

шомісячний науково – практичний журнал

ХЛІБОПЕКАРСЬКА І КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ УКРАЇНИ

№12 (109) грудень 2013 р.

- * Про безпечність бісквітного рулету - стор. 3
- * Зверніть увагу на нові хлібопекарські поліпшувачі - стор. 8
- * Додавайте дикорослі ягоди в кондитерські вироби - стор. 21
- * Ознайомтеся з критеріями вибору макаронного обладнання - стор. 26
- * Усе про халву - стор. 28
- * Як вибрати продукти і не розчаруватися - стор. 38
- * Вода для випічки. Якою їй бути? - стор. 44
- * Ще раз про мальтозну активність пресованих дріжджів - стор. 46



Співвидавці та засновники
 Національний університет
 харчових технологій,
 Державний департамент
 з продовольства України,
 Укрхлібпром, АТ "Київхліб" і
 КП "Редакційно-видавничий
 центр "ЗіХ"
Рік заснування
 Березень 2004 р.

12 (109) грудень

Журнал "Хлібопекарська і кондитерська промисловість України" - фаховий. Постанова Президії ВАКУ № 1-05/2 від 23.02.2011 р. (технічні науки)

Головний редактор
М.І.Перевертун.
Редакційна колегія

Белік В.Г. (докт. техн. наук, професор, гол. правл. ВАТ "УкрНДІпродмаш"),
Бондаренко І.К. (ген. дир., Асоціація "Полтавахліб"),
Васильченко О.М. (ген. дир. - гол. Ради об'єднання, Укрхлібпром),
Даценко О.Д. (гол. нагл. ради, ВАТ "Лубенський хлібозавод"),
Доценко В.Ф. (докт. техн. наук, професор, НУХТ),
Дорохович А.М. (докт. техн. наук, професор, НУХТ),
Дробот В.І. (докт. техн. наук, професор, НУХТ),
Дудко С.Д. (дир., Інститут післядипломної освіти),
Іоргачова К.Г. (докт. техн. наук, професор, ОНАХТ),
Ковбаса В.М. (докт. техн. наук, професор, НУХТ),
Кожанов Ю.Г. (техн. дир., ЗАТ "Укркондитер"),
Новикова Л.І. (гол., Укрпродспілка),
Онiкiєнко І.О. (дир. Луб. хлібозавод),
Паламарчук В. В. (канд. мед. наук, професор, НАУ),
Пархоменко П.М. (ветеран, АТ "Київхліб"),
Черета В.В. (ген. дир., АТ "Київхліб"),
Шаповаленко О.І. (докт. техн. наук, професор, НУХТ),
Швець Н.Н. (презид., ВАТ "Макаронна фабрика", м. Київ),
Юрчак В.Г. (докт. техн. наук, доц., НУХТ),

Журнал видається за активної консультативної допомоги науковців Національного університету харчових технологій та Одеської національної академії харчових технологій.

Журнал розсилається бібліотекам України, згодом яких затверджений ВАКом.

Достоірність реклами та інформації відсутній, не повертає і не рецензує рукописи.

Журнал видає плуралізм думок при публікації проблемних і наукових матеріалів.

Журнал з собою право на заголовки статей і текстів.

Відповідальний за зміст Редакційної колегії
 12.11.2013

Хлібопекарська і кондитерська промисловість України

Зміст

НАД ЧИМ ПРАЦЮЮТЬ НАУКОВЦІ

М.Філь Безпечність нового бісквітного рулету	3
О.Мельник Механізм набухання та оптимальна концентрація крохмалю в розчині	6
Т.Сильчук, В.Кулініч, В.Цирульнікова, С.Паливода Хлібопекарські поліпшувачі для виробництва хліба із суміші житнього та пшеничного борошна	8
І.Буянова, І.Подгорнюк, М.Перегуда, Є.Харченко Дослідження можливості використання борошна з екструдату квасолі при виробництві борошняних виробів	10

У ПЕКАРІВ І КОНДИТЕРІВ ЗАРУБІЖЖЯ

С.Хвиля, В.Крылова, Д.Василевская Микроструктурные исследования модифицированной чечевичной муки	13
Е.Пономарева, А.Журавлев, О.Ворочаева, Н.Антонова Определение комплексного показателя качества хлеба	16
И.Бобренева Рекомендации по внесению биологически активных добавок в рецептуры функциональных продуктов питания	18
Ю.Базарнова Дикорастущие ягоды в кондитерском производстве	21
Н.Сапожников Технология улучшения качества хлебопекарной пшеничной муки инфракрасным излучением	24

НОВА ТЕХНІКА

Пресс-служба редакции Трафаретные и отсадочные машины для нанесения начинки	25
Критерии выбора оборудования для макаронного производства	26

НЕЗВИЧНІ РЕЦЕПТУРИ

М.Гайдай Все о халве	28
В.Семченко Гуммиарабик отличается высокой однородностью и низкой вязкостью	30
П.Нещерет Взбивные (азрированные) кондитерские изделия	33

ОБЕРЕЖНО! ПІДРОБКА

Пресс-служба редакции Дорогой узбекский рис девзиру подделывают кощунственным образом - красят кирпичной пылью	34
В.Горовой Как нас обманывают производители с копченой рыбой, лососем в гламуре, икрой с водоростей	36
Пресс-служба редакции Полуфабрикаты. Как их выбрать и не разочароваться	38

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Пресс-служба редакции Проследим процесс изготовления короткорезанных изделий	40
Н.Наливайко Вода для выпечки. Подобрать ее не просто	44
Чайка Термостойкая активность прессованных дрожжей	46
Семченко Влажность сырье в пшеничной муке не должно превышать 10 %	48