

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ**

**ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ**

**АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ**

**ASSO INTERNATIONAL**

**ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ ПЕКАРІВ**

**ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ**

## **МАТЕРІАЛИ**

**Міжнародної науково-  
практичної конференції  
«Інноваційні технології у  
хлібопекарському виробництві»**

**та**

**Міжнародної науково-  
практичної конференції  
«Здобутки та перспективи  
розвитку кондитерської галузі»**

**Київ 2023**

**МАТЕРІАЛИ**

**VII Міжнародної науково-практичної  
конференції  
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У  
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

20 вересня 2023 р.

та

**X Міжнародної науково-практичної  
конференції  
ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ  
РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ**

21 вересня 2023 р.

**Київ-2023**

MATERIALS OF  
VII INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL  
CONFERENCE

**INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN  
BAKERY PRODUCTION**

**September 20, 2023**

and

X INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

**ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR  
THE DEVELOPMENT OF  
CONFECTIONERY INDUSTRY**

**September 21, 2023**

**Kyiv-2023**

УДК 664.6

Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2023. – 132 с.

ISBN 978-966-612-299-8

Збірник включає в себе матеріали доповідей учасників міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві», яка відбулася 20 вересня 2023 року та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», яка відбулася 21 вересня 2023 року в м. Києві. Матеріали присвячено вирішенню актуальних питань хлібопекарської та кондитерської галузей, зокрема шляхам покращення якості хлібобулочних та кондитерських виробів, проблемам розширення асортименту, в тому числі і створенню нових виробів спеціального призначення.

Збірник призначений для фахівців хлібопекарської та кондитерської галузі, інженерно-технічних працівників, потенційних інвесторів, викладачів вищої школи, здобувачів вищих навчальних закладів та всіх, хто цікавиться актуальними проблемами хлібопекарської і кондитерської галузі.

УДК 664.6

Видається в авторській редакції

ISBN 978-966-612-299-8

©НУХТ, 2023



**Укрхлібпром**



**VII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У  
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ  
ВИРОБНИЦТВІ**

**20 вересня 2023 р.**

**Національний університет харчових технологій  
Київ, Україна**



**Укрхлібпром**



**VII INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL  
CONFERENCE**

# **INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BAKERY PRODUCTION**

**September 20, 2023**

**National University of Food Technologies  
Kyiv, Ukraine**

**ЗМІСТ**  
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У**  
**ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

1	<i>В. Дробот</i> Хліб з оздоровчими властивостями	13
2	<i>E. Ivanišová, Z. Ácsová, O. Grygorieva</i> The evaluation of technological quality of wheat flours type 00 extra	15
3	<i>В. Махинько, І. Нестеренко</i> Використання штучного інтелекту для проєктування рецептур хлібних виробів	16
4	<i>Л. Бурченко, О. Білик</i> Правильне харчування – запорука здорового життя та довголіття	17
5	<i>Ю. Бондаренко, А. Вінник</i> Насіння льону – сировина для крафтових хлібобулочних виробів	20
6	<i>І. Гетьман, О. Науменко, Г. Богдан, Л. Михонік</i> Науково-технологічні аспекти технологій хліба з використанням заквасок	21
7	<i>А. Грищенко, Д. Тодорчук, А. Бовтрук</i> Використання насіння олійних культур в хлібопеченні	24
8	<i>A. Shevchenko</i> Use and assimilation of the protein of wheat bread with rice protein concentrate by the body	25
9	<i>М. Блаженко, Н. Фалендиш</i> Органічні конопляні продукти в харчовому виробництві	26
10	<i>Г. Волощук, Л. Букишина, Н. Пашова</i> Дослідження технологічних показників якості борошна житнього	28
11	<i>Т. Сильчук, В. Цирульнікова, А. Різник</i> Дослідження вуглеводно-амілазного комплексу вівсяного толокна	29
12	<i>С. Олійник, Г. Степанькова, С. Недвіга</i> Споживча цінність хліба пшеничного з використанням борошна бульб чуфи	33
13	<i>В. Сукманов, Д. Николаєнко</i> Дослідження якості пшеничного хліба, виготовленого з додаванням борошна з макухи та насіння фенхеля ( <i>Foeniculum vulgare L</i> )	35
14	<i>В. Сукманов, А. Супрун</i> Розробка рецептури пшеничного хліба з екстрактом лушпиння цибулі та оцінка його харчової та енергетичної цінності	38

- 15 *Г. Хомич, О. Горобець* Використання природних добавок з плодів хеномелесу в технології хлібобулочних виробів 41
- 16 *С. Вербицький, О. Куць, О. Козаченко, Н. Пацера* Печі з обертовими вагонетками: вимоги безпеки та гігієни по-європейськи 44
- 17 *О. Бараболя* Використання насіння льону як джерела корисних нетрадиційних харчових речовин у технології хліба 49
- 18 *О. Мирна* Використання нутрієнтів рослинного походження для підвищення якості хліба пшеничного 52
- 19 *Т. Семко, О. Пахомська* Сучасні аспекти формування крафтових хлібобулочних виробів 56
- 20 *Г. Горішина, С. Кундрат* Сучасні аспекти хлібопекарської промисловості в умовах сьогодення 59
- 21 *Т. Лозова* Інноваційні технології у виробництві макаронних виробів 61