

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

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

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ШРОТІВ

Валевська Л.О., канд. техн. наук, асистент, Андрасович Д.В., здобувач
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Побічними продуктами виробництва олії з насіння олійних культур є макуха і шрот.

За амінокислотним складом, біохімічною цінністю білки різних видів шроту відрізняються від зернових злаків більшим вмістом лізину, метіоніну, цистину, кальцію та фосфору, а також вітамінів групи В.

Вуглеводи шроту складаються переважно з клітковини (геміцелюлози), невеликої кількості цукрів і пектинових речовин та олії (входять переважно ненасичені жирні кислоти). Вміст вітамінів та інших біологічно активних речовин залежить як від якості сировини, так і від правильності ведення технологічного процесу.

Зберігання шроту різного походження має свої особливості. Після виготовлення на виробництві вони мають дуже низьку вологість і високу температуру (100...105 °С). Крім того, шроти містять деяку кількість розчинника (наприклад, бензин). В такому вигляді шрот не придатний для тривалого зберігання, тому що олія швидко окислюється киснем повітря, гіркне і її кормові якості різко знижуються. До того ж, при розчепленні жиру виділяється теплота, що може призвести до самозігрівання і навіть до самозгарання продукту.

При незадовільному зберіганні, шроти набувають прогірклий смак і затхлий запах. Цвіль зазвичай з'являється на найбільш зволжених ділянках шроту.

Для підвищення стійкості шроту під час зберігання його висушують, охолоджують та проводять відгонку розчинника. Вологість шроту відповідно до стандарту становить 6...10 %, температура – не вище 35 °С, а в літку вона не повинна перевищувати температури повітря більш як на 5 °С. Вміст розчинника (наприклад, бензину) у шроті при його відвантаженні – не більше 0,1 %.

Шрот зберігають насипом або в мішках у сухому темному й охолодженому приміщенні. Якщо шрот кондиційний за вологістю і температурою, то допустима стандартом висота насипу при напільному зберіганні складає 5 м, а висота штабелю з мішків – 3 м. При надходженні шротів на зберігання у зерносховища підлогового зберігання з більш високою температурою їх потрібно охолоджувати і розміщати при висоті насипу 1,0...1,5 м.

Шроти можна також зберігати в силосах при висоті насипу до 18 м. Щоб зберегти сипкість шроту його рекомендується періодично переміщувати у вільний силос. Якщо в шроті відчувається запах бензину, то перед закладкою на зберігання його необхідно провітрити, пропускаючи через ланцюг транспортерів.

Якщо на підприємство надійшли шроти з відступом від стандартів або технічних умов, їх розвантажують на спеціально відведений критий майданчик, після чого складають акт-рекламацію.

З точки зору стійкості шроту при наступному зберіганні важливо, щоб ліпіди, які використовуються для збагачення, були свіжими, щоб в них ще не почалися окисні процеси. Термін зберігання цих ліпідів не повинен перевищувати 5 діб.

Враховуючи все вище наведене, необхідно зробити висновок, що при зберіганні шротів різного походження, доцільно закладати тільки свіжий, цілком доброякісний шрот, що задовольняє вимогам стандарту, а також дотримуватися встановленим відповідним інструкціям правил протипожежної безпеки.

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

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЛЬОНУ Абрамова А.Г.....	124
АНАЛІЗ СКЛАДУ ЗЕРНОВИХ БАТОНЧИКІВ Андрейченко Н.О.....	125
КРІОТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРІВ СОРБЕТ ІЗ ПРИРОДНИМИ АНТИОКСИДАНТАМИ ДЛЯ КЕЙТЕРІНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ Андрухова О.С.....	126
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ХУРМИ У ТЕХНОЛОГІЯХ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЯК АНТИОКСИДАНТУ Баляс Н.В.....	127
РОЗРОБКИ МЕНЮ ВИЇЗНОГО ТЕМАТИЧНОГО БАНКЕТУ «МАСЛЯНИЦЯ» З УРАХУВАННЯМ ВИМОГ ДО ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ХАРЧУВАННЯ Біляєва В.А.....	128
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ. ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ МОЛОДІ Богданова А.О.....	129
ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ПРИ СТВОРЕННІ НОВИХ ПРОДУКТІВ Болгова Н.В.....	130
ЩОДО МОЖЛИВОСТІ ТА ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯЗОВИХ ШЛУНКІВ ПТИЦІ У РЕЦЕПТУРАХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ Бондар С.В.....	131
ПРОБЛЕМЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Бурлака А.А.....	132
ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЙОДОВМІСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ М'ЯКОГО МОРОЗИВА ТА ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ Бушуєва К.І.....	133
ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ШРОТІВ Валевська Л.О., Андрасович Д.В.....	134
СМУЗИ ЯК НЕВІД'ЄМНА СКЛАДОВА РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ ЛЮДИНИ Веремчук С.О.....	135
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ТА СТУДЕНТІВ Виноградова Д.С., Попенко В.О.....	136

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969