

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



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4-5 листопада 2014 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:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,  
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,  
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно  
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент  
доктори техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,  
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,  
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

## ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Лучко Л.А., Кушнир Ю.Р., студенты V курса факультета ТЗХКИКиБ  
Одесская национальная академия пищевых технологий

Здоровое питание – питание, которое обеспечивает рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний. Здоровое питание – неотъемлемая составляющая здорового образа жизни. Существует тесная взаимосвязь между здоровьем человека и составом его кишечной микрофлоры. В настоящее время в результате широкого внедрения в медицине антибиотикотерапии, активной в отношении не только патогенной, но и полезной микрофлоры, неблагоприятной экологической обстановки, социально-экономических условий, гиподинамии, уровня культуры, увеличения количества детей искусственного вскармливания отмечается снижение уровня бифидофлоры в кишечнике человека, что приводит к развитию патологических состояний, связанных с дисбактериозом.

Поэтому создание безопасных и качественных продуктов питания, улучшающих пищевой статус населения, является актуальной задачей для пищевой индустрии. Одно из ключевых направлений ее решения связано с разработкой и внедрением в структуру питания населения Украины различных видов функциональных пищевых продуктов, в том числе и кондитерских изделий.

Мучные изделия занимают значительный объем в общем выпуске кондитерской промышленности. Они отличаются большим разнообразием состава и свойств. Разработка изделий с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма человека, является одним из направлений в области здорового питания. Перспективным объектом обогащения являются принадлежащие к категории продукции регулярного потребления мучные изделия, потребительский спрос на которые постоянно увеличивается. К их числу относится сахарное печенье.

Для получения новых мучных изделий, обогащенных физиологически функциональными пищевыми ингредиентами, перспективным направлением является использование нетрадиционного сырья. В ОНАПТ на кафедре биотехнологии, консервированных продуктов и напитков разработана технология фракционирования отдельных компонентов клубней топинамбура, обладающих бифидогенными свойствами: водный экстракт из тонкоизмельченных клубней, препарат инулина; пищевые волокна из твердого нерастворимого осадка. В нашей работе использовали в качестве пребиотической добавки водный экстракт из клубней топинамбура и пищевые волокна из твердого нерастворимого осадка. Провели комплекс экспериментов по определению стадии внесения добавок, массовой доли водного экстракта и порошка из топинамбура. Установили влияние пребиотической добавки на свойства эмульсии, реологические и структурно-механические свойства сахарного теста и показатели качества печенья. Были разработаны рецептуры на новый вид печенья и составлена нормативно-техническая документация.

Таким образом, в результате проведенного комплексного исследования была усовершенствована рецептура сахарного печенья, обогащенного новыми видами пищевых волокон с пребиотическими свойствами, что позволит расширить не только ассортиментную линейку мучных кондитерских изделий, но и сырьевую базу для кондитерской промышленности.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Коркач А.В.

ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНЯ Лучко Л.А, Кушнір Ю.Р.....	100
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТЛОЖЕННОЙ ВЫПЕЧКИ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ Мальков Р.Ю.....	101
МЮСЛІ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Могилянський М.О.....	101
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДОВИХ ПОРОШКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Мирошник Ю.А., Шидловська О.Б.....	102
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВАФЕЛЬ ЗА РАХУНОК ДОДАВАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Неборак Т.Г.....	103
АНАЛІЗ СКЛАДУ ЖИРОВОЇ ЧАСТИНИ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Мойсеева В.А.....	104
ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО У ВИРОБНИЦТВІ ХЛЕБОБУЛОЧНИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Носова Н.Ю.....	106
ЗБАГАЧЕННЯ ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ МІКРОЕЛЕМЕНТОЗАМ Пихнівська О.В.....	107
МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ЛИСТЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА У БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБАХ Поп Т.М.....	108
ХАРАКТЕРИСТИКА КРІОПОРОШКІВ ЦУКРОВОГО БУРЯКУ З ПОЗИЦІЙ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Пшеницький О.Г.....	109
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА НА ВЛАСТИВОСТІ ВИПЕЧЕНИХ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Романовська О.Л.....	110
РАЗРАБОТКА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ЖИДКИХ ЗАКВАСОК Самуйленко Т.Д., аспирант, Шаплова А.В.....	111
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АРОНІЇ ЧОРНОПЛІДНОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛЕБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА Соколова Н.Ю., Кожевнікова В.О.....	112
ХАРАКТЕРИСТИКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ГОЛОЗЕРНОГО ЯЧМЕНЮ Соц С.М., Колесніченко С.В., Кустов І.О., Стоянова В.П.....	113