

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

цию организма, создавая защитную систему от вирусов, бактерий, грибков, паразитов и канцерогенов. Это, также, сильнодействующий антиоксидант - нейтрализатор свободных радикалов. Бета-глюкан чрезвычайно термоустойчив, легко переносит низкие и высокие.

Помол ячменя проводили по разработанной нами технологии получения ячменной муки нескольких сортов (особой и обдирной).

Выпечку печенья проводили по рецептурам песочного печенья «Штучное» и сбивного бисквитного печенья «Ленинградское». Оценка качества печенья проводилась в соответствии с требованиями технических нормативно-правовых актов действующих на территории Республики Беларусь.

Часть пшеничной муки высшего сорта предусмотренной рецептурой заменяли на ячменную муку особую. Муку ячменную особую вводили в рецептуру в следующих количествах – 20%, 30%, 40%, 50% и 70%.

При использовании особой ячменной муки удовлетворительные органолептические показатели качества печенья как «Штучного» так и «Ленинградского» были получены уже при использовании 50% и менее ячменной муки в составе композитной смеси.

По результатам лабораторных испытаний были оптимизированы рецептуры печенья «Штучного» и «Ленинградского» с учетом замены 50% муки пшеничной высшего сорта на муку ячменную особую.

Таким образом, экспериментально доказана возможность использования ячменной муки в рецептурах печенья. Использование в рецептуре печенья ячменной муки особой, позволит обогатить эти изделия ценным пищевым волокном: бета-глюканом и витаминами В₁, В₂ и РР, а так же позиционировать данные кондитерские изделия как изделия оздоровительной направленности.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Евдохова Л.Н.

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ СУХИХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ

Самуйленко Т.Д., Голянцева М.А.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Ускоряющаяся динамика жизни предопределяет изменение структуры питания и увеличение спроса на продукты быстрого приготовления. К ним можно отнести продукты питания, в частности ржаные и ржано-пшеничные изделия, приготовленные на основе сухих композитных смесей (далее СКС), производство которых является актуальным, представляет научный и практический интерес.

В современных условиях для производителей и потребителей важным является сохранение показателей качества и потребительских свойств не только самих СКС на протяжении всего гарантированного срока хранения, повышение их пищевой и биологической ценности, но и повышение показателей качества готовых изделий на их основе. С этой целью рациональным является использование нетрадиционного растительно-

го сир'я на стадії приготування СКС, що має підвищену біологічну цінність, а також антиоксидантні, антимікробні та фунгіцидні властивості. До такого нетрадиційного місцевого сир'я можна віднести кору дуба, траву ехінацеї пурпурної, лист крапиви.

На кафедрі технології хлібопродуктів були розроблені рецептури СКС для приготування ржано-пшеничних виробів з використанням нетрадиційного сир'я, отримані їх зразки. Вони були збережені на зберігання, в процес якого було досліджено вплив нетрадиційного сир'я на показники якості хлібобулочних виробів, приготуваних на основі СКС. При оцінці органолептичних показників готових виробів було помічено помітне їх покращення для зразків хліба з введенням нетрадиційного сир'я, які мали більш інтенсивно виражену характеристику, порівняно з контрольними. З фізико-хімічних показників оцінювали пористість, формостійкість, удільний об'єм. Найкращі показники мали зразки, в рецептурний склад СКС яких входили кора дуба та трава ехінацеї пурпурної. Введення нетрадиційного сир'я в рецептуру СКС сприяло підвищенню пористості хліба, отриманого на їх основі, в середньому на 1,5...8,0%, формостійкості на 5,0...13,0%, удільного об'єму на 2,0...6,0%.

Органолептичні та фізико-хімічні показники якості хлібобулочних виробів, приготуваних на основі СКС з використанням нетрадиційного сир'я, відповідали вимогам ТНПА та зберігалися на протязі всього періоду зберігання СКС. Також було помічено, що через п'ять днів з моменту випічки в контрольних зразках відбувалося формування пліснявої мікрофлори, чого не спостерігалося в зразках, що містять в своєму складі нетрадиційне сир'я, яке зберігало свою антиоксидантну, бактеріцидну активність та в готових виробах.

Таким чином, проведені дослідження показали, що введення в рецептуру СКС для приготування ржано-пшеничного хліба використаного нетрадиційного сир'я дозволяє покращити за рядом показників якість готової продукції на їх основі, а також збільшити вміст біологічно цінних білків, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, а також знизити енергетичну цінність.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Гуринова Т.А.

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Турпурова Т.М., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Світове виробництво харчових курячих яєць і м'яса птиці забезпечує більше 30 % потреби населення в натуральних продуктах харчування тваринного походження. Повноцінний білок, оптимальний жирно-кислотний, вітамінний і мінеральний склад курячих яєць сприяють постійному нарощуванню їх виробництва та споживання.

Годування птиці надає, як правило, вирішальний вплив на поживні, смакові і товарні якості яєць. Мінеральні речовини в годуванні птиці відіграють важливу роль. Для нормальної життєдіяльності, перш за все, необхідні кальцій, фосфор, натрій та ін.

ШОКОЛАД И ЕГО РОЛЬ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА Мурзина Н.Р.....	71
СОЛОДКА ПРОДУКЦІЯ ОЗДОРОВЧОГО СПОЖИВАННЯ Щирська О.В., Гасюк М.В.....	72
ПЕКТИНИ ТА ПЕКТИНОВМІСНА СИРОВИНА ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ІМУННОГО СТАТУСУ ЛЮДИНИ ШЛЯХОМ ВІДНОВЛЕННЯ КИШКОВОЇ МІКРОФЛОРИ Довгополова О.О.....	73
РОЛЬ ПЕКТИНОВМІСНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ У ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ ТА ПІДЛІТКІВ Федірко А.О.....	74
АНАЛІЗ ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ Тюшляєва А.Ю.....	75
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ Атанасова В.В., Кушнір Н.А., Куш А.П.....	76
ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ПОГЛЯДУ ЇХ БЕЗПЕЧНОСТІ Лопаткін І.І., Сізов О.О., Тьосов С.С., Кузьменко Д.Ю.....	77
ШОКОЛАД І ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ЛЮДИНИ Курчевська О.В.....	78
ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ОДИН ІЗ АСПЕКТІВ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Осіпенко А.С.....	79
РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
ДОСЛІДЖЕННЯ ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН ЯК ПЕКТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ Жалінський В.В.....	82
ПУТИ ОПТИМІЗАЦІЇ КОРМЛЕННЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЇ ПТИЦЬ Малаки І.С.....	83
ХАРАКТЕРИСТИКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА Соц С.М., Кустов І.О.....	84
ЗБАГАЧЕННЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ЧОРНИЦЕЮ Струк Ю.....	85
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯЧМЕННОЙ МУКИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Щербакова Е.А.....	86
ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ СУХИХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ Самуйленко Т.Д., Голянцева М.А.....	87

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