

**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**

Але під час зберігання, цукерки виготовлені на тагатозі швидко втрачали вологу і набували твердої консистенції, що значно погіршувало їх якість. Тому в процесі подальших досліджень, було запропоновано використовувати суміш тагатози та гігроскопічної фруктози при 10%-й заміні рецептурної кількості тагатози на гігроскопічний моносахарид фруктозу.

На основі проведених досліджень розроблена рецептура помадних цукерок на основі тагатози в комбінації з моносахаридом фруктозою. Запропоновані цукерки розширяють асортимент низькокалорійних кондитерських виробів і можуть бути рекомендовані для хворих на цукровий діабет.

Науковий керівник – кандидат технічних наук, доцент Кохан О.О.

Література.

1. Полумбрик М. О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини./ М. О. Полумбрик. – К. : Академперіодика, 2011. – 487 с.
2. Levin G. V. Tagatose, the New GRAS Sweetener and Health Product// J. Med. Food. 2002. v. 5. P. 23 -37.

НАСІННЯ ЧІА – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

**Панченко О.Ю., магістрант II курсу ННІХТ
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Харчування – один із найважливіших факторів, що визначає здоров'я людини, її фізичний, психологічно-емоційний стан та підтримує життєдіяльність її організму. Здорове харчування стало важливою тенденцією удосконалення структури ринку продуктів харчування. Для України концепція здорового харчування набирає обертів, а саме виробництво функціональних продуктів в останні 10 років інтенсивно розвивається та відображає останні напрямки розвитку харчової індустрії.

Завданням сучасної харчової технології, науковців та практиків галузі є розроблення, виробництво і використання функціональних харчових продуктів, дослідження впливу нової сировини на формування показників якості та безпечності готового продукту. Харчові продукти функціонального призначення відзначаються високою біологічною та фізіологічною активністю, необхідною для реалізації механізмів ферментативного каталізу та обміну речовин, біохімічного забезпечення всіх життєвих функцій організму, що справляє позитивний вплив на здоров'я людини, її настрій та працездатність і сприяє активному творчому довголіттю.

Найбільш поширену групу продуктів харчування складають борошняні кондитерські вироби, що включають кілька сотень найменувань та користуються найбільшою популярністю серед різних верств населення. Висока конкуренція на світовому ринку спонукає виробників кондитерської продукції шукати нові підходи для отримання популярності серед споживачів. Перспективним напрямом покращення якості борошняних кондитерських виробів, розширення їх асортименту, а також надання функціональ-

них та лікувально-профілактичних властивостей є використання нетрадиційної рослинної сировини.

Завдяки цінному хімічному складу, насіння чіа є перспективною сировиною у виробництві харчових продуктів, використовується як функціональна добавка в продуктах хлібопекарської, кондитерської та молочної галузей, даний інгредієнт може використовуватись як добавка або посипка для борошняних кондитерських виробів, як інгредієнт різноманітних соусів, заправок, салатів, йогуртів, смузі тощо.

Насіння чіа містить у складі близько 40% жирів, 20% білків 25% клітковини. Воно складається із значної кількості антиоксидантів і вітамінів А, Е, С, В₃, В₂, В₁, в тому числі широкого спектру життєво важливих мінералів, таких, як кальцій, залізо, калій, цинк, фосфор, марганець. Насіння чіа містить близько 38% вуглеводів, а саме 30% нерозчинних волокон, 3% розчинної клітковини, амінокислоти. Споживання насіння чіа корисне при ішемічній хворобі серця та ожирінні, сприяє зниженню ризику розвитку гіпертонічної хвороби, інфаркту та атеросклерозу, також допомагає знизити тиск і стабілізувати рівень цукру в крові. Насіння чіа вважається одним із затребуваних та найбільш поширених джерел харчових волокон та поліненасичених жирних кислот таких як Омега-3 та Омега-6. Зерна чіа зовнішнім виглядом схожі на макові зерна, тільки вони мають трохи більш видовжену овальну форму та приємний горіховий смак. Колір насіння чіа може варіюватися від світло-сірого до чорного.

З огляду на наведені дані, можна стверджувати, що насіння чіа є перспективною сировиною для збагачення кондитерських виробів. Насіння чіа містить білок з високою біологічною цінністю, який за своїм амінокислотним складом кращий, ніж білок більшості рослинних культур.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Усатюк С.І.

ВІВСЯНІ ПЛАСТІВЦІ РІЗНОЇ КРУПНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА

**Радькевич С.М., магістрант II курсу факультету ГРТБ
Національного університету харчових технологій, м. Київ**

Кондитерські вироби були і залишаються одними з найулюбленіших продуктів серед різних верств населення нашої країни. Вагому частку серед них займає печиво різних видів.

Печиво відноситься до висококалорійних харчових продуктів (300...400 ккал на 100 г печива), містить значну кількість жирів, має невисоку харчову та біологічну цінність і фактично позбавлене харчових волокон.

Одним з перспективних шляхів покращення харчової та біологічної цінностей печива є використання вівсяних продуктів, так як хімічний склад продуктів переробки вівса відрізняється оптимальним процентним співвідношенням вуглеводів (з них 36,5 % крохмалю), білків (10...12 %), жирів (6,0...6,2 %). Хімічний склад продуктів переробки вівса наведено у табл. 1.

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