

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

дезодорованої олії (11-14 %). Співвідношення НЖК : МНЖК : ПНЖК у такому спреді складає (0,4-0,5) : (0,4-0,5) : 0,1; співвідношення ω -6 : ω -3 – (6,3-6,5) : 1,0.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Ткаченко Н.А.

ВАФЕЛЬНІ ВИРОБИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Кушнір Ю.Р., студент V курсу факультету ТЗХКВКІБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

На сьогодні у всіх розвинених країнах світу питання здорового харчування зведені в ранг державної політики. Доведено, що правильне харчування забезпечує нормальний ріст і розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань, підвищенню працездатності і продовженню життя людей, створює умови для адекватної адаптації до навколишнього середовища. Тому прагнення до здорового способу життя набирає сили. Населення високорозвинених індустриальних країн відкрите до всього, що робить людей здоровими. На цій хвилі харчова індустрія починає переорієнтуватися на виробництво продуктів харчування з новими якостями, що поліпшують здоров'я.

Традиційно в харчуванні слов'янських народів переважають борошняні кондитерські вироби, які займають значну частку в загальному обсязі виробництва підприємств кондитерської промисловості. Вафельні вироби – це різноманітні групи кондитерських виробів, які вживають діти і дорослі. У зв'язку з цим є актуальним надання їм функціональних властивостей шляхом збагачення пребіотиками.

Пребіотики – це харчові інгредієнти, які не піддаються переварюванню і засвоєнню у верхньому відділі шлунково-кишкового тракту, стимулюють активний ріст корисної мікрофлори. В якості пребіотичної добавки запропоновано використання інуліну. Видобувають інулін з коренів цикорію та топінамбура. Інулін покращує роботу травної системи (відноситься до харчових волокон), володіє антиканцерогенним ефектом (профілактика раку); абсолютно безпечний для діабетиків; підвищує засвоюваність кальцію в товстій кишці, забезпечує зростання власної біфідофлори кишечника, сприяє підвищенню імунітету, зниженню рівня холестерину в крові.

В якості контрольного зразка використовували рецептуру вафель з жировою начинкою «Ананасні». В ході досліджень визначили масову частку інуліну, стадію внесення в зразки, дослідили його вплив на органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості та безпеки.

Було досліджено вплив інуліну на зміну ефективної в'язкості жирової начинки і встановлено, що введення добавки в дослідні зразки сприяє підвищенню ступеня її структуроутворення. Результати дослідження зміни щільності жирової начинки при внесенні інуліну показують, що зі збільшенням масової частки добавки щільність збільшується. Це, ймовірно, пов'язано з тим, що з внесенням інуліну в зразках зменшується кількість жиру, який сприяє насиченню маси повітрям.

Результати сенсорного аналізу показали, що дослідні зразки вафельних виробів вигідно відрізняються від контролю за смаковими показниками, так як вони мають начинку більш ніжної консистенції при відсутності сторонніх присмаків. Методом біотестування довели, що дослідні зразки начинки зі збільшенням вмісту інуліну мають стій-

ку тенденцію до підвищення її безпеки, що може пояснюватися відсутністю токсичних речовин в даній добавці.

Таким чином, проведені дослідження підтвердили доцільність використання інуліну в технології вафельних виробів з метою розширення асортименту вафельних виробів з функціональними властивостями.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Коркач Г.В.

НТТБ ОНАХТ

БАТАТ – НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА Кужиль Н.О.....	180
РОЛЬ ЖИРНИХ КИСЛОТ В ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ ТА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СПРЕДІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Куренкова О.О., Касьянова А.Ю.....	182
ВАФЕЛЬНІ ВИРОБИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кушнір Ю.Р.....	183
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Левіна-Єгорова В.А.....	184
ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ Лещенко К.....	185
ТЕХНОЛОГІЯ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ НА ПРИКЛАДІ ЦУКЕРОК «ЧОКОФРУТ» Лищук К.М.....	186
ЗАСТОСУВАННЯ ПШЕНИЧНИХ ЗАКВАСОК У ХЛІБОПЕКАРНОМУ ВИРОБНИЦТВІ Мітров Г.Г.....	187
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У ВИРОБНИЦТВІ НИЗЬКОЖИРНИХ МАЙОНЕЗІВ Маковська Т.В.....	188
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВИЧАВОК З БУРЯКУ У ВИРОБНИЦТВІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА Максименко М.О.....	189
ЕФЕКТИВНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ КУРЕЙ-НЕСУЧОК Малакі І.С.....	190
ПРОТЕОГЛІКАН ЯК МАТРИЦЯ ДЛЯ ІММОБІЛІЗАЦІЇ АНТИОКСИДАНТІВ ФЕНОЛЬНОЇ ПРИРОДИ Матківська В.В.....	191
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АМАРАНТУ В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Мельник І.В.....	192
ПУТИ ПОВЫШЕННЯ ПИЩЕВОЇ ЦЕННОСТІ ПЕЧЕНЬЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОВСЯНЫХ ПРОДУКТОВ Минанхузина Г.И., Касимова А.Р., Муратов Д.Ш.....	194

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969