

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**X Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**29 вересня - 1 жовтня 2017 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук,  
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,  
професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук співроб.  
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко,  
  
О.О. Коваленко,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,  
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ  
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

Стевія – не токсичний продукт, вона не має обмежень у кількості прийому. Її трав'янистий присмак зникає у готових продуктах, а у напоях усуваються додаванням трав'яних добавок (м'ята, меліса, базилік, тархун, ромашка). Стевія у силу відсутності вуглеводів поєднується з усіма продуктами.

Додавання рослинних інгредієнтів дозволяє збагатити продукти біологічно активними і мінеральними речовинами, без суттєвого підвищення калорійності, що дозволяє рекомендувати зазначені кисломолочні продукти для хворих на цукровий діабет, для осіб похилого віку та для осіб, які потребують поліпшення обміну речовин.

Використання натуральних замінників цукру у виробництві кисломолочних продуктів не вимагає значних змін технологічного процесу і, відповідно, не вимагає додаткового обладнання.

## **АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ**

**Федоненко Г.Ю. – аспірант  
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»  
м. Херсон, Україна**

Серед найважливіших зернових культур пшениця озима за посівними площами займає в Україні перше місце і є головною продовольчою культурою. Це свідчення великого народногосподарського значення цієї культури, її необхідності у задоволенні людей високоякісними продуктами харчування.

Порівняно з м'якою пшеницею зерно пшениці озимої твердої багатше на білок (16 - 18 %). Проте білки утворюють коротку й тугу клейковину (другої групи), яка для хлібопечення менш придатна: хліб з такого борошна формується низького об'єму, швидко черствіє. Борошно твердих пшениць є незамінною сировиною для макаронної промисловості. Їх клейковина дає змогу виготовляти макарони, вермішель, які добре зберігають форму при варінні, не ослизнюються і мають приємний лимонно-жовтий або янтарний колір. Тому зерно твердої пшениці є незамінним у виробництві високоякісних макаронних виробів. Використовують його досить широко в хлібопекарській, круп'яній та кондитерській галузях харчової промисловості.

У світовому землеробстві посівна площа під твердою пшеницею за останні 15 років розширилася від 15,5 до 18,3 млн га, що становить близько 5-7 відсотків від загального світового пшеничного клину. Виробництво зерна твердої пшениці за ці роки знаходилося на рівні 30-35 млн т. В Україні фактична загальна збиральна площа, зайнята під пшеницею твердих сортів, коливається в межах 500 тис. га при валовому виробництві 1,5-2,3 млн т.

Враховуючи великий дефіцит твердої пшениці на європейському та на світовому ринках, вирощувати таку пшеницю для експорту досить вигідно. Маючи високоякісне зерно твердої пшениці I-III класів, його можна реалізувати на світових ринках.

При порушенні технології вирощування цієї культури спостерігається зниження показників якості. Дефіцит доступної вологи внаслідок посухи негативно впливає на комплекс фізіологічного балансу рослин, погіршує продукційні процеси й знижує врожайність пшениці. Знижує показники якості зерна також нестача поживних речовин у ґрунті. Крім того, якість зерна обумовлена генетичними властивостями рослин пшениці

твердої озимої, що зумовлює необхідність підбору сортів культури з найкращими якісними показниками.

Одним з основних шляхів вирішення даної проблеми є подальше вдосконалення технологій вирощування пшениці озимої твердої. Серед технологічних прийомів особливо важливе значення мають такі фактори, як використання сучасних сортів з високою стійкістю не лише до низьких температур, але і до ґрунтової посухи, а також норма висіву, яка впливає на продуктивність стеблостою. Важливим та перспективним фактором є застосування регуляторів росту рослин, які навіть в дуже малих дозах сприяють прискоренню росту, розвитку, підвищенню продуктивності та поліпшенню якості продукції с.-г. рослин, посилюють їх адаптаційну здатність до стресових чинників навколишнього середовища. Під впливом регуляторів росту повніше реалізується генетичний потенціал рослин, створений природою та селекційною роботою.

Таким чином, саме в оптимальному поєднанні цих факторів криється значний резерв для збільшення врожайності та поліпшення якості зерна пшениці озимої твердої, а тому вони потребують подальшого вивчення для розробки і обґрунтування технології вирощування.

Науковий керівник - кандидат с.-г. наук, доцент Карашук Г.В.

## **КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ**

**Шевердєєва І.С., аспірант  
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»  
м. Херсон, Україна**

У нашій країні основною сировиною для виробництва рослинних олій, які широко використовуються в паливно-енергетичній, харчовій, фармацевтичній та технічних галузях промисловості, є соняшник. Якість олій національних гібридів соняшнику, у теперішній час, не задовольняє специфічних вимог промислових виробництв, що різко знижує ефективність вирощування цієї культури в Україні і обмежує діапазон її промислового використання. Тому виникає необхідність дослідження показників якості насіння соняшнику гібридів, які поширені у сільськогосподарському виробництві.

Показники якості для насіння соняшнику зазначені в ДСТУ 4694:2006 СОНЯШНИКОлійна сировина. Технічні умови. Даний стандарт поширюється на соняшник — олійну сировину, який заготовляють та постачають на промислове перероблення.

Соняшник класифікують:

- за кислотним числом олії з насіння;
- за технологічними властивостями насіння (натура — натурна маса).

Соняшник залежно від кислотного числа олії поділяють на класи: вищий, перший та другий.

Для вищого класу кислотне число в насінні соняшнику, яке заготовляють на підприємстві, не повинно перевищувати 0,80 мг КОН, для другого - цей показник має становити від 0,90 до 1,50 мг КОН, а для третього 1,60-3,50 мг КОН. У випадку постачання

|   |     |
|---|-----|
| ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ  |     |
| Савчук О.О. ....  | 88  |
| НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ         |     |
| Сильчук Т.А., Зуйко В.І. ....                                       | 89  |
| ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ                      |     |
| Сінанова А., Усатюк С. ....   | 90  |
| SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL                        |     |
| Ushakova S.V., Sheverdieieva I.S. ....                              | 92  |
| ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З                     |     |
| ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ                            |     |
| Ушакова С.В., Шевердєєва І.С. ....                                  | 93  |
| АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ           |     |
| Федоненко Г.Ю. ....   | 94  |
| КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА         |     |
| ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ  |     |
| Шевердєєва І.С. ....  | 95  |
| ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ               |     |
| КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ                                       |     |
| Янчик М.В., Вашека О.М., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П. .... | 96  |
| <b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ</b>             |     |
| СУТНІСТЬ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА               |     |
| НЬОГО   |     |
| Базильський Д.О. ....   | 99  |
| АНАЛІЗ РИНКУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ                        |     |
| Беззодіна А.Р., Дзюба Н.А. ....                                     | 100 |
| ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГОЛЬНООСВІТНІХ ТА          |     |
| ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ УЧБОВИХ ЗАКЛАДАХ                               |     |
| Богомол А.В. ....   | 101 |
| МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ                      |     |
| Дорій О.В. ....   | 102 |
| ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ          |     |
| НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ  |     |
| Горзей О.В. ....  | 103 |
| ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО                          |     |
| НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ                              |     |
| Дубина А.А., Дзюба Н.А. ....  | 104 |
| ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ                       |     |

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**X Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**29 вересня - 1 жовтня 2017 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**