

**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

ологічній та інших. Цінною культурою просо є і для кормового виробництва, так як містить багато білку, необхідного для харчування худоби.

Продукт переробки проса – це пшоно, що є досить розповсюдженою крупою в Україні, завдяки своїй високій харчовій цінності та лікувальним властивостям. Цю крупу вважають продуктом, який надає силу, зміцнює тіло, особливо м'язову систему. У своєму складі воно має вітаміни групи В, а з мікроелементів: магній, калій, залізо, цинк, кремній, фосфор та інші. Також пшоно містить амінокислоти, які не виробляються організмом людини: гістидин та лейцин, а також фолієва кислота, що мають корисний вплив на стан нервової системи людини і особливо необхідні жінкам при вагітності.

За рахунок багатого вмісту корисних елементів пшоно входить до складу багатьох лікувальних дієт, так як сприяє нормалізації обміну речовин. Сніданок кашею з пшона задовольнить потреби організму в енергії, тому що вона містить більше білка, ніж у інших крупах.

Каша з пшона – це дієвий засіб при запорах, виводить з організму антитіла та продукти їх розпаду, які утворюються при прийманні антибіотиків, допомагає при цукровому діабеті, атеросклерозі, хворобах печінки.

Пшоно оказує сечегінну дію, тому використовується при лікуванні водянки, виводить з організму зайві мінеральні солі і є ефективним способом позбутися зайвої ваги без суворої дієти, має позитивну дію на стан шкіри, волосся та нігтів.

Калій, яким багато пшоно, сприяє виробленню червоних кров'яних тілець, що необхідно для людей з хворим серцем. Постійне вживання каші з пшона сприяє швидкому загоєнню ран та зростанню кісток, завдяки багатому вмісту в ній фосфору.

При всіх своїх корисних властивостях кашу з пшона не слід вживати людям, з підвищеною кислотністю, так як вона може викликати печію. При зниженій кислотності і колітах пшоно досить важко перетравлюється і може викликати запори. При виразках шлунку або дванадцятипалої кишки вживання пшона у лікувальних цілях протипоказано.

Зважаючи на високу харчову та лікувальну цінність пшона, збереження цих властивостей на всіх етапах технологічної обробки проса є основною задачею виробників, тому це завдання потребує вивчення і розробки сучасної та ефективної післязбиральної обробки проса.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Овсянникова Л.К.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ

**Лавшук В.Д., аспірантка, Овсянникова Л.В., студентка магістратури
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Население Республики Беларусь, в большинстве своем, недостаточно владеет научными основами рационального питания, что, закономерно, ведет к несоответствию потребления питательных веществ, в том числе незаменимых, и пищевой энергии физиологическим потребностям организма. Общей тенденцией для населения Беларуси является дефицит полноценного животного белка, витаминов, микроэлементов, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот и избыток простых углеводов и животных жиров. В формировании данной проблемы также играют роль сложившиеся

стереотипи питания у белорусов, вкусовые пристрастия, чрезмерное увлечение альтернативными диетами, применяемые для снижения массы тела.

Немаловажной причиной дефицита пищевых веществ в рационе является то, что современные продукты питания бедны незаменимыми питательными веществами и минорными биологически активными компонентами. Даже натуральные продукты растительного и животного происхождения значительно потеряли в своей ценности за последнее столетие, не говоря уже о продуктах промышленного производства.

В результате проведенных нами исследований установлено, что имбирь является ценным источником минеральных веществ, а в частности: магния (184 мг/100г), фосфора (148 мг/100г), кальция (116 мг/100г). Для сравнения это в несколько раз больше, чем в плодовоовощном сырье. Поэтому целесообразно использовать имбирь для сбалансирования готовых сокодержущих напитков по минеральному составу, а в частности по соотношению Ca:Mg:P(1:1,5:0,5).

При выборе составляющих компонентов сокодержущих напитков с добавлением имбиря основными критериями являлись: требования СТБ 965-2008, величина pH и сбалансированность по соотношению Ca:Mg:P (1:1,5:0,5).

При разработке рецептур сокодержущих напитков в качестве сырья использовались пюре полуфабрикаты из яблок, груш, моркови, чёрной смородины, а также сок из имбиря.

Оптимальное соотношение компонентов определяли по трехфакторному эксперименту. Для примера расчета был взят напиток яблочно-грушево-чёрносмородиновый с добавлением имбиря. Были выбраны следующие факторы: x_1 – содержание сока имбиря (%), x_2 – содержание чёрносмородинового пюре(%), x_3 – содержание яблочного пюре (%). Эти факторы влияют на оптимальное соотношение Ca:Mg:P (y_1) (1:1,5:0,5). Получено уравнение регрессии, описывающее оптимальное соотношение компонентов в напитке:

$$Y_1 = -1,481 + 0,195 X_1 + 0,591667 X_2 + 7,68333 X_3 - 0,0208333 X_1 X_2 - 0,416667 X_1 X_3 - 0,625 X_2 X_3$$

Таким образом, на основании данных исследований нами были разработаны рецептурные соотношения компонентов сокодержущего напитков «Лёгкий» и «Свежесть», основными компонентами которых являются яблочное пюре, грушевое пюре, чёрносмородиновое пюре, морковное пюре, сок из имбиря, сахарный сироп, лимонный сок и подготовленная питьевая вода.

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

ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ

**Жураківська М.В., аспірант кафедри ТПВ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Початок ХХІ століття охарактеризувався різким зростанням уваги наукової громадськості до проблем харчування і підняття їх на рівень міжнародних організацій. Величезний інтерес до цих проблем диктується соціальними та медичними аспектами, наявністю в світі значної нестачі харчових ресурсів, зокрема білка, постійністю дії і ви-

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