

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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

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

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

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІЗОМАЛЬТИТОЛУ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ ТИПУ СУФЛЕ

Мурзіна А.Е., студент ОС «Магістр» ф-ту ГРТБ ,
Павлюченко О.С., к.т.н., доцент,
Національний університет харчових технологій,
м. Київ

Вступ. Серед кондитерської продукції закладів ресторанного господарства вагоме місце посідають вироби на основі суфле, смакові властивості яких забезпечуються насамперед значним вмістом цукру, що обмежує їх споживання серед певних категорій населення.

Актуальність теми. На сьогоднішній день актуальним стало питання виробництва кондитерської продукції, яку можна споживати всім групам населення, в тому числі – хворим на цукровий діабет.

Останнім часом у виготовленні кондитерських виробів в Україні набув популярності цукрозамінник ізомальтитол, перевагами якого є низька глікемічність $9,0 \pm 3$ %, калорійність 2,0 ккал/г та пребіотичні властивості, а також його незначна гігроскопічність, за температури 25°C він практично не сорбує вологу навіть за відносною вологістю повітря 90 %. Також ізомальтитол, як і всі поліоли, не спричиняє карієсу. В організмі він повільно засвоюється, покращує обмін речовин і ферментується головним чином у товстому кишківнику.

Матеріали та методи. Об'єктом дослідження була технологія кондитерського пінодраглюватого напівфабрикату типу суфле. В роботі у розробленні технології суфле дієтичного та функціонального призначення використано фруктозу та сучасний цукрозамінник ізомальтитол. Сорбційні та десорбційні властивості дослідних зразків суфле визначали на приладі Мак-Бена.

Результати та обговорення. Було отримано зразки суфле з повною заміною сахарози на фруктозу на ізомальтитол. В результаті проведення дегустації встановлено, що дослідні зразки суфле мають високі органолептичні властивості, зокрема смак, консистенцію. Однак вже упродовж першої доби зберігання у зразках суфле на ізомальтитолі погіршувались реологічні характеристики. Ймовірно, що це відбувається з причини втрати вологи під час зберігання, тому було прийнято рішення дослідити сорбційно-десорбційні властивості суфле (таблиця 1).

Аналізуючи дані таблиці, можна сказати, що в другій зоні (за $P/P_s=0,75$) рівноважна вологість суфле на ізомальтитолі становить 2,9 %. Зберігаючи суфле на ізомальтитолі за відносною вологості повітря 75 % спостерігаємо значну втрату вологи, що призводить до зміни

реологічних властивостей та унеможлиблює тривале зберігання продукту.

Таблиця 1 - Вміст вологи за зонами ізотерм сорбції

Продукт	Вміст вологи, см ³ /100г					
	І зона P/P _s = 0,00...0,25		ІІ зона P/P _s = 0,26...0,75		ІІІ зона P/P _s = 0,76...1,00	
	Сухих речовин	Продукту W=28,5 %	Сухих речовин	Продукту W=28,5 %	Сухих речовин	Продукту W=28,5 %
Суфле на фруктозі	0,0...2,0	0,0...1,4	2,0...36,0	1,4...25,9	36,0...87,0	25,9...62,6
Суфле на ізомальт іполі	0,0...1,0	0,0...0,7	1,0...4,0	0,7...2,9	4,0...69,0	2,0...49,3

Висновок. Врахувавши результати проведених досліджень, можна підсумувати, що оптимальним є створення рецептури суфле на суміші ізомальтитулу та фруктози, що дасть змогу збалансувати рівноважну вологість продукту та подовжити термін його зберігання.

ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ПИВНОЇ ДРОБИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ

**Світлична О.О., студентка І курсу магістратури ННІРГБ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,
м. Кривий Ріг**

У житті сучасної людини хліб і хлібобулочні вироби відіграють значну роль і становлять 20-25 % від загальної маси споживаної їжі. Особливою групою серед хлібобулочних виробів є бубличні вироби. Бубличні вироби відрізняються низькою вологістю (до 19 %), здатні зберігатися тривалий час і витримують транспортування на далекі відстані. Однак останнім часом спостерігається тенденція зниження обсягу виробництва бубличних виробів. До факторів зниження обсягів виробництва і реалізації бубличних виробів належать втрати їхніх споживчих властивостей під час зберігання (зменшення набухання та інтенсивності запаху, підвищення міцності), а також відсутність продукції функціонального призначення, що відповідає сучасній концепції харчування. Внаслідок

ВИРОБІВ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ПОРОШКІВ Муқан І.А.....	106
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІЛКОВОГО-ЗБИВНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ШЛЯХОМ МОДЕРНІЗАЦІЇ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ Мурашка А.В.....	108
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІЗОМАЛЬТИТОЛУ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ ТИПУ СУФЛЕ Мурзіна А.Е., Павлюченко О.С.....	111
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ПИВНОЇ ДРОБИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ Світлична О.О.....	112
ВПЛИВ БОРОШНА З ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОЇ ПШЕНИЦІ НА ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ЯКІСТЬ М'ЯКИХ ВАФЕЛЬ Фатєєва А.С., Нєнова Г.С., Медведь С.М.....	114
ФУНКЦІОНАЛЬНІ БАТОНЧИКИ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ХАРЧУВАННЮ «НА ХОДУ» Хміль І.А.....	116
ВІВСЯНЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ ІТАЛІЙСЬКОГО ПЕЧИВА Чилінгарян Ж.В.....	119
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ СПІРУЛІНИ ЯК РОСЛИННОЇ БІОДОБАВКИ Ющенко К.О., Миколенко С.Ю.....	120
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	123
THE ROLE OF GASTRONOMIC MASTER CLASSES IN THE POPULARIZATION OF GOOD NUTRITION AMONG YOUTH Maletskiy Maxim, Sytnik Katerina.....	123
ВЕГЕТАРІАНСТВО У СФЕРІ СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ Байдак С.....	124
	473

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.