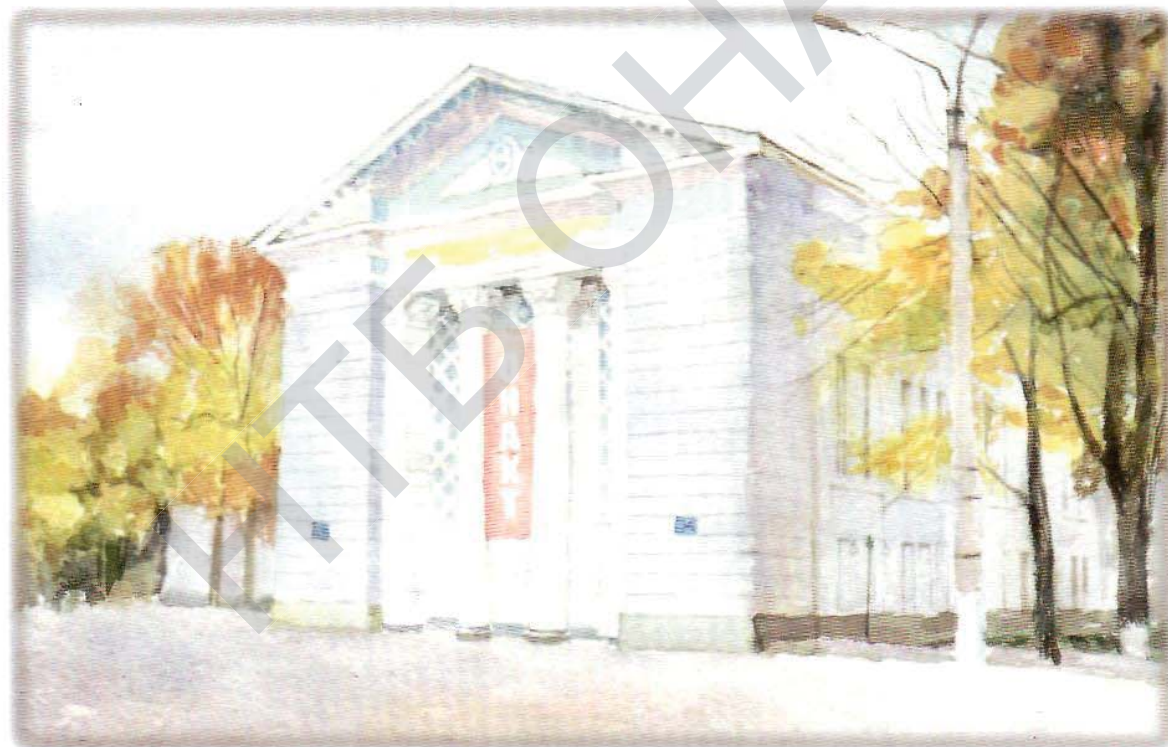


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

чних засобів та інших препаратів, для стимуляції неспецифічного імунітету, при профілактиці та лікуванні шлунково-кишкових захворювань інфекційної природи (колібактеріоз, сальмонельоз).

Перед тим як почати використовувати живі культури корисних мікроорганізмів, слід чітко знати, якого ефекту фахівці хочуть досягнути. Кращий ефект можна отримати від спільного застосування пробіотиків із пребіотиками (підкислювачів на основі низькомолекулярних органічних кислот). Частими помилками в застосуванні пробіотиків є недотримання дозування, активності продукту, часу використання, врахування впливу високих температур при процесах гранулювання і експандуванні комбікормів.

Норми вводу біологічно активних речовин потребують постійного перегляду, оскільки ситуація на ринку швидко змінюється, так, як останнім часом усе частіше з'являються нові породи сільськогосподарської птиці. Також слід враховувати, що кормовий ефект суміші різних кормових засобів дещо інший, ніж ефект суми компонентів, які входять до її складу. Це теоретичне положення зберігає своє значення при складанні сумішей біологічно активних речовин, тому при їх змішуванні необхідно враховувати явище взаємодії одних біологічно активних речовин з іншими, а саме – їхню сумісність. Створення тільки оптимального мікроклімату, при вирощуванні сільськогосподарської птиці, виявляється недостатнім для нейтралізації негативного впливу антропогенних факторів. З цієї метою у промисловому птахівництві застосовують цілий ряд біологічно активних речовин.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Єгоров Б.В.

ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ БІЛИХ КОРЕНІВ

**Тимошук Л.О., студент ОКР «Магістр» факультету ІТХРГІТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Аналіз сучасних інформаційних джерел показує, що кожен рік зростає екологічна небезпека. Щорічно підвищується вміст радіонуклідів, солей важких металів, пестицидів у навколишньому середовищі, а отже, і в харчових продуктах. Як наслідок, зростає захворюваність населення, а саме: вроджені вади немовлят, прояви алергічних реакцій, виразки, інтоксикації солями важких металів, пухлини і т. ін.

Об'єктом дослідження є овочі, а саме – білі корені, які входять до рецептурного складу багатьох овочевих страв. До них відносять пастернак, селеру та кореневу петрушку. Така сировина відзначається великим вмістом мінеральних солей, особливо калію, вуглеводами, вітамінами – тіамін, нікотинова кислота, рибофлавін, ефірними оліями, клітковиною, крохмалем та пектиновими речовинами. До складу ефірних олій входять октилбутиловий спирт масляної кислоти, який забезпечує своєрідний аромат овочів. Проте, поряд з корисними речовинами, вони здатні накопичувати з ґрунту і шкідливі – нітрати та пестициди. Але проблемою є не сама наявність, а їх кількість і концентрація тому що якраз рослинам необхідний амонійний азот, з якого будуються молекули амінокислот, а потім білки. У результаті таких перетворень забезпечується природний обмін речовин.

Механізм токсичної дії нітратів на організм полягає у взаємодії з гемоглобіном крові. У результаті окиснення 2-х валентного заліза до 3-х валентного і утворення метгемоглобіну, який не здатний переносити кисень, розвивається клінічна картина гіпоксії. Допустима середня доза нітратів 0,2 мг/кг маси тіла.

Допустима концентрація нітратів у білих коренях (СанПін 42-123-4619-88) – 250 мг/кг. Найбільше їх накопичення відбувається у центральній частині та на кінці коренеплоду. Зниження до мінімуму вмісту нітратів є головним завданням. Для його вирішення необхідно запропонувати такі технологічні операції, які б дозволили значно скоротити їх вміст у готовому продукті, або позбавитись від них зовсім.

Рекомендовані заходи щодо зниження кількості нітратів у продуктах:

1. Здійснювати суворий контроль вмісту нітратів у сировині при прийманні.
2. Передбачати короточасне збереження сировини, оскільки концентрація нітратів збільшується під час довготривалого її збереження за рахунок випаровування вологи.
3. Застосовувати такі способи кулінарної обробки, які дозволяють зменшити вміст нітратів: очищення від шкірочки (10-20%); замочування у воді (5-20%); варіння, соління, маринування, які сприяють зниженню кількості цієї небезпечної речовини до 80 %.

Отже, задля збереження здоров'я людини, потрібно ретельно дотримуватися установлених законодавством нормативів та впроваджувати необхідні технологічні операції для досягнення бажаної мети.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Біленька І.Р.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО СТРОКА РЕАЛИЗАЦИИ

**Ткаченко Н.С., студентка V курса факультета ТЗХКИКиБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

В последние годы производство хлебобулочных изделий традиционным способом сокращается. Потребитель отказывается от заводских батонів и буханок в пользу свежей выпечки.

Одним из перспективных и прибыльных направлений в области специалисты считают хлебобулочные полуфабрикаты длительного срока реализации. Технология изготовления изделий по методике «отложенного выпекания» удобна как для потребителя, так и для производителя. Для потребителя – потому что подобный продукт, полученный данным способом, требует минимума времени и работы для его приготовления. Для производителя – такая технология имеет ряд преимуществ. При использовании хлебных полуфабрикатов практически отсутствует нереализованный товар, поскольку выпекание новых партий происходит по мере реализации предыдущих. Кроме того, в ассортименте всегда присутствует свежеспекавшийся хлеб.

Таким образом, целью научной работы является разработка технологии хлебобулочных изделий длительного срока реализации. В исследованиях определяли влия-

КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕЧНІСТЬ ВЖИВАННЯ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Тарасова Н.С.....	239
ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР Бомбик Ю.С.....	240
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН Кузьменко Ю.Я.....	241
ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ БЛИХ КОРЕНІВ Тимошук Л.О.....	242
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО СТРОКА РЕАЛИЗАЦИИ Ткаченко Н.С.....	243
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ РИБИ Фігурська Л.В.....	244
НАТУРАЛЬНІ ПІДСОЛОДЖУВАЧІ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ЦУКРУ Федоренко О.В.....	245
ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОЛОЧНО-МОРКВ'ЯНОГО ФАРШУ Філатова К.С.....	246
ПІНОПОДІБНІ БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Хаванов В.О., Нікітіна О.В.....	248
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СВИНИНИ Цигура В.В.....	249
АНАЛІЗ ВМІСТУ БАРВНИКІВ У СКЛАДІ МАРМЕЛАДУ Чікунова А.С.....	250
ВИВЧЕННЯ СОРБЦІЙНОЇ ЗДАТНОСТІ КАВОВОГО ШЛАМУ Чорна О.О.....	251
ПІДВИЩЕННЯ СТАБІЛЬНОСТІ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН БЕТА-ГЛЮКАНОМ ДРІЖДЖІВ Шапкіна К.І.....	252
ЯЧМІННЕ БОРОШНО ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНА СКЛАДОВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Фатеева А.С., Шарко О.І.....	253

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