

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

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
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Нормалізовану суміш пастеризували при +95 °С протягом 5 хв. Морквумили, обсушували, чистили та подрібнювали за допомогою електричної тертки (з дрібними отворами), отримане пюре пастеризували на водяній бані при +76 °С протягом 15 с. Молочну і рослинну основи ретельно змішували. Для сквашування використовували три варіанти культур – йогуртову; поєднання йогуртової і ацидофільної палички та ацидофільної палички самостійно. Сквашування проводили у термостатній камері при +37 °С, використовували препарати nu-trish La-5 і YoFlex Mild (фірми Chr. Hansen, Данія) у рекомендованих виробниками дозах. Сквашування проводили до кислотності згустка 65-75 °Т. Готовий продукт зберігали при +4 °С протягом 14 діб. Під час сквашування щопівгодини визначали титровану і активну кислотність. Третій етап полягав у дослідженні готового продукту впродовж зберігання.

Найкращими органолептичними показниками відзначався продукт без додавання цукру, виготовлений сквашуванням молочно-рослинної суміші поєднанням йогуртової культури та ацидофільної палички. Смак і аромат – чисті, кисломолочні з добре відчутним присмаком та запахом моркви, консистенція – однорідна, колір – оранжевий. Тривалість сквашування – 5,5 год., кислотність 66 °Т, рН – 5,5. До кінця терміну зберігання титрована кислотність зростає до 80 °Т, органолептичні показники не зазнали змін, на противагу, зразкам, сквашеним лише ацидофільною паличкою, консистенція залишалась майже незмінною і без відстоювання сироватки, а кількість КУО ацидофільної палички забезпечувала надання йому функціональних властивостей.

Наукові керівники – канд. техн. наук Михайлицька О.Р.,
д-р. с.-г. наук, професор Цісарик О.Й.

СТАБИЛИЗАЦІЯ КАЧЕСТВА ЗАВАРНЫХ ПРЯНИКОВ ИЗ БЕЗАМИЛОЗНОЙ МУКИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

**Хвостенко Е.В., аспірант,
Солоденко Г.С., студент ОКУ «магістр» кафедри ТХКМІиП
Одеськая національная академия пищевых технологий, г.Одесса**

В последние годы перед производителями мучных изделий стоит проблема поиска наиболее рациональных способов стабилизации качества и сохранности свежести продукции при хранении. Данная тенденция обусловлена тем, что свежесть готовых изделий является приоритетным потребительским свойством.

К одним из наиболее популярных среди производителей способов замедления черствения мучных изделий относится введение в рецептуру минорных ингредиентов – улучшителей и стабилизаторов качества. Использование данных корректоров, как правило, не сопровождается изменением процесса производства и существенно не влияет на себестоимость выпускаемой продукции. При этом, природе вносимых добавок не всегда уделяется должное внимание и зачастую используются вещества неорганического происхождения.

Следует заметить, что современный потребитель довольно требователен к качеству и безопасности пищевой продукции и все чаще обращает внимание на ее состав, поэтому использование для продления сроков хранения мучных изделий улучшителей неорганической природы может привести к снижению спроса на данную продукцию.

Как известно, к эффективным приемам, направленным на стабилизацию качества мучных изделий в течение гарантийного срока их хранения, относится использование натуральных рецептурных компонентов, технологические свойства которых способствуют замедлению ретроградации крахмала и потери влаги продуктом. Одним из возможных способов более длительного сохранения свежести мучных изделий является использование муки пшеницы вакси (безамилозной) с измененным составом крахмала, так как черствение в значительной мере обусловлено состоянием данного углевода и его изменением при хранении.

Целью проведенной работы было изучение влияния безамилозной пшеничной муки на изменение показателей качества заварных пряников в течение гарантийного срока хранения. Сохраняемость изделий характеризовали по интенсивности изменения массы изделий и крошливости мякиша, определяющих их степень черствения.

Анализ изменений показателей качества заварных пряников при хранении показал, что уменьшение массы и увеличение крошливости при повышении массовой доли безамилозной муки происходит менее интенсивно. Вероятно, при приготовлении заварки и выпечке пряников из нового вида пшеничной муки, в результате более низкой температуры клейстеризации ее крахмала, накапливается большее количество продуктов деструкции крахмала, обладающих значительной гигроскопичностью. Снижение интенсивности повышения крошливости мякиша при хранении пряничных изделий, в состав которых входила безамилозная мука, скорее всего, обусловлено отсутствием амилозы, самопроизвольное гелеобразование которой, происходящее при старении крахмальных дисперсий, протекает намного быстрее, чем у амилопектина.

Использование безамилозной муки при производстве заварных пряников является перспективным и способствует лучшему сохранению их качества при хранении без использования улучшителей неорганической природы.

Научный руководитель – д-р техн. наук, проф. Иоргачева Е.Г.

ХЛІБНІ ВИРОБИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ

Іванова Г.С., аспірант,

**Зіменко І.О., студент ОКР «магістр» факультету ТЗХКВК і Б
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В хлібних виробках з цілого зерна пшениці, завдяки збереженню всіх його анатомічних частин, раціонально використовуються всі харчові речовини закладені в ньому природою. При виробництві зернових виробів важливе значення має підготовка зерна – замочування, при якій відбувається не тільки зміна структурно-механічних і біохімічних властивостей зерна, але й створюються сприятливі умови для розвитку мікроорганізмів. Для зниження інтенсивності розмноження епіфітної мікрофлори на поверхні зерна при замочуванні передбачають використання фізичних, хімічних, біологічних методів. Перспективним напрямком для вирішення цієї проблеми також є використання рослинної сировини, яка володіє антисептичними і бактерицидними властивостями. Але слід зазначити, що антисептичні речовини досліджуваної сировини можуть пригнічувати життєдіяльність дріжджових клітин, молочнокислих бактерій та негативно позначитись на інтенсивності бродіння тіста. Тому метою представленої роботи було ви-

НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ В ЖЕЛЕЙНІЙ ДЕСЕРТНІЙ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДІТЕЙ ТА ДОРОСЛИХ Гришаківа А.М.....	136
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИТНОГО МОЛОКА ПІДВИЩЕНОЇ ЖИРНОСТІ З ГАРБУЗОВИМ СОКОМ Чопко В.В.....	137
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРИАНДРОВОЇ ОЛІЇ Луценко М.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КОМПОЗИЦІЇ КАШІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ Кушнір Н.А., Кашкано М.А.....	139
АЭРИРОВАНІ ЯИЧНИЙ БЕЛОК И ДРУГИЕ ПЕНООБРАЗОВАТЕЛИ Кушнір Н.А., Ковалева К.....	141
СТВОРЕННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ З ПРО- ТА ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Масіч О., Зінько У.....	142
СТАБІЛІЗАЦІЯ КАЧЕСТВА ЗАВАРНИХ ПРЯНИКОВ ИЗ БЕЗАМИЛОЗНОЙ МУКИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ Хвостенко Е.В., Солоденко Г.С.....	143
ХЛІБНІ ВИРОБИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ Іванова Г.С., Зіменко І.О.....	144
ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНСЕРВОВАНИХ ЗАКВАСОК СПОНТАННОГО БРОДІННЯ Чабан А.Б., Битка М.В.....	145
МАСЛУ НЕ МАСЛЯНОМУ – СКАЖІМО ТАК!!! Горбатенко Л.І.....	146
РОЛЬ ПОВНОЦІННИХ БІЛКІВ В ЖИТТІ МОЛОДОЇ ЛЮДИНИ Окуневська С. О.....	148
НЕБЕЗПЕКА В БАНЦІ Понтус І.М.....	149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТИВРОЗЧИНЕННЯ КОЛАГЕНУ ХОНДРОПРОТЕКТОРНОЇ ДІЇ Манолі Я.О.....	150
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Федорова И.А, Мирон В.М.....	151
ОБОГАЩЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМИ ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ Маслий Е.М., Бужилов Н.Г.....	152

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848