

**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
З-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

Встановлено, що зразок меланжу з додаванням цукру, що збивали в умовах УЗ, характеризується підвищеною стійкістю порівняно зі зразком без дії УЗ.

На підставі здобутих даних можна стверджувати, що збивання ячно-цукрової суміші в такому полі УЗ призводитиме до прискорення процесу отримання бісквітних напівфабрикатів (з огляду на скорочення тривалості збивання меланжу), а також можна спрогнозувати отримання виробів з більшою пористістю і відповідно питомим об'ємом.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Доценко В.Ф.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ПОРОШКІВ

**Мукал І.А., студент СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Харчування – це підтримка життя і здоров'я живого організму за допомогою їжі. Воно забезпечує ріст, нормальний розвиток і життєдіяльність людини, зв'язує з довкіллям, впливає на здатність організму протистояти несприятливим умовам. Приблизно 40% асортименту продуктів харчування – це борошняні і кондитерські вироби, обсяги споживання такої продукції посідають вагоме місце у світі. Проте такі вироби не можуть задовольнити потреби сучасної людини в біологічно активних речовинах та мінеральних елементах, хоча мають суттєву енергетичну цінність. Зменшилося споживання мінеральних сполук, вітамінів, основних харчових речовин, поряд зі зниженням харчової цінності багатьох кондитерських і борошняних виробів. Через такий дисбаланс підвищився ризик хронічних захворювань і розладів, таких як ожиріння, діабет, підвищений тиск, серцево-судинні й онкологічні захворювання та інше, які є загрозливими для нації України. Тому актуальною проблемою для нашої країни є виробництво борошняної кондитерської продукції, що характеризуються підвищеною харчовою і біологічною цінністю, з високими споживчими властивостями [1].

Метою даної наукової роботи є розробка технології приготування борошняних кондитерських виробів на основі порошків моркви, паприки, троянди та м'яти.

Після огляду літератури було виявлено таке: порошок моркви має легку жовчогінну, протизапальну дію, зміцнює волосся та нігті, підвищує імунітет та гостроту зору, знижує рівень холестерину в крові, покращує обмін речовин, нормалізує травлення [2].

Порошок паприки містить такі біологічно активні речовини, які цілюще впливають на кровоносну систему, перешкоджаючи утворенню тромбів. Людям, які страждають від зайвої ваги, рекомендують додавати порошок паприки до різних страв, оскільки солодкий перець покращує смакові якості їжі та здатний прискорювати процеси травлення [3].

Порошок чайної троянди – багатий на вітаміни, містить лимонну і яблучну кислоту, смоли, таніни, глюкозиди, кальцій, ефірні масла та інші корисні речовини. Чайну троянду можна застосовувати як засіб, що має зміцнювальну дію на організм. Допомагає очистити організм від токсинів і шкідливих речовин. Вироби на основі такої рослини беруть участь у процесі загоєння слизової оболонки шлунку. Позитивно впливає на травну систему, бореться з інфекційними захворюваннями [4].

Порошок м'яти сприяє поліпшенню процесу травлення, допомагає позбутися від нудоти і метеоризму. Також м'ята корисна при астмі, запальних процесах у бронхах і легенях, при багатьох гінекологічних захворюваннях і захворюваннях серцево-судинної системи. Має протибільову, а також судинорозширювальну дію [5].

Розробка технології приготування бісквітів з використанням сухих порошків дає змогу отримувати вироби, збагачені харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами. В основу визначення оптимальної кількості порошків, що увійшли до рецептури, було покладено органолептичні показники якості. В тісто рослинні порошки були введені після перемішування з відповідною кількістю борошна.

За фізико-хімічними, органолептичними та мікробіологічними показниками бісквіти відповідають нормам. За допомогою розрахунків виявлено, що вироби мають підвищений вміст харчових волокон та меншу калорійність порівняно з контрольними зразками.

Спосіб життя людини змінився, тому має змінитись і структура харчування. Калорій потрібно отримувати менше, а мікронутрієнтів більше. Концепція тренду превентивного та здорового харчування передбачає те, що найбільшу актуальність мають продукти з підвищеною біологічною цінністю. Тому розробка борошняних

кондитерських виробів додаванням рослинних порошоків, багатих на вітамінний склад, є доцільним рішенням.

Список використаних джерел

1. Проблема мікроелементів у харчуванні населення України та шляхи її вирішення / В. Н. Корзун, І. П. Козярин, А. М. Парац [та ін.] // Проблеми харчування. – 2007. – № 1. – С. 5–11.

2. Н.Н. Тіпсіна, Є.А. Тіпсін « Використання порошку моркви в харчовій промисловості» УДК 664:663.432 Вестник КрасГАУ. 2014. №4

3. Бавыкина Наталья Владимировна УДК 635.649:631.524.6 Выделение исходного материала перца сладкого сорта типа «паприка» с высоким содержанием биологически активных веществ

4. Калафатов Э. Т., Полякова Н. Ю., Горб Н. Н. Экспериментальные исследования процесса сушки лепестков чайной розы на гелиосушилке, 2018 р .

5. Dillard C.J., German J.B. Phytochemicals: nutraceuticals and human health // J. Sci. Food Agric. 2000. V. 80. Pp. 1744-1756.

Науковий керівник – канд. техн. наук.,
доцент Колесніченко С.Л.

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІЛКОВОГО- ЗБИВНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ШЛЯХОМ МОДЕРНІЗАЦІЇ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ

**Мурашка А.В., магістр факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

Останнім часом серед гостей закладів ресторанного господарства широкою популярністю користуються борошняні кондитерські вироби, зокрема білково-збивні. Така стійка тенденція спричинена різноманітністю їхнього асортименту та оригінальними споживчими властивостями.

Білково-збивний (повітряний) напівфабрикат – випечена маса, збита з яєчних білків і цукру білого кристалічного. У рецептурі напівфабрикату відсутнє борошно пшеничне вищого сорту (винятком є напівфабрикат для торта «Київський»), тому він відрізняється легкістю і крихкістю, білим кольором, з шерехатою поверхнею, дуже тонкою дрібнопористою скоринкою.

ВИРОБІВ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ПОРОШКІВ Муқан І.А.....	106
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІЛКОВОГО-ЗБИВНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ШЛЯХОМ МОДЕРНІЗАЦІЇ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ Мурашка А.В.....	108
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІЗОМАЛЬТИТОЛУ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ ТИПУ СУФЛЕ Мурзіна А.Е., Павлюченко О.С.....	111
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ПИВНОЇ ДРОБИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ Світлична О.О.....	112
ВПЛИВ БОРОШНА З ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОЇ ПШЕНИЦІ НА ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ЯКІСТЬ М'ЯКИХ ВАФЕЛЬ Фатєєва А.С., Нєнова Г.С., Медведь С.М.....	114
ФУНКЦІОНАЛЬНІ БАТОНЧИКИ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ХАРЧУВАННЮ «НА ХОДУ» Хміль І.А.....	116
ВІВСЯНЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ ІТАЛІЙСЬКОГО ПЕЧИВА Чилінгарян Ж.В.....	119
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ СПІРУЛІНИ ЯК РОСЛИННОЇ БІОДОБАВКИ Ющенко К.О., Миколенко С.Ю.....	120
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	123
THE ROLE OF GASTRONOMIC MASTER CLASSES IN THE POPULARIZATION OF GOOD NUTRITION AMONG YOUTH Maletskiy Maxim, Sytnik Katerina.....	123
ВЕГЕТАРІАНСТВО У СФЕРІ СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ Байдак С.....	124
	473

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

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