

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

властивості та часто додаються у якості приправи до грецьких салатів. Вони ферментуються в морській солі, тому мають високий вміст натрію. Для людей, які стежать за споживання солі у своєму раціоні, рекомендується промивати каперси під водою перед використанням.

Отже, грецька кухня є частиною середземноморської кухні, яка сформувалась під впливом різних близькосхідних традицій. Грецька кухня пропонує неймовірно багатий та різноманітний асортимент продуктів та напоїв, які мають не тільки відмінні смакові характеристики, а й надзвичайно корисні для організму людини.

Науковий керівник – канд. геогр. наук
М.Л. Орлова

ІННОВАЦІЙНІ БОРОШНЯНИ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Кириллова А.А., Федорова Б.І.,
студентки VI курсу факультету ІТХіРГБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Борошняні кондитерські вироби займають значне місце у харчуванні всіх верств населення незалежно від віку та матеріального благополуччя, при цьому чітко проглядається тенденція пріоритетного вибору виробів оздоровчого та функціонального призначення.

В даний час технологічний рівень сучасного виробництва дозволяє розробляти нові види продукції із заздалегідь заданими властивостями та гарантовано високою якістю.

Одним із напрямів удосконалення технології борошняних кондитерських виробів є зниження їхньої енергетичної цінності при одночасному підвищенні їхньої біологічної цінності. Це можливо за рахунок заміни традиційних висококалорійних рецептурних інгредієнтів низькокалорійними нетрадиційними добавками, однією з яких є ріпак, що традиційно використовується для отримання олії та як кормова культура. Насіння ріпаку містить 35-50% жиру, 18-31% білка, добре збалансованого за амінокислотами і 5-7% клітковини. За вмістом жиру та сумою жиру та білка ріпак перевершує сою, не поступається соняшнику та гречиці.

При отриманні безерукової високоолеїнової харчової олії залишається досить високобілкова макуха, що використовується в сільському господарстві. Ріпакова макуха характеризується цінним

хімічним складом, а саме, вміст білка становить 24-25%, вміст залишкового жиру, багатого есенціальними поліненасиченими жирними кислотами ω -6 і ω -3 в залежності від способу отримання олії становить 1- 8%, макуха також багатий калієм, кальцієм, фосфором та магнієм.

В ході експериментально-наукових досліджень вивчали можливість часткової заміни рецептурного пшеничного борошна кексового тіста на рослинну добавку у вигляді ріпакової макухи та вплив цієї добавки на фізико-хімічні та реологічні показники якості напівфабрикатів та готових виробів, а також харчову безпеку готових виробів.

Вибір як добавка ріпакового макухи обумовлений його харчовою та біологічною цінністю, а також технологічними властивостями та сумісністю з рецептурними інгредієнтами.

Відомо, що рецептурний склад тіста впливає його структурно-механические властивості і якість готових виробів. Основною сировиною для здобного кексового тіста є борошно, цукор, жир і вода. При замісі тіста відбуваються фізико-хімічні процеси, а саме, гідратація частинок борошна, розчинення цукру, набухання колоїдів борошна, коагуляція набряклих білкових міцел, регулювання цих процесів дозволяє отримати тісто із заданими пружно-пластично-в'язкими властивостями. У дріжджовому тесті крім цих процесів відбуваються ще й біохімічні та ферментативні процеси.

Враховуючи, що кексове тісто- багатофазна структурована система, що володіє аномалією в'язкості, граничною напругою зсуву і частковою тиксотропією, вивчали вплив добавки ріпакової макухи, що вводиться, на структурно-механічні властивості тіста. Аналіз готових виробів проводили після 8 годин зберігання за питомим об'ємом, пористістю, загальною стисливістю, вологістю, органолептикою, забарвленням кірки та м'якушу, еластичності та структурі пористості м'якушу, смаку та аромату.

Введення 10-20% добавки шляхом часткової заміни пшеничного борошна дозволило частково збалансувати хімічний склад готових виробів, збагативши їх функціональними інгредієнтами. Хімічний склад добавки дозволив припустити та експериментально підтвердити рецептурне скорочення жирових компонентів, продовжити термін зберігання готових виробів а також підвищити їхню харчову цінність за рахунок додаткового збагачення білками та мінеральними речовинами.

На підставі проведених досліджень розроблено рецептури на нові види борошняних виробів, оформили відповідну технічну та технологічну документацію

Наукові керівники -канд.тех.наук,
доцент Павловський С.М

ВПЛИВ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ

**Курдова О.В., студент ІV курсу факультету ІТХіРГБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Харчування є одним із фундаментальних факторів, що підтримують здоров'я і настрої людини протягом усього життя. Правильне харчування сприяє поліпшенню стану здоров'я, забезпечує нормальний фізичний і психологічний розвиток, підвищує імунітет, захищає від негативного впливу стресових ситуацій та несприятливого екологічного становища.

Недостатня забезпеченість організму людини біологічно активними речовинами є одним з чинників розвитку та ускладнення перебігу різноманітних захворювань. Забруднення харчових продуктів важкими металами, консервантами, пестицидами та іншими шкідливими речовинами також негативно позначається на здоров'ї населення.

Тому, харчування сучасної людини повинно бути функціональним, а продукти щоденного споживання повинні не тільки забезпечувати організм поживними речовинами, а й виконувати наступні функції: захищати від негативного впливу довкілля, знижувати ризик виникнення різних видів захворювань, зменшувати негативний вплив на здоров'я людини від неправильного способу життя.

Серед усіх кулінарних виробів, найбільш улюбленими є солодкі страви (десерти). А десерти, виготовлені на основі кисломолочного сиру, завдяки лікувальним і дієтичним властивостям, приємному смаку, легкої засвоюваності, користуються широким попитом у населення, оскільки вони містять білки, жири, органічні кислоти (молочна кислота), мінеральні речовини (кальцій, фосфор), вітаміни А, Е, групи В. До складу білків кисломолочного сиру входять найважливіші незамінні амінокислоти, які швидко та повно

ВТОРИННА СИРОВИНА ЯК ДЖЕРЕЛО МІКРОНУТРІСНТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Дубина А.А.	64
СПОРТ В ЖИТТІ СУЧАСНОГО МОЛОДОГО УКРАЇНЦЯ Дубина А.А.	65
РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ОТРИМАННЯ КУРКУМІНУ ПІДВИЩЕНОЇ БІОДОСТУПНОСТІ Єршова К.С.	67
ТРАДИЦІЙНА СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ АЛБАНЦІВ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я Ігнатенко Т.С.	69
ОСОБЛИВОСТІ ГРЕЦЬКОЇ КУХНІ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я Казімірова Д.А.	71
ІННОВАЦІЙНІ БОРОШНЯНИ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кириллова А.А., Федорова Б.І.	73
ВПЛИВ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ Курдова О.В.	75
НАТУРАЛЬНІ РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ ЯК ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Мильнікова К. Д.	77
УДОСКОНАЛЕННЯ НУТРІСНТНОГО СКЛАДУ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Нападовська М.С.	78
АЕРОВАНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРОБНИЦТВА Олійник М.І.	80
ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ БАР Санюк А.В.	82