

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

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

Таким чином, використання продуктів переробки винограду при виготовленні кексів на дріжджах з 15 % борошна зі шроту льону дозволяє поліпшити їх якість, харчову цінність та отримати вироби з оригінальними органолептичними властивостями.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Макарова О.В.

## **ПРОБЛЕМА ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ**

**Левченко М.В., к. с.-г. н., доцент, Ушакова С.В., к. с.-г. н., асистент,  
Чернишов І.В., к. с.-г. н., доцент  
кафедра «Технологій переробки та зберігання с.-г. продукції»  
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»  
м. Херсон, Україна**

Раціональне використання вторинних ресурсів, у тому числі й вторинної сировини, має вирішальне значення для підвищення ефективності виробництва. Останнім часом викликають занепокоєння проблеми, пов'язані з переробкою харчових відходів і охороною довкілля. Проблема утилізації харчових відходів посилюється тим, що через високу вологість (приблизно 80 %) вони загнивають, прокисають і стають джерелом розмноження патогенних мікроорганізмів та всіляких переносників хвороб (гризуни, таргани, мухи).

Подібні ресурси використовуються у трьох напрямках: у тій же галузі для виробництва інших видів продукції, в інших галузях (комбікормова, мікробіологічна, хімічна) у якості сировини, у сільськогосподарському виробництві на корм худобі та птахам і у якості добрив. Основна маса відходів та побічних продуктів харчової промисловості - близько 70 % - використовується безпосередньо на кормові цілі в тваринництві, близько 20 % направляється на виробництво продуктів харчування та технічної продукції, решта використовується як добриво та паливо. Відходи харчових підприємств дуже об'ємні, містять багато вологи, їх складно транспортувати та не можна довго зберігати.

Склад харчових відходів змінюється в залежності від джерела надходження. Відходи кухонь після відповідної стерилізації з метою знешкодження збудників інфекції можна використовувати для відгодівлі свиней разом з комбікормом. Відходи мають, в більшості випадків, середній вміст протеїну і високий вміст жиру.

При переробці картоплі у відходи крохмалю переходить близько 40,0 % сухих речовин. Клітинний сік можна використати для кормових дріжджів. У виробництві плодоовочевих консервів і соків є вижимки томатів, яблук, томатний м'якуш, вижимки моркви і буряка, відходи очищення різних плодів і овочів. Як добавка при виробництві пюре, отриманні оцту, спирту, пектинових препаратів можуть застосовуватися яблучні вижимки.

Перший в світі супермаркет харчових відходів «Wefood» працює у Копенгагені, де покупці можуть придбати продукцію на 30-50 % дешевше, ніж у звичайних супермаркетах. У Данії, Швейцарії майже половина м'яса (відходи цукрового виробництва) поступають на виробництво дріжджів, а в Ірландії – на виробництво лимонної кислоти. У нашій державі ситуація дещо складніша, але рішення даної проблеми дозволить отримувати додатковий прибуток виробникам та скоротити кількість сміття. Щорічно пересічний громадя-

нин викидає на смітник близько 250 кг побутових відходів. Із них мінімум четверту частину можна відправляти у пункти приймання вторинної сировини.

Зараз найбільш перспективним вважається процес піролізу в результаті якого зі сміття на різних етапах виділяється «пурвокс» та інші гази, що легко очищуються та утворюють пальний газ. Розплавлені мінеральні складові зливають і використовують як будівельні матеріали. Цікаво, що потенційна енергія пального газу приблизно вдвічі перевищує енерговитрати на сам «пурвокс».

Сучасні методи очищення та утилізації відходів харчової промисловості потребують подальшого вдосконалення. Найраціональнішим підходом на цьому шляху є розвиток безвідходних технологій - коли відходи одного виробництва стають сировиною для іншого.

## **РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КАВОЗАМІННИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Ліщинська Ю.З., студ. 3 курсу ф-ту ТЗХКВКІБ  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна**

Виробництво кавозамінних напоїв знаходиться на стадії стрімкого розвитку асоцименту. Така тенденція обумовлена прагненням частини населення з порушенням серцево – судинної та нервової систем до здорового способу життя. Найпоширенішою на сьогоднішній день кавозамінною сировиною є цикорій, напої якого вживають як самостійні страви так і в суміші з різноманітною рослинною сировиною.

Користь цикорію для здоров'я людини пояснюється його хімічним складом: на 60 % корінь цикорію складається з інуліну, а це відомий полісахарид, що входить в меню хворих на цукровий діабет. Також у корені цикорію міститься глікозидінтибін, який широко використовують при виготовленні лікарських препаратів. В його склад входять цукри, кількість яких не перевищує 15 %, а також гіркі та смолисті речовини. Присутні і органічні кислоти, корисні для роботи багатьох органів людини, а також вітаміни групи В, С і А. Одна склянка напою (20 г сухої суміші) задовольняє добову потребу дорослої людини у калії на 10-16%, кальції на 3-30 %, фосфорі на 13-19 %.

Важливо, що сучасні методи розробки рецептур напоїв та оцінки їх якості засновані на принципі адитивності і є односторонніми, оскільки розглядають їх як механічну суміш різних біологічно-активних речовин рослинної, пряно-ароматичної сировини і часто головним критерієм кінцевого продукту є органолептичні показники. Однак при складанні купажів напоїв не враховуються синергетичні та антагоністичні ефекти системного впливу біологічно-активних компонентів суміші на живий організм, що спостерігаються на практиці.

Таким чином, при розробці рецептур напоїв на основі цикорію з рослинною сировиною використовують показник біологічної активності, який поширений при аналізі якості харчових продуктів на сумарний вплив біологічно - активних речовин на енергетичний гомеостаз організму.

Мета дослідження: розробка рецептур кавозамінних напоїв на основі цикорію та рослинної сировини спеціального призначення.

Гура Т.О. ....	71
ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА ОТРУБЕЙ	
Долгая Д.В. ....	72
ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА СЕМЯН РАПСА БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ	
Долгая Д.В. ....	73
ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ В МУКОМЕЛЬНОМУ ТА ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ	
Жиронкіна Д.С., Ковальова В.П. ....	74
ЗБИВНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ЗІ ЗНИЖЕНОЮ ЦУКРОВМІСНІСТЮ	
Загородня В.А. ....	75
ОСНОВИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТА ТА ЙОГО ЦІННІСТЬ	
Кінаш Т.В. ....	77
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ КЕКСІВ ЗІ ШРОТОМ ЛЬОНУ	
Кольчак В.О., Тортіка Н.М. ....	78
ПРОБЛЕМА ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ	
Левченко М.В, Ушакова С.В., Чернишов І.В. ....	79
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КАВОЗАМІННИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ліщинська Ю.З. ....	80
ИССЛЕДОВАНИЕ АКТИВНОСТИ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЖИДКИХ КИСЛОТООБРАЗУЮЩИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	
Максимук К.В. ....	81
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КУНЖУТУ В ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСІВ	
Ніколаєва Ю.В., Тортіка Н.М. ....	82
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПЕЧИВА, ЗБАГАЧЕНОГО БЛОКВМІСНОЮ СИРОВИНОЮ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Олійник С.В. ....	83
ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПАХЛАВИ	
Павлюченко О.С., Троцюк Г.Ю. ....	84
ВАФЕЛЬНІ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ	
Паламарчук Б.В., Дубасова Л. С. ....	85
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ, ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З СУМІШІ ПШЕНИЧНОГО ТА ЖИТНЬОГО БОРОШНА	
Петькова О.О. ....	87
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**X Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**29 вересня - 1 жовтня 2017 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**