

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

Таким чином, при виробництві мармеладу на пектині більш доцільно використовувати керамічні форми, що дозволить скоротити тривалість технологічного процесу, а при використанні в якості структуроутворювача агару застосування силіконових форм сприяє підвищенню міцності готових виробів.

Література

1. Milani J., Maleki G. Hydrocolloids in food industry //Food industrial processes-methods and equipment. – IntechOpen, 2012.
2. Полумбрик, М.О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини [Текст] / М.О. Полумбрик. – К.: Академперіодика, 2011. – 487 с.
3. Перцевой, Ф.В. Производство желеиной и взбивной продукции с использованием модификаторов [Текст]: Моногр. / Ф.В. Перцевой [и др.]. – Д.: Пороги, 2003. – 204 с.

ІННОВАЦІЙНІ ПРОПОЗИЦІЇ З ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Салавеліс А.Д., канд. техн. наук, доцент, Павловський С.М., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Вступ. Одним із сучасних напрямків у харчовій промисловості та закладах ресторанного бізнесу є виробництво спеціалізованих продуктів та страв для різних груп населення із порушеним станом здоров'я. Відомо, що із віком порушення стану здоров'я поширюються, тому особливої уваги із точки зору харчування потребують люди похилого віку. Розроблення безглютенових борошняних кулінарних виробів передбачає комплексний науковий підхід на основі медико-дієтичних рекомендацій згідно сучасних досліджень у нутріціології та інноваційних технологій виробництва [1-2].

Актуальність проблеми. Досі залишається актуальним питання надання харчовим продуктам дієтичних та профілактичних властивостей. Це пов'язано з постійним збільшенням людей, особливо похилого віку, із проблемами травлення та засвоювання традиційних харчових продуктів та страв. Безглютенові вироби з рисового борошна дуже популярні в східно-азійських країнах. Наприклад, у Японії такі вироби за назвою мочі є традиційними національними новорічними ласощами [3-4].

Метою досліджень було розроблення спеціалізованих безглютенових борошняних кулінарних виробів геронтологічного призначення, що передбачає наукове обґрунтування рецептурного складу виробів та оптимізацію рецептури згідно рекомендацій геронтологів та технологічних можливостей виробництва.

Об'єктом досліджень наукової роботи є технологія безглютенових борошняних кулінарних виробів з використанням різних видів борошна та різних видів начинки із метою розширення асортименту безглютенових спеціалізованих виробів.

Предметом досліджень є вивчення впливу хімічного складу сировини на особливості технології виробництва борошняної кулінарної продукції спеціального геронтологічного призначення.

Матеріалами досліджень наукової роботи були: борошно рисове згідно ТУ15.6-00952737- 006-2002; борошно кукурудзяне згідно ДСТУ 2629-94 та ДСТУ 14176-69; яблука свіжі згідно ДСТУ 8133:2015; гарбуз згідно ДСТУ 5045:2008; горобина чорноплідна – аронія згідно ДСТУ 4898:2007.

Результати досліджень. Особливості хімічного складу безглютенового борошна впливають на технологію тістоутворення та консистенції самого тіста. Так, змішування рисового борошна із водою та прогрів суміші на водяній бані дозволяє отримати заварне тісто із достатньо рідкою консистенцією, яке швидко втрачає вологу та пластичні властивості. Додавання до рисового борошна кукурудзяного запобігає цьому та дозволяє

отримати тісто більш щільної консистенції та пластичності. Особливості рисових та рисово-кукурудзяних безглютенових виробів – відсутність термообробки – у заварне тісто розміщують начинку, загортають краї, формують і відпускають. Розроблення безглютенового борошняного кулінарного продукту – тістечка із рисового або суміші рисового та кукурудзяного борошна із овочево-фруктово-ягідною начинкою за рахунок різного співвідношення рецептурних інгредієнтів дозволяє регулювати хімічний склад та калорійність готових виробів, сприяє регулюванню добового раціону харчування за рахунок збагачення харчовими волокнами та вітамінно-мінеральним комплексом. У якості начинки використовуємо суміш яблуково-гарбузово-горобинного пюре із додавання бурякового пектину для водопоглинання та збагачення водорозчинними харчовими волокнами. Встановлені масові співвідношення інгредієнтів, що дозволяє отримати асортимент виробів із різними органолептичними, хіміко-фізичними та структурно-механічними властивостями.

Висновки. Розроблені рецептури борошняних безглютенових виробів із фруктових-овочево-ягідними начинками для геронтологічного харчування, які містять до 10 % добової потреби у харчових волокнах, вітамінах та мінеральних речовинах.

Література

1. Бабіч О.В. Розроблення технології «безглютенового» печива для хворих на целиацію : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 / Бабіч Оксана Вікторівна, НУХТ. – К., 2006. – 20 с.
 2. Ludvig M. Sollid, Knut E.A. Lundin. Celiac Disease. The Autoimmune Diseases (Fifth Edition). – 2014. – Chapter 59. – P. 855-871.
 3. <http://vsedeserti.ru/pirozhnye/moti-neobychnye-pirozhnye-iz-yaponskoj-kuxni/>
 4. Источник: http://grandkulinar.ru/manual_products/1690-yaponskiy-desert-dayfuku.html
- Гранд Кулинар.

ВПЛИВ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ НА ПРОЦЕС БРОДІННЯ В МУЛЬТИКОМПОНЕНТНОМУ ТІСТІ

Соколова Н.Ю., канд. техн. наук, доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сьогодні створення рецептурних композицій для харчових продуктів має базуватися не лише на прагненні задовольнити потреби людини в основних елементах і нутрієнтах, а й на сучасних знаннях нутріціології. В цьому аспекті актуальним є перегляд рецептур хлібобулочних виробів, що характеризуються значним вмістом простих вуглеводів і незбалансованим за амінокислотним складом білком. Висока харчова цінність борошна зеленого гречки (БЗГ) дозволяє розглядати її як перспективну сировину, що може не лише скоректувати хімічний склад хлібобулочних виробів та позитивно вплинути на здоров'я споживачів за рахунок високого вмісту найважливіших макро-, мікроелементів та фітостеролів, ненасичених жирних кислот, рутина та вітаміну Е, а й знизити їх глікемічний індекс. Окрім того, білки гречки більш збалансовані за амінокислотним складом, їх біологічна цінність вища за цінність білків пшениці, вівса, рису та ячменю.

З метою удосконалення хімічного складу солодких хлібобулочних виробів пониженої вологості зі зниженим глікемічним індексом, підвищеним вмістом харчових волокон та більш збалансованим амінокислотним складом білкової складової, розроблено мультикомпонентну рецептуру. Вона складалась з борошна житнього цілнозернового, борошна зеленої гречки, сухої пшеничної клейковини, вівсяних висівок, пшеничного борошна 1-го сорту, сухого залишку листя стевії після екстракції, водного екстракту стевії, маргарину та дріжджів пресованих у якості біологічного розпушувача. БЗГ варіювали у

ІННОВАЦІЙНІ ПРОПОЗИЦІЇ З ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Салавеліс А.Д., Павловський С.М.....	42
ВПЛИВ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ НА ПРОЦЕС БРОДІННЯ В МУЛЬТИКОМПОНЕНТНОМУ ТІСТІ	
Соколова Н.Ю.....	43

СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»

ОЦІНКА ПРОФЕСІЙНОГО РИЗИКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ: СТАН І ПРОБЛЕМИ	
Неменуца С.М., Булюк В.І.....	44
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ СКЛАДУ І ОБОВ'ЯЗКІВ СЛУЖБ ОХОРОНИ ПРАЦІ В УКРАЇНІ ТА ІТАЛІЇ	
Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М.....	46

СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

ФЕРМЕНТАТИВНИЙ ГІДРОЛІЗ ПОЛІСАХАРИДІВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Пожіткова Л.Г., Воловик Т.Н., Капрельянц Л.В.....	48
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСПРЕС-МЕТОДУ ДЛЯ АНАЛІЗУ ГІГІЄНИЧНОГО СТАНУ ВИРОБНИЦТВА	
Воловик Т.М., Єгорова А.В., Труфкаті Л.В.....	50
ДОСЛІДЖЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ КУЛЬТИВУВАННЯ МОЛОЧНОКИСЛИХ СИМБІОНТІВ	
Кириленчук О.О., Пожіткова Л.Г.....	52
ВИКОРИСТАННЯ ХРОМОГЕННИХ СУБСТРАТІВ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ТА ЯКОСТІ ПРЕСЕРВІВ	
Пилипенко Л.М., Нікітчина Т.І., Нікітчина А.О.....	54
ВИДІЛЕННЯ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЯ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ З УКРАЇНСЬКИХ ФЕРМЕНТОВАНИХ ПРОДУКТІВ ЯК ГАМК-ПРОДУКУЮЧИХ БАКТЕРІЙ	
Жук О.В., Капрельянц Л.В.....	56

СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»

МЕХАНІЗМИ ВИЛУЧЕННЯ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ З ПРИРОДНИХ І СТІЧНИХ ВОД БІОСОРБЕНТАМИ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Коваленко О.О., Новосельцева В.В.....	58
ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕТИКИ ПРОЦЕСУ БІОСОРБЦІЇ ІОНІВ МІДІ НА МОДЕЛЬНИХ РОЗЧИНАХ	
Коваленко О.О., Новосельцева В.В.....	59
АСОЦІАЦІЇ ВИРОБНИКІВ ФАСОВАНИХ ПИТНИХ ВОД У СВІТІ: ПРОБЛЕМИ ТА ПРОГРАМИ РОЗВИТКУ	
Стрікаленко Т.В.....	60
ДОСЛІДЖЕННЯ СКЛАДУ ПИТНОЇ ВОДИ З ДЖЕРЕЛ ДЕЦЕНТРАЛІЗОВАНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ	
Кузнецова І.О., Коваленко І.В., Гаркович О.Л.....	62
СПОСІБ ОТРИМАННЯ ОЛІГОСАХАРИДІВ ІЗ БАКТЕРІАЛЬНИХ КЛІТИН	
Безусов А.Т., Доценко Н.В.....	63
ПІДГОТОВКА КОНСЕРВНОЇ ТАРИ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	65
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ФРУКТОВИХ КОНСЕРВІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЗІЗІФУСУ ТА БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ДОБАВОК	
Палвашова Г.І., Нікітчина Т.І.....	67

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ СТРАВ НА ОСНОВІ БІЛИХ КОРЕНІВ	
Біленька, І.Р., Голінська Я.А.....	69
ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАГУВАННЯ ФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК ЖУРАВЛИНИ	
Тележенко Л.М., Жмудь А.В.....	71
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИЛУЧЕННЯ ФІТОКОМПОНЕНТІВ	
Тележенко Л.М., Бурдо А.К., Чебан М.М.....	73
СТРУКТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Колесніченко С.Л.....	74