустаційна оцінка якості коренеплодів редиски та її зміни в процесі зберігання.....	189
9. <i>Мельник І.В., Войченко В.П.</i> Проблема впровадження нових рослинних інгредієнтів для стабілізації виноградних вин.....	191
10. <i>Чоні І.В., Дібрівська Н.В.</i> Використання борошна злакових культур як засобу профілактики від нітратного забруднення навколишнього середовища.....	194
11. <i>Мостова Л. М.</i> Конструювання технології овочево-ягідних самбуків оздоровчого призначення.....	196
12. <i>Булах М.</i> Дегустаційна оцінка м'якоті плодів гарбуза, вирощених в умовах північно-західного полісся.....	198
13. <i>Пересічний М.І., Магалецька І.А.</i> Розроблення раціонів харчування для людей розумової праці.....	200
14. <i>Буняк О.В., Мардар М.Р.</i> Розширення асортименту зернових продуктів оздоровчого харчування.....	202
15. <i>Рогова А.Л., Медведь Л.М.</i> Використання насіння льону для підвищення харчової цінності пісочних виробів.....	204
16. <i>Шидакова-Каменюка О.Г., Роговий І.С.</i> Використання напівфабрикату кісткового харчового у технології виробів з пряникового тіста.....	206
17. <i>Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Соколова Н.Ю.</i> Антиоксидантні властивості хлібобулочних виробів з хмелевими екстрактами.....	208
18. <i>Дорохович А.М., Лазоренко Н.П.</i> Інноваційні технології маффінів для хворих на целіакію і цукровий діабет.....	210

Голова секції: проф. Сімахіна Г.О.

Секретар: доц. Стеценко Н.О.

1. ПІДВИЩЕННЯ СТАНДАРТІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Ю.В. Ставська

Вінницький національний аграрний університет

Прагнення до високого рівня захисту життя і здоров'я людини є однією з фундаментальних цілей законодавства держави в галузі харчової продукції.

Досягнення високого рівня безпеки продуктів харчування вимагає запровадження і дотримання певних вимог та норм до процесу технології виробництва цієї продукції. У зв'язку із чим виникає необхідність використання регламентів Європейського парламенту та Ради ЄС, що встановлюють загальні принципи і визначення для національного законодавства і законодавства Європейського Співтовариства в сфері харчової продукції, в тому числі цілі досягнення вільного переміщення харчових продуктів у межах Співтовариства.

Досвід показав, що ці правила і процедури є законною підставою для забезпечення безпеки харчових продуктів. У контексті спільної сільськогосподарської політики було прийнято багато Директив, які встановили визначені правила стосовно захисту, виробництва і розміщення на ринку харчової продукції. Ці правила захисту знизили торгівельні бар'єри для продукції, сприяючи створенню внутрішнього ринку із забезпеченням високого рівня охорони здоров'я.

Враховуючи охорону здоров'я, ці правила і процедури містять загальні принципи, що зокрема стосуються обов'язків виробників і компетентних органів влади, структурних, експлуатаційних та гігієнічних вимог до організацій, процедур затвердження організацій, вимог до зберігання, транспортування і маркування продукції.

Принципи регламентів ЄС є загальною підставою для гігієнічного виробництва всіх харчових продуктів, включаючи продукти тваринного походження, внесені до переліку Додатку I до Договору про утворення Європейського Співтовариства. На додаток до загальної основи для деяких харчових продуктів необхідні конкретні правила гігієни. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського парламенту і Ради ЄС про специфічні правила гігієни для продуктів тваринного походження встановлює ці правила.

Основна мета нових загальних і конкретних правил гігієни полягає в тому, щоб забезпечувати високий рівень захисту споживача по відношенню до безпеки харчових продуктів. Для забезпечення безпечності харчових продуктів, починаючи від місця первинного виробництва і закінчуючи їхнім розміщенням на ринку або експортом, необхідний інтегрований підхід. Кожен учасник бізнесового продуктового ланцюга повинен забезпечувати безумовну безпечність харчових продуктів. Правила Співтовариства не повинні застосуватися до первинного виробництва для особистого внутрішнього використання або до внутрішньої підготовки, оброблення чи зберігання харчових продуктів для особистого внутрішнього споживання. Крім того, вони повинні застосуватися тільки до підприємців, концепція яких має на увазі безперервну діяльність і визначений ступінь організації.

Небезпечні чинники харчових продуктів, виявлені на рівні первинного виробництва, повинні бути ідентифіковані і відповідно контролювані, щоб забезпечити досягнення цілей регламентів. Однак, у випадку прямого постачання первинної продукції в малих кількостях виробниками кінцевому споживачеві або місцевому роздрібному торговельному підприємству забезпечувати безпечність харчових продуктів

необхідно за допомогою національного законодавства, особливо через близькі відносини між виробником і споживачем.

Безпека харчових продуктів – це результат декількох факторів: законодавство повинне встановлювати мінімальні вимоги до гігієни; офіційні органи контролю повинні на місцях перевіряти виконання вимог учасниками бізнесу харчових продуктів, а учасники бізнесу харчових продуктів повинні впроваджувати і використовувати програми безпеки харчових продуктів та процедури, засновані на всесвітньо перевірених правилах та принципах.

2. ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ ПЕЧЕРИЦЬ ТА НАСІННЯ ГАРБУЗА

В.А. Гніцевич

Н.С. Чехова

*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського*

Розроблено технологію сухого напівфабрикату на основі печериць, до складу якого входить насіння гарбуза та сухе молоко.

Для розроблення рекомендацій щодо використання напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза (НПНГ) у складі харчових продуктів, підбору компонентів рецептури та формування необхідних характеристик готового продукту досліджено функціонально-технологічні властивості НПНГ.

Визначено вологозв'язуючу здатність (ВЗЗ), волого-та жирутримуючу здатність (ВУЗ, ЖУЗ) напівфабрикату.

Вологозв'язуючу здатність НПНГ визначали залежно від тривалості гідратації (рис.1) та температури розчинника (рис.2). Встановлено, що максимальної вологозв'язуючої здатності напівфабрикат набуває після (25 · 60)с гідратації. Підвищення температури до 40 °С незначно впливає на