

**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**

На основі проведених досліджень розроблено технологію виготовлення мафінів з підвищеним вмістом білку.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Атанасова В.В.

### **ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ КАВОВОГО ВИРОБНИЦТВА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ТІСТА**

**Іванов В.Ю, студент II курсу; Карасьова В.Ю. студентка  
VI курсу факультету ХТГРТБ,  
Вищий навчальний заклад Укооспілки «Полтавський  
університет економіки і торгівлі»,  
м. Полтава**

Сучасний стан сировинної бази країни та рівень розвитку харчової переробної промисловості потребують принципово нового підходу до використання ресурсів. Суть його полягає у створенні та впровадженні мало- і безвідходних технологій, що дасть змогу максимально вилучити всі цінні компоненти сировини, використавши їх в технології харчових продуктів, а також виключити або зменшити шкоду, що завдає довкіллю викидання відходів виробництва в повітря, воду та ґрунт.

Раціональне використання природно-сировинних ресурсів внаслідок переходу виробництва на мало- і безвідходні цикли уможливить запровадити комплексну переробку сировини з повним використанням всіх її компонентів, розширити її ресурсні можливості завдяки більш глибокій переробці та залучити невикористані відходи як джерела для одержання харчових продуктів, кормів та добрив, зробити виробництво ресурсоощадним та екологічно безпечним.

Частка відходів у технологічному циклі виробництва розчинної кави становить понад 50 % і переважає серед відходів кавовий шлам, який має багатий хімічний склад, в якому визначені органічні кислоти (4,92 %), пектинові (3,0 %) та фенольні (4,0 %) речовини, харчові волокна (57,0 %), білки (13,9 %), ліпіди (15,1 %) та інші цінні компоненти. Скорочення частки відходів можливе у разі запровадження комплексної переробки сировини.

Для запровадження ресурсоощадних технологій у виробництво для максимального використання технологічного потенціалу вихідної сировини використовували кавовий шлам в рецептурі бісквітного тіста, який поліпшить реологічні властивості

тіста, покращить біологічну цінність та органолептичні показники готових виробів.

Для проведення експериментальних досліджень обрали бісквіт основний.

Встановлено позитивний вплив кавового шламу на процес тістотворення бісквітного тіста. Додавання кавового шламу у кількості 20 % стабілізує творення піни, а внаслідок більшання концентрації добавки зменшується пінотворення та більшає тривалість збивання. Коли вносять кавовий шлам спостерігається підвищена пористість на 8 %, зменшення упіку на 4 % і більшання виходу виробів на 8 %.

За результатами органолептичної оцінки встановлено, що внесення кавового шламу позитивно впливає на смак та аромат готових виробів, що дає змогу уникнути використання хімічної есенції для маскування аромату яєць, а також внесення шламу підвищує засвоюваність виробів.

Таким чином, проведені дослідження свідчать про доцільність використання кавового шламу у разі виробництва виробів з бісквітного тіста і уможливує максимально використати природний сировинний ресурс.

Науковий керівник – д-р техн. наук,  
професор Хомич Г.П.

## **СКОНИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ**

**Коляндра В.В., студент VI курсу факультету ХТГРТБ  
Полтавський університет економіки і торгівлі,  
м. Полтава**

Кожен народ має свої історично сформовані традиції харчування. Сьогодні процес запозичення національних страв триває дуже швидко. Наразі в Україні великою популярністю серед молоді користуються вироби іноземного походження: капкейки, маффіни, кантуччі, краффіни, скони [1,2].

Борошняні вироби характеризуються підвищеним вмістом цукру, жиру і майже не містять вітамінів і мікро-, макроелементів. Споживання таких продуктів може призвести до порушення обміну речовин людини. Недостатня кількість, наприклад, харчових волокон у раціоні харчування негативно впливає на обмін ліпідів, вуглеводів, амінокислот та інших речовин, призводить до зниження опору людського організму дії з боку довкілля. Тому до актуальних проблем

Безжовча Д.О., Миколенко С.Ю.....	88
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОНИХ ВАФЕЛЬ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Беззуб С.А.....	90
ВИВЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ МОТИВАЦІЙ ПІД ЧАС РОЗРОБЛЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Білецька Я.О.....	92
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НУГИ З РОСЛИННИМИ ПРОТЕЇНОВИМИ ДОБАВКАМИ Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	93
АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ БРАУНІ «GLUTENFREE» Волкова О.Б.....	95
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІЛКУ Гончарук Н.В.....	97
ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ КАВОВОГО ВИРОБНИЦТВА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ТІСТА Іванов В.Ю.....	98
СКОНИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Коляндра В.В.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ «ЕСПРЕССО» У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Кулава О. Г.....	101
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕННОЙ ИЗ ЗЕРНА ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ Лысенкова А.И.....	103
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ УЛЬТРАЗВУКУ НА ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПІНИ БІСКВІТНОГО ТІСТА Мирошник Ю.А., Гончарова Н.Е.....	105
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
ХІІ 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](http://www.aprel.od.ua)

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