

надлишковий тиск запобігає проникненню олії в продукт, зберігаючи велику частину вологи і натуральних соків, при цьому зменшуються витрати олії та збільшується вихід готового продукту.

Заслужують на увагу й сучасні фритюрниці з інфрачервоними нагрівачами. Ефективність використання енергії в таких моделях більше на 20–70% порівняно з газовими та електричними фритюрницями.

ВИДАВНИЧА ДІЯЛЬНІСТЬ НАУКОВОЇ БІБЛІОТЕКИ В КОНТЕКСТІ СПРИЯННЯ ПІДГОТОВЦІ ТА РОЗПОВСЮДЖЕННЮ ІНФОРМАЦІЇ ПРО НАУКОВІ ЗДОБУТКИ УНІВЕРСИТЕТУ

Бакуменко Л.Г., канд. наук із соц. комунікацій,
директор наук. бібліотеки

Ларіна А.В., заст. директора наук. бібліотеки
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних умовах розвитку інтернет-технологій науковій бібліотеці закладу вищої освіти притаманне розширення функцій, спрямованих на інформаційну підтримку наукового та освітнього процесів в університеті. Відбуваються зміни в самому підході до трактування професії бібліотекаря, зростають вимоги до бібліотекаря як професіонала нового кваліфікаційного рівня.

На думку Д. Соловяненка: «Акцент на підтримку наукових публікацій авторів-викладачів ВНЗ призвів до суттєвої інтелектуалізації професії бібліотекаря, до змін у бібліотечному обслуговуванні, яке супроводжує автора протягом всього життєвого циклу наукового дослідження: починаючи з інформаційного забезпечення, надання доступу до колекцій, аналізу та оцінки попередніх досліджень і завершуючи публікацією результатів дослідження, його збереженням та розповсюдженням. Взаємодія з автором ще на початковому етапі роботи над публікацією, інформаційний супровід публікації та пост-прес моніторинг призвели до того, що бібліотека наразі замикає на собі весь цикл циркуляції наукових публікацій та бере на себе частину відповідальності за ефективність науково-інформаційної діяльності ВНЗ».

Одним із важливих напрямів роботи наукової бібліотеки є створення власної видавничої продукції, унаслідок чого формується так звана нова модель Library Publishing. Модель Library Publishing Т.О. Колесникова визначає як таку, що «забезпечує процеси

редакційної обробки авторських матеріалів, їх публікації, збереження електронних архівів, інтеграцію у національні та світові бази даних».

У межах реалізації видавничої діяльності наукова бібліотека Харківського державного університету харчування та торгівлі здійснює такі заходи:

- наповнення та підтримку інституціонального репозитарію університету (у якому на сьогодні розміщено близько 4000 повнотекстових версій електронних документів);

- підготовку та видання бібліографічної та біобібліографічної продукції (тематичних та біобібліографічних покажчиків, таких як «Михаил Иванович Беляев (1938–1991 гг.)», «Черевко Олександр Іванович. 60 років з любов'ю до людей (Біографія, бібліографія, наукова школа)», «Дейниченко Григорій Вікторович», «Літопис дисертацій Харківського державного університету харчування та торгівлі (1967–2016 рр.)» та ін.);

- видання матеріалів конференцій та семінарів, що проводить наукова бібліотека (на сьогодні видано та розміщено в репозитарії університету 7 таких збірників);

- участь в університетських проектах із підготовки друкованих видань (підбір інформації, верстання, редагування матеріалів, сприяння підвищенню рівня бібліографічної культури під час написання творів тощо. Бібліотекарі стають співвидавцями друкованих та електронних видань. Як приклад можна навести спільну роботу наукової бібліотеки університету та кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва з підготовки та випуску в першій половині 2019 р. ювілейного видання «Харківський державний університет харчування та торгівлі. Кафедра устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва. 50 років на передових рубежах освіти»);

- сканування та розміщення в базах даних повнотекстових друкованих видань (дотримуючись вимог авторського права);

- створення метаданих (репозитарій, електронний каталог, розміщення метаданих у наукометричній базі даних Index Copernicus);

- створення власного інформаційного бюлетеня «Думка наша»;

- сприяння підвищенню публікаційної активності, рейтингу наукових праць університету, збільшення індексів цитування науковців через постійне консультування, проведення семінарів та тренінгів із питань бібліо- та наукометрії й академічного плагіату;

- перевірка творів у антиплагіатній системі та консультування стосовно трактування та покращення коефіцієнтів подібності.

Отже, орієнтація наукової бібліотеки на науковця, на задоволення його потреб сприяє зростанню значущості бібліотеки в науковому та навчальному процесах університету, сприйняттю її нової моделі як беззаперечного факту модернізації її технологічних процесів, а також приводить до зростання рейтингу університету, популярності авторів-науковців та їх видань.

ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДІВ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧИХ ДЕСЕРТІВ

Біленька І.Р., канд. техн. наук, доц.
Лазаренко Н.А., канд. техн. наук, ст. викл.

Голінська Я.А., асист.

Бороган М.В., магістрант

Одеська національна академія харчових технологій

Молекулярна кухня – це приготування продукції нового покоління з використанням сучасних досягнень харчової хімії. Основний принцип молекулярної кухні – це презентація смакових властивостей продуктів у нестандартному для них вигляді: піни, сферифікованої рідини, желе, емульсій тощо. Застосування методів молекулярної кухні надає добре знайомим стравам нових більш яскравих смакових відтінків, змінює їх форми і способи подачі. При цьому готові страви зберігають смак і всі корисні інгредієнти, які містяться в сировині.

Останнім часом у харчовій промисловості широко застосовуються натуральні підсолоджувачі, які одержують із нетрадиційної рослинної сировини – стевії, цикорію і топінамбура. Так, топінамбур за вмістом магнію, заліза, кремнію, цинку, вітамінів В₁, В₂ і С перевершує ряд овочів: картоплю, моркву, столовий буряк. Аналіз літературних джерел, де розглянуто використання топінамбура, свідчить про зростаючий інтерес до цього сировинного ресурсу. Маючи унікальний вуглеводний склад, функціональну активність і низьку калорійність, топінамбур добре вписується в сучасну концепцію здорового харчування. Таким чином, метою дослідження є застосування методів молекулярної кухні для виробництва оздоровчих десертів на основі топінамбура.

Для досягнення поставленої мети в першу чергу аналізували сировину для виробництва оздоровчого десерту. Перспективною рослинною сировиною є спельта (наполовину дикий різновид звичайної пшениці). Вуглеводи, що містяться в спельті, в організмі