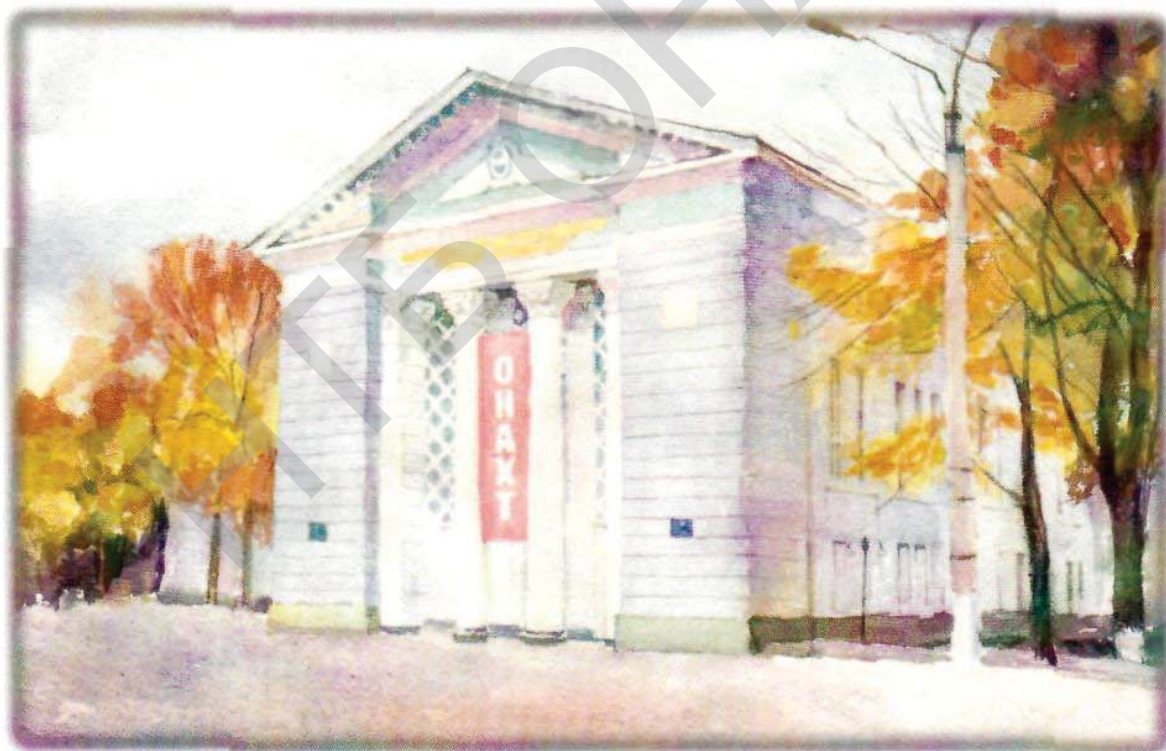


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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**

Таблиця 1 – Біологічна цінність борошна хлібопекарського та зі щирци

Назва компонентів	Ідеальний білок	Борошно пшеничне вищого сорту		Борошно житнє обдирне		Борошно зі щирци вищого сорту	
	мг/г	мг/г	Амінокислотний скор, %	мг/г	Амінокислотний скор, %	мг/г	Амінокислотний скор, %
Валін	50	50	100	46	92	66	132
Ізолейцин	40	43	107,5	36	90	56	140
Лейцин	70	81	115,7	62	86,11	85	121,4
Лізін	55	35	63,64	37	67,27	73	132,73
Метіонін + цистин	35	44	125,7	39	111,4	41	117,2
Треонін	40	38	95	30	75	54	135
Триптофан	10	12	120	8	80	11	110
Фенілаланін + тирозин	60	97	161,67	73	121,7	84	140

Під впливом продуктів зі щирци змінюються технологічні властивості тіста - збільшується цукроутворююча та газоутворююча здатність, збільшується швидкість накопичення кислот, за рахунок чого знижується тривалість дозрівання напівфабрикатів. Борошно зі щирци здатне проявляти емульгуючий ефект, який сприяє покращенню реологічних властивостей тіста та підвищення якості готових виробів.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Коваль О.А.

НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ

Сильчук Т.А. канд. техн. наук, доцент кафедри ГРС,
Зуйко В.І. канд. техн. наук, асистент кафедри ТРіАП
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Аналіз тенденцій розвитку харчових виробництв протягом останніх десятиліть дозволяє визначити його векторну направленість удосконалення технології у бік створення продукції з функціональними або лікувально-оздоровчими властивостями. В першу чергу об'єктами наукового пошуку з метою поліпшення заданих властивостей є продукти щоденного вжитку. Однією з таких груп продукції є хлібобулочні вироби. Зазвичай науковці віддають перевагу пшеничним виробам, через їх популярність серед споживачів, варіативності технології без значного ускладнення процесу виробництва. Але не слід забувати про житні і житньо-пшеничні хлібобулочні вироби, оскільки понад 30% споживачів віддають перевагу саме цій групі продукції.

Незважаючи на суттєву частку ринку, яка належить житнім і житньо-

пшеничним хлібним виробам, безумовну їх перевагу над пшеничними аналогами з точки зору функціональності, виробництво такої продукції ускладнено технологічними особливостями, пов'язаними з вуглеводно-амілазним та білково-протеїназним комплексами житнього борошна. Існує необхідність використання заквасок, підтримання належної кислотності яких є трудомістким і часозатратним процесом. Це є основною перешкодою у впровадженні технології житніх і житньо-пшеничних виробів у виробничий процес підприємств малої потужності, міні-пекарень та закладів ресторанного господарства.

Це призводить до унеможливлення виготовлення такої продукції на підприємствах малої потужності та у закладах ресторанного господарства.

З метою вирішення даної проблеми та розширення асортименту хлібних виробів було розроблено 2 полікомпонентні підкислювачі «Оптимальний 1» та «Оптимальний 2», що містять у своєму складі ферментні препарати комплексної дії, органічні кислоти, гідроколоїд, солод житній ферментований та суху молочну сироватку. Ці добавки у синергізмі дії дозволяють принципово змінити підхід до технологічного процесу, забезпечуючи скорочення тривалості виробництва хліба з суміші житнього і пшеничного борошна у 2,5-3 рази порівняно з виробами за традиційною технологією. Також зникає потреба використання та приготування заквасок, що є беззаперечною перевагою запропонованої удосконаленої технології. Використання полікомпонентних підкислювачів забезпечує інтенсифікацію газоутворення на 21-32% порівняно з контролем за традиційною технологією, що сприяє підвищенню питомого об'єму і пористості готових виробів.

Житньо-пшеничні хлібні вироби, окрім вищої харчової та біологічної цінності порівняно з виробами пшеничними, характеризуються значної кислотністю за рахунок високого вмісту нелетких кислот, які утворюються у процесі тривалого бродіння. Це дещо обмежує контингент потенційних споживачів. Але використання зазначених добавок за рахунок скорочення тривалості бродіння дозволяють зменшити кінцеву кислотність хлібних виробів, що також є позитивним результатом використання розроблених полікомпонентних підкислювачів.

Отже, удосконалення технології житньо-пшеничних хлібних виробів шляхом використання нових добавок комплексної дії дозволяє не лише спростити процес приготування житньо-пшеничного хліба, а й сприяє покращенню якості готових виробів.

ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Сіанова Анна, Усатюк Світлана
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Вступ. Хлібобулочні вироби зниженої вологості користуються великим попитом у молодих людей. Проте хлібні палички містять недостатньо жирів, кальцію, заліза, калію, фосфору, кальцію. Тому перспективним є збагачення їх вівсяним борошном та насінням кунжуту.

Вівсяне борошно, окрім джерела нутрієнтів, може поліпшувати роботу серцево-судинної, нервової, травної систем, зміцнювати кістки, нігті та зуби, покращувати стан

ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ	
Савчук О.О.	88
НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ	
Сильчук Т.А., Зуйко В.І.	89
ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Сінанова А., Усатюк С.	90
SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL	
Ushakova S.V., Sheverdieieva I.S.	92
ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З	
ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ	
Ушакова С.В., Шевердєєва І.С.	93
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ	
Федоненко Г.Ю.	94
КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА	
ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ	
Шевердєєва І.С.	95
ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ	
КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ	
Янчик М.В., Вашека О.М., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П.	96
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
СУТНІСТЬ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА	
НЬОГО	
Базильський Д.О.	99
АНАЛІЗ РИНКУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Беззодіна А.Р., Дзюба Н.А.	100
ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГОЛЬНООСВІТНІХ ТА	
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ УЧБОВИХ ЗАКЛАДАХ	
Богомол А.В.	101
МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Дорій О.В.	102
ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ	
НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ	
Горзей О.В.	103
ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО	
НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ	
Дубина А.А., Дзюба Н.А.	104
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ	

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**