

*Проект SWorld*



При поддержке:

Одесский национальный морской университет  
Украинская государственная академия железнодорожного транспорта  
Институт морехозяйства и предпринимательства  
Луганский государственный медицинский университет  
Харьковская медицинская академия последипломного образования

---

Входит в международную наукометрическую базу  
**РИНЦ SCIENCE INDEX**  
Импакт-Фактор > 0

*Международное научное издание*

*Сборник научных трудов*  
*SWorld*

---

Том 17  
*Технические науки*

Иваново  
Маркова ЯД  
2013

**Редактор:** *к.т.н. Куприенко С.В.*

**Редакционная коллегия:**

*д-р.техн.наук, проф. Шибяев А.Г.,*

*д-р.техн.наук, проф. Гончарук С.М., д-р.техн.наук, проф. Ломотько Д.В.,*

*д-р.экон.наук, проф. Лапкина И.А., проф. Яценко А.В.,*

*д-р фарм. наук, проф. Шаповалова В.А.,*

*д-р фарм. наук, проф. Тихонов А.И., д-р фарм. наук, проф. Гудзенко А.П.,*

*д-р фарм. наук, проф. Шаповалов В.В., д-р фарм. наук, проф. Волоха Д.С.,*

*д-р фарм. наук, проф. Георгиевский В.П.,*

*д-р хим. наук, проф. Гризодуб А.И.,*

*д-р.физ-мат. наук, проф. Малахов А.В.;*

*к-т фармац. наук Шаповалова В.В., к-т.экон.наук, проф. Рылов С.И.,*

*к-т.техн.наук, доц. Петров И.М., к-т.техн.наук, доц. Кириллова Е.В.,*

*к-т.педаг.наук Демидова В.Г.; к-т.педаг.наук, проф. Мозилевская И.М.,*

*к-т.искусствовед.наук Кантарович Ю.Л.,*

*к-т филос.наук, доц. Стовец А.В.; к-т филолог.наук, доц. Стовец В.Г.,*

*Маркова А.Д.*

С 232 **Сборник** научных трудов SWorld. – Выпуск 4. Том 17. – Иваново:  
МАРКОВА АД, 2013 – 119 с.

**УДК 08**  
**ББК 94**

© Коллектив авторов, 2013

# СОДЕРЖАНИЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

### Технологии продовольственных товаров

ЦИТ: 413-0062 Смирнова Т.А., Юсупова А.А., Нурлыгаянова Г.Х., ОЦЕНКА КАЧЕСТВА НОВЫХ ВИДОВ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРОИЗВОДИМЫХ ОАО «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ «КОЛОБОК».....	3
ЦИТ: 413-0369 Kalenik T.K., Tabakaeva O.V., Lyubimova O.I. RESEARCH AREAS FUNCTIONAL FOODS.....	9
ЦИТ: 413-0458 Романовська О.Л. ОЦІНКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ КЕРОБУ.....	11
ЦИТ: 413-0638 Рыжкова Т.Н., Иванов С.В. СПОСОБЫ ПОДГОТОВКИ КОЗЬЕГО МОЛОКА К ПЕРЕРАБОТКЕ НА СЫРЫ.....	15
ЦИТ: 413-0649 Воложанинова Т.В. Усачев В.А. ИСТОРИЯ ФОРМИРОВАНИЯ УКРАИНСКОЙ КУХНИ.....	23
ЦИТ: 413-0743 Ярошенко Н.Ю. ДОЦЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ КЕДРОВОГО ШРОТУ В ПРЯНИЧНИХ ВИРОБАХ.....	26
ЦИТ: 413-0890 Білько М.В., Дунаєва О.Ю. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ рН ТА ТИТРОВАНОЇ КИСЛОТНОСТІ НА ФОРМУВАННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ РОЖЕВИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ.....	29
ЦИТ: 413-0924 Детистова О. И., Савченко Е. В. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА БИФИДОКЕФИРА ИЗ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА.....	36
ЦИТ: 413-1189 Крамаренко Д.П., Галяпа І.М., Кірсєва О.І. ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОБІОНТІВ ЧОРНОГО МОРЯ ПРИ СТВОРЕННІ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	39
ЦИТ: 413-1210 Свідло К.В., Пересічний М.І., Бачинська Я.О., Липова Ю.Ю., Ракітова І.О. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	44
ЦИТ: 413-1222 Дзюндзя О.В. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФРУКТОВИХ СОУСІВ.....	51
ЦИТ: 413-1241 Жулінська О.В., Гриневиц О.В. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ДОДАВАННЯМ МІКРОСКОПІЧНОЇ ВОДОРОСТІ ХЛОРЕЛІ.....	55
ЦИТ: 413-1242 Жулінська О.В. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	57



smoked and dried, national is possible to consider cherry, plum, a pear, currant, a water-melon and to a lesser extent apples and raspberry.

Such valuable product as bee honey played a noticeable role in a food as sugar for that time was absent.

As it was already told, the most distinctive feature of technology of Ukrainian cuisine is the combined thermal treatment of products. It consists that a crude product – be it an animal or a phytogenesis – at first subject to easy frying and rather fast browning, or "frying" as Ukrainians speak, and only after that – longer thermal treatment, i.e. cooking, roasting or suppression.

Features of the Ukrainian ware are long since connected with these features of preparation of the Ukrainian dishes – kazanka for cooking, frying pans for a smazhenye – deep and semi-deep, low pottery for the subsequent semi-suppression – any glechik, bowls, cups, макитры also.

From processing methods of cooking the shinkovaniye, section and other ways of crushing of food, in particular meat attract attention. From here existence in Ukrainian cuisine of the various rolls (zavivanets), the stuffed dishes, baked puddings, kruchenik with mincemeat and "sichenik", i.e. various meat dishes like bitok and the cutlets borrowed from German cuisine through Polish and Czech.

As well as any kitchen with the rich historical past, Ukrainian cuisine substantially regional. So, West Ukrainian cuisine considerably differs from the East Ukrainian. Influence of Turkish cuisine on bukovinsky, Hungarian on Huzul and the Russian on cuisine of Slobodsky Ukraine isn't subject to doubt. The greatest variety the cuisine of the Central Ukraine, especially areas of the center of the Right bank differs. So, for example, the popular borsch in Ukraine has the mass of versions, practically in each area it prepare according to the, special recipe. [3]

In it, probably the charm of all national kitchens when the same dish to prepare in each district, also consists in each region, with application of special technologies and has special, unique "highlight".

#### Literature

1. [www.vkus.narod.ru](http://www.vkus.narod.ru)
2. [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru)
3. <http://vinigretik.ru/istoriya-i-tradicii-ukrainskoj-kuxni/>

© Volozhaninova T.V. Usachev V.A.  
05.12.2013г.

**ЦИТ: 413-0743**

**Ярошенко Н.Ю.**

### **ДОЦЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ КЕДРОВОГО ШРОТУ В ПРЯНИЧНИХ ВИРОБАХ**

*Херсонський державний університет,  
Херсон, Перекопська 3, 73000*

**Yaroshenko N.Y.**

### **FEASIBILITY OF USING CEDAR SHROTA IN PRYANYCHNYH PRODUCTS**

*Kherson State University,  
Kherson, Perekopskaya 3, 7300*



*Анотація. У статті розглядається хімічний склад кедрового шроту, та доцільність використання його у пряничних виробках.*

*Ключові слова: кедровий шрот, пряничні вироби, біологічно-активні речовини.*

*Abstract. The article considers the chemical composition of cedar shrota and expediency of using it in pryanichnyh products.*

*Keywords: cedar shrota, pryanichni products, biologically active substances.*

Нераціональне харчування, погіршення екологічної ситуації, синдром хронічної втоми роблять актуальним питання пошуку природних речовин, що містять вітаміни та мінерали, необхідні для підвищення стійкості організму до впливу несприятливих факторів навколишнього середовища.

Сучасний ритм життя проковує нерегулярне і одноманітне харчування, що призводить до зниження споживання незамінних компонентів. Раціональне харчування визначає нормальний ріст, розвиток, профілактику захворювань та довголіття людини [1].

Забезпечення повноцінного складу, безпечності і якості харчових продуктів, слід оцінювати як найважливішу задачу сучасного етапу розвитку харчової індустрії.

Аналіз виробництва кондитерської продукції в останні роки показав, що в складних економічних умовах намітилася стійка тенденція до підвищення попиту населення на борошнівці вироби. Серед виробів, що користуються найбільшим попитом у споживачів, значний об'єм займають пряники, що обумовлено їх високими смаковими властивостями та невисокою вартістю.

Пряничні вироби відзначаються низьким вмістом вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон.

Одним з джерел біологічно активних речовин є кедровий шрот. У ньому містяться природні комплекси біологічно активних речовин, макро – і мікроелементів, в найбільш доступній і засвоюваній формі [2].

Використання кедрового шроту дозволяє оптимізувати хімічний склад продуктів, підвищити комплекс біологічно-активних речовин.

Вуглеводний склад кедрового шроту представлений полісахаридами (крохмаль, клітковина, пентозани, декстрини) і водорозчинними цукрами (глюкоза, фруктоза, сахароза та рафіноза). Відзначається високий вміст глюкози і незначна кількість фруктози і сахарози.

Нааявні дані зі змістом макро - і мікроелементів характеризують кедровий шрот як унікальне природне джерело мінеральних речовин, що грають важливу роль у багатьох біохімічних процесах організму людини.

Кедровий шрот містить до 25% олії, до 5% частка вологи і летких речовин і до 40% легкозасвоюваних білків, до складу яких входять 19 амінокислот 3 них 70% - незамінні і умовно незамінні, що вказує на високу біологічну цінність білків Аргінін (до 21 г/100 білка) хоча і відноситься до замінних в харчуванні дорослої людини, але входить в категорію незамінних в дитячому харчуванні, а високе співвідношення амінокислот аргініну й лізину дозволяє припустити, що шрот кедровий може використовуватися в якості, як лікувальний і профілактичний засіб при серцево - судинних захворюваннях



(табл.1).

Таблиця 1

## Амінокислотний склад білків шроту кедрового горіха

Найменування амінокислот	Кількість в шроті, мг в 100 г
Аспарагін	0,239-0,249
Треонин	0,127-0,133
Серін	0,088-0,093
Глутамін	0,516-0,519
Пролін	0,187-0,172
Гліцин	0,178-0,190
Аланін	0,02-0,043
Валін	0,113-0,122
Метіонін	0,018-0,04
Ізолейцин	0,058-0,078
Лейцин	0,117-0,129
Тирозин	0,056-0,063
Фенілаланін	0,137-0,169
Гістидин	0,119-0,158
Лізин	0,227-0,251
Аргінін	0,092-0,096
Триптофан	0,0097-0,104

Білок кедрового шроту проти білків інших продуктів відрізняється підвищеним вмістом лізину (до 12,4 г/100 білка), метіоніну (до 5,6 г/100 білка) і триптофану (3,4 г/100 білка) - найбільш дефіцитних амінокислот, зазвичай лімітуючи біологічну цінність білків у складі продуктів[3].

Шрот з ядра горіха кедра містить велику кількість мінеральних речовин - до 5% , які представлені певним набором макро - і мікроелементів. Є високий вміст фосфору і магнію. У 100 г шроту кедрових горіхів міститься добова потреба людини в магнії, марганцю, міді, цинку і кобальті (табл.2)

Таблиця 2.

## Хімічний склад кедрового шроту

Показники	Масова частка, % на абсолютно суху речовину
Білок	35,2±0,8
Жир	24,5±1,2
Вуглеводи, у тому числі:	35,0±1,0
- сахароза	9,6±0,5
- крохмаль	9,2±0,5
- пентозани	3,5±0,5
- клітковина	3,8±0,8
Зола	5,3±0,1



Вітаміни, мг/100 г	
Токоферолі	11,3±0,12
Тіамін	0,60±0,02
Рибофлавін	1,87±0,05
Ніацин	3,07±0,1
Макроелементи, мг/100 г	
Калій	1215,2±9,8
Кальцій	46,8±2,5
Магній	608,0±10,5
Натрій	15,9±1,2
Фосфор	2275,3±20,5
Мікроелементи, мг/100 г	
Залізо	13,4±0,05
Цинк	21,2±0,03

Особливий інтерес кедровий горіх представляє як природне джерело йоду. Добова потреба в йоді - 0,1-0,2 мг, а в кедровому шроті його міститься в середньому 1,2 мг/кг.

Вміст вітаміну Е складає 9,2-32,8 мг%, В1 - 0,128-1,1 мг%, В3 - 0,84-1,21 мг%. Відзначається високий вміст клітковини до 5%, глюкози 2,83% і незначна кількість фруктози і сахарози - 0,25 і 0,44% відповідно. У той же час є дані про високий вміст сахарози 2,1-12,4% в шроті кедрових горіхів.

Завдяки використанню кедрового шроту, підвищується харчова цінність пряничних виробів, поліпшується амінокислотний склад, збагачений поліненасиченими жирними кислотами, вітамінами і мінеральними речовинами.

#### Література:

1. Мазараки А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. Технологія продуктів функціонального призначення. – К.: Київ.нац.торг.екон.ун-т, 2012. – 1116 с.
2. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
3. Субботина, М.А. Биохимический состав и технологические свойства семян сосны сибирской. – Кемерово, 2005. – 140 с.

Стаття відправлена: 05.12.2013 р.

© Ярошенко Н.Ю.

ЦИТ: 413-0890

УДК 663.253.2

## Білько М.В., Дунаєва О.Ю. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ рН ТА ТИТРОВАНОЇ КИСЛОТНОСТІ НА ФОРМУВАННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ РОЖЕВИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ

Національний університет харчових технологій  
Київ, вул. Володимирська, 68, 01033