

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

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

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,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

няння впливу стевії на фізико-хімічні показники борошно зеленої гречки було повністю замінено на борошно пшеничне вищого сорту.

Результати показують, що обрана комбінація інгредієнтів дозволяє значно зменшити енергетичну цінність і глікемічний індекс хлібобулочних виробів. Крім того, це призводить до часткового задоволення основних вимог до їжі, яка може бути використана в щоденному раціоні людей з метаболічним синдромом. Шляхом обробки отриманих даних в обраному діапазоні були підібрані рецептури, з якими будуть проводитися подальші експериментальні дослідження для обґрунтування технологічних параметрів виробництва.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Соколова Н.Ю.

ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ

**Сова Н. А., викладач,
Лобанова А. О., магістр**

Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро

Насіння промислових конопель за своїм хімічним складом відноситься до продуктів «суперфуд». Нами проведено визначення мікробіологічних показників якості обрушеного насіння (1), борошна (2), висівок (3) та протеїну (4). Результати визначення наведені в табл. 1.

Таблиця 1 – Мікробіологічні показники якості продуктів переробки насіння конопель сорту «Глесія»

№ з/п	Назва показника	1	2	3	4
1	Бактерії групи кишкових паличок, г	0	0	0	0
2	Плісняві гриби, КУО/г	< 10	< 10	< 10	< 10
3	Дріжджі, КУО/г	< 10	< 10	< 10	< 10
4	Патогенні мікроорганізми, в тому числі роду Salmonella, 25 г	0	0	0	0

Науковий керівник – кандидат технічних наук, доцент Луценко М. В.

РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ ПРОРАЩИВАНИЯ ЗЕРНА ПРОСА КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Сойкин В.А., магістрант кафедри «Технологія хлібопродуктов»
Учреждение образования «Могилевский государственный**

**університет продовольствія»
г. Могилев, Республика Беларусь**

Круг потребителей безглютеновых мучных изделий неширок, однако необходимо обеспечивать данную категорию людей специализированными продуктами питания постоянно. Основную долю на рынке безглютеновых продуктов занимают продукты импортного производства, зачастую имеющие высокую цену. Как основа для создания таких продуктов подходит зерновая культура просо.

В последнее время все большее применение находит инновационный метод переработки сельскохозяйственной продукции, обеспечивающий повышение пищевой ценности зерна – проращивание.

Целью исследований являлось определение оптимальных режимов проращивания зерна проса. Для проведения эксперимента был выбран водно-воздушный способ замачивания. Проращивание зернового сырья при температуре 25 ± 2 °С. Промывку и замачивание осуществляли холодной (10 ± 2 °С) водопроводной водой. Процесс проращивания контролировали визуально и завершали при содержании в образцах не менее 75 % зерен проса с длиной ростков, не превышающей соответственно 3-5 мм.

Для оптимизации условий проращивания использовали показатель активности роста – критерий, комплексно характеризующий процесс прорастания.

Активность роста зерна ($\% \cdot \text{ч}^{-1}$) определяли по формуле:

$$A_p = k_p / \tau_p,$$

где k_p – количество проросших зерен с длиной ростка не более 3-5 мм, %; τ_p – длительность прорастания зерна, ч.

Полученные экспериментальные данные, отражающие оптимальные условия проращивания зерна проса приведены в табл. 1.

Таблица 1 – Результаты эксперимента

Продолжительность замачивания, ч	Продолжительность проращивания, ч	Количество проросших зерен, %	Активность роста, $\% \cdot \text{ч}^{-1}$
3	93	55	0,59
5	87	64	0,74
7	78	78	1,00
9	78	74	0,95
11	84	71	0,85

Исходя из полученных данных установили оптимальные условия замачивания и проращивания зерна проса, которые составили: продолжительность замачивания – 7 часов, продолжительность проращивания – 78 часов.

Научный руководитель – к.т.н., доцент Урбанчик Е.Н.

КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	
Панченко О.Ю.	72
ВІВСЯНІ ПЛАСТИВЦІ РІЗНОЇ КРУПНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА	
Радькевич С.М.	73
ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ОСНОВНИХ НЕДОЛІКІВ ТЕХНОЛОГІЙ «ВІДКЛАДЕНОГО ВИПКАННЯ»	
Савенко К.В.	75
ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПОНИЖЕНОЇ ВОЛОГОСТІ ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ ЇХ ГЛІКЕМІЧНОГО ІНДЕКСУ	
Сімонова А.О.	76
ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ	
Сова Н. А., Лобанова А. О.	77
РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ ПРОРАЩИВАНИЯ ЗЕРНА ПРОСА КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	
Сойкин В.А.	77
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВНИЕМ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО	
Урбанчик Е.Н., Нелюбина Е.В., Каминская О.С., Перцева А.Н.	79
ВИКОРИСТАННЯ ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОГО БОРОШНА З ЧОРНОЗЕРНОЇ М'ЯКОЇ ПШЕНИЦІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЦУКРОВИХ ВАФЕЛЬ	
Фатєєва А.С., Мишачова Г.І., Деменська М.О.	80
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ	
Алексаєв В.С.	83
ФАЛАФЕЛЬ –СМАЧНИЙ ТА КОРИСНИЙ	
Атанасова В.В., Баканов Д.О.	84
КОРИСНІ СОЛОДОЦІ	
Гришук О.	85
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Гушпіт Л.О., Ткачук О.В.	86
ПРОЕКТУВАННЯ СНІДАНКІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В МОЛОДІЖНОМУ ГОТЕЛІ КАТЕГОРІЇ 1 ЗІРКА	
Данько І. І., Охріменко З. О., Пекарська С. Є.	87
ЛОКАВОРСТВО КАК ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ	
Дзюбан В.А.	88

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848