

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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



5-6 листопада 2013 року

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  
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,  
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент  
доктори наук, ст. наук. співр.  
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко  
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова  
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,  
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,  
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

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

З урахуванням вищезазначеного, метою наших наукових досліджень було розроблення й експериментальне дослідження нових технологій страв із січеного м'яса, підвищеної біологічної цінності з додаванням композиції із таких спецій як куркума і порошок імбиру. На підставі проведених досліджень можемо зробити висновок, що додавання композиції даних спецій покращує органолептичні характеристики м'ясних страв, підвищує їх харчову цінність, не потребує змін технологічних режимів їх приготування, що дає можливість розширити асортимент страв «здорового» харчування для молоді і рекомендувати дану технологію для впровадження у виробництво.

Науковий керівник – канд. техніч. наук, доцент Бурдо А.К.

## **ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ**

**Власова М.В.**

**ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»,  
г.Орел, Россия**

Запах является важным органолептическим показателем качества хлеба. Аромат хлеба в значительной мере характеризует для потребителя его качество и в первую очередь свежесть. Наиболее интенсивен аромат горячего хлеба, при остывании и хранении аромат существенно уменьшается.

Как установлено, в образовании аромата хлеба принимают участие около 300 веществ. В число веществ, образующих аромат хлеба входят углеводороды (4), гетероциклические углеводороды (28), фенолы (6), альдегиды (44), кетоны (31), кислоты (23), лактоны (9), серосодержащие соединения (9), эфиры (17) и амины (23) и др.

Формирование комплекса ароматических веществ хлеба происходит на всех стадиях тестоприготовления. В процессе приготовления теста, его брожения, расстойки тестовых заготовок увеличивается содержание спиртов, органических кислот, эфиров, карбонильных соединений. Важным является наличие в тесте перед выпечкой восстанавливающих сахаров и продуктов гидролиза белков – пептидов и аминокислот. Окончательное формирование аромата хлеба происходит именно в процессе выпечки, когда в результате реакции меланоидинообразования образуются тёмноокрашенные продукты – меланоидины, имеющие специфический запах.

Поскольку содержание карбонильных соединений составляет примерно третью часть от общего количества ароматобразующих соединений в хлебе, то определяли содержание бисульфитсвязывающих карбонильных соединений в качестве тестового критерия. Результаты сведены в таблицу 1.

При внесении грибного порошка из лисичек и шампиньонов в тесто происходит увеличение содержания ароматических веществ в исследуемых образцах хлеба соответственно в 3,8-4,2 и 3,9-4,3 раза по сравнению с контрольным образцом. Это объяснимо тем, что при внесении грибных добавок происходит дополнительное обогащение хлеба белками, которые в процессе выпечки гидролизуются до образования аминокислот, участвующих в реакции меланоидинообразования – основной стадии, на которой формируется аромат хлеба.

**Таблиця 1- Влияние грибного порошка из лисичек и шампиньонов на содержание ароматических веществ в хлебе**

Наименование образца		Содержание альдегидов условно выраженное в см <sup>3</sup> 0,1н раствора йода
Контрольный образец хлеба	-	2,1
Хлеб с внесением грибного порошка из лисичек	2 %	7,9
	3 %	8,5
	4 %	8,8
Хлеб с внесением грибного порошка из шампиньонов	2 %	8,1
	3 %	8,9
	4 %	9,0

Таким образом, исследованиями доказана целесообразность использования грибного порошка из лисичек и шампиньонов для получения хлеба, превосходящего по своим потребительским качествам контрольный образец.

## **ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ**

**Борисенко С.В., студентка V курсу факультету МТМС  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського, м. Донецьк**

Для виконання досліджень з оцінки якості листкового замороженого тіста були придбані зразки шести торгових марок – «Геркулес», «Дригало», «Левада», «Амстор», «Дольче Віта», «Династія – Україна». На місці закупівлі було оглянуте упакування товару і далі робота з оцінки якості була продовжена в умовах лабораторії кафедри.

Органолептичними методами визначали колір тіста, стан поверхні, консистенцію, смак, стан після випічки. З фізико-хімічних показників визначали масу нетто тіста і вміст жиру. Всі показники якості визначали стандартними методами.

Заморожене тісто було упаковане в пакети з поліпропіленової плівки. Пакети герметично запаяні, шви міцні. На кожному пакеті був барвистий малюнок і повне стандартне маркування. Маса нетто тіста не повинна відхилитися в меншу сторону більш, ніж на 1,5 %. Фактично відхилення в меншу сторону були відсутні, а перевага коливалась від 0,8 % (ТМ «Левада») до 5,3 % (ТМ «Дригало»). Перевага приводить до перевищити сировини.

Поверхня тіста була шорсткою, без тріщин і здуття. Колір тіста залежить від його рецептури. Проста рецептура додає йому сірувато-білого кольору (ТМ «Амстор», ТМ «Династія-Україна»), з введенням в рецептуру яєчних продуктів і фарбника анато колір зміщується у бік кремового (ТМ «Левада», ТМ «Дригало»), або жовтуватого (ТМ «Дольче Віта», ТМ «Геркулес»). У всіх зразках колір був однорідним, без плям і смуг.

Консистенція замороженого тіста була твердою. У розмороженому стані консистенція у 4-х зразків була м'якою, а у 2-х – щільною, що не вважається ознакою високої якості (ТМ «Дольче-Віта» і «Династія-Україна»). Щільніша консистенція може пояснюватися завищеною часткою води в рецептурі або природою використаного жиру.

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Турпурова Т.М.....	88
БЕТА-ГЛЮКАН ДРІЖДЖІВ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Шапкіна К.І., Кудряшова Ю.Є.....	90
НЕЙТРАЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ НАДЛИШКУ ВІЛЬНИХ РАДИКАЛІВ БІОКОМПОНЕНТАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Гавриленко В.К.....	91
МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД У СТАНОВЛЕННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Ворков Є.Р.....	92
СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ	
Калугіна Ю.Г.....	93
ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	
Власова М.В.....	94
ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	
Борисенко С.В.....	95
ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ	
Кожина А.С., Медведева М.С.....	96
ПАСТОПОДІБНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА	
Буланша Н.А.....	97
С-ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ СОКІВ ІЗ М'ЯКОТТЮ	
Дьяков О.В.....	98
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБОЛОЧЕК ЗЕРНА ГОРОХА	
Полынькова Н.Э.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ З ПРОСА У ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ	
Каляянова В.В.....	100
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ	
Лавшук В.Д., Овсяникова Л.В.....	101
ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Жураківська М.В.....	102
ОСОБЛИВОСТІ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СОРТІВ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	
Ніконова І.С.....	103
ОЦІНКА ЯКІСНОГО СКЛАДУ ЖИРІВ ПЕРСПЕКТИВНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР	
Носова Н.Ю.....	105

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**VI Всеукраїнської науково-практичної конференції**  
**молодих учених та студентів**  
**з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»**  
**5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц  
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна  
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848