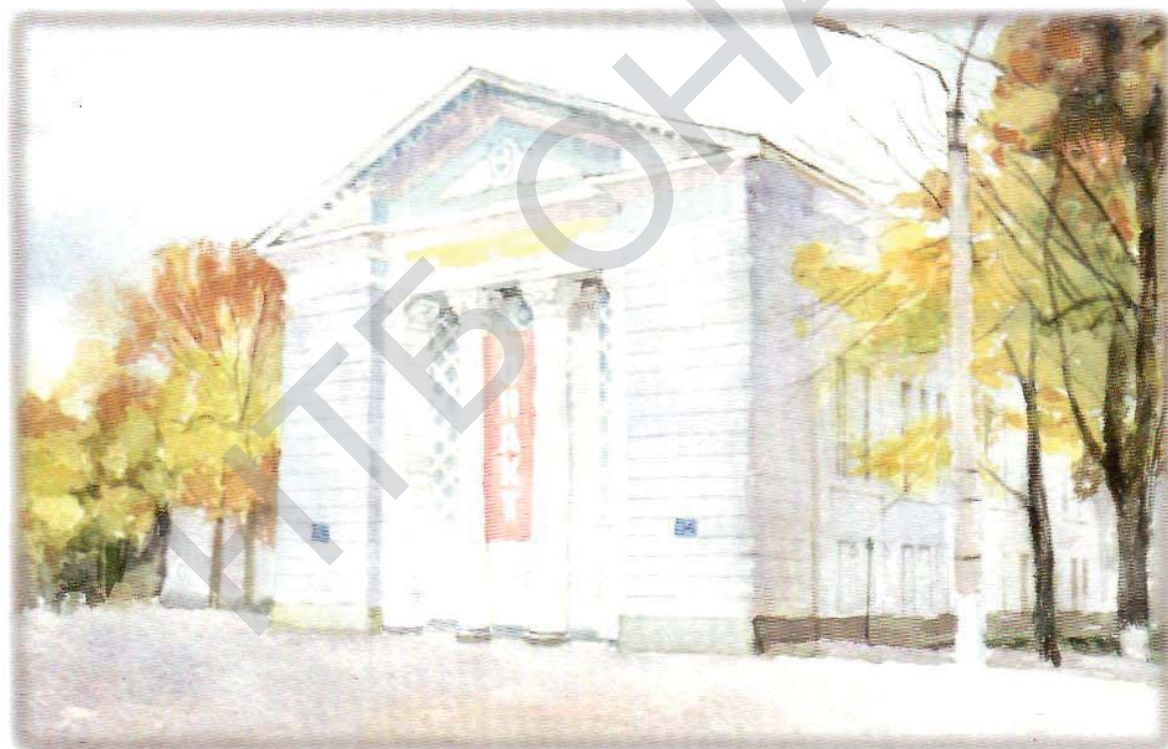


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР

**Бомбик Ю.С., студент ОКР «Магістр» факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В даний час актуальною проблемою сьогодення в області виробництва хліба є задача вдосконалення технологічних прийомів, спрямованих на суттєве поліпшення якості та фізико-хімічних властивостей готового хліба, а також пошук та розробка нових оригінальних методів використання пластівців. Це пов'язано зі значним зростом попиту на хліб з покращеними властивостями.

З урахуванням зростання попиту на продукцію з функціональними властивостями, можна прогнозувати подальший перспективний розвиток цієї групи хлібобулочних виробів в хлібопекарській галузі.

Для підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів доцільним є застосування продуктів переробки круп'яних культур, наприклад пластівців, які відрізняються підвищеним вмістом харчових волокон, амінокислот, ліпідів, мінеральних речовин і вітамінів. Застосування круп'яних пластівців у складі борошняних сумішей дозволить створити нові вироби на основі взаємного збагачення компонентів.

Зважаючи на це, своєчасним є дослідження впливу пластівців на технологічний процес та якість хліба із суміші житнього та пшеничного борошна, з метою розроблення нових видів хлібобулочних виробів оздоровчого та профілактичного призначення.

Заміна частини борошна нетрадиційними видами сировини призводить до зміни показників технологічного процесу та якості готових виробів. За думкою дієтологів, овес – один із найкорисніших злаків для здоров'я людини. Вівсяні пластівці переважають пшеничне борошно за кількістю білків та жирів, мають нижчий вміст вуглеводів, в т.ч. крохмалю та цукрів. Вівсяні пластівці містять більше харчових волокон та мінеральних речовин, порівняно з пшеничним та житнім борошном. Круп'яні пластівці відрізняються від борошна за технологічними властивостями. Вони мають вищу водопоглинальну здатність та нижчу цукроутворювальну здатність, внаслідок інактивації ферментів в процесі їх приготування.

Метою представленої роботи було визначення впливу вівсяних пластівців на якість житньо-пшеничного хліба. Зразки готувалися за рецептурою хліба столичного, в

яких проводили заміну 5, 10 та 15 % пшеничного борошна першого гатунку на вівсяні пластівці.

Отримані результати досліджень свідчать, що заміна 5-15 % пшеничного борошна I гатунку вівсяними пластівцями сприяє поліпшенню якості готових виробів. Так, у порівнянні з контролем, житньо-пшеничний хліб з 5 % вівсяних пластівців характеризувався підвищенням на 3,8 % питомим об'ємом, а його пористість зросла на 1,0 %. Органолептичний аналіз показав, що дослідні зразки мали добре розвинену дрібнопористу структуру м'якушки.

Встановлено, що заміна круп'яними культурами пшеничного борошна призводить до погіршення питомого об'єму та пористості хліба. Визначення впливу вівсяних пластівців на якість житньо-пшеничного хліба показало, що є доцільним дозування пластівців у кількості 5 % замість маси пшеничного борошна.

Отже, використання вівсяних пластівців при виробництві житньо-пшеничного хліба є перспективним, сприяє покращенню його харчової цінності та основних показників якості.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Пшенишнюк Г.Ф.

ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН

**Кузьменко Ю.Я., аспірант факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Однією з основних умов успішного вирощування молодняка сільськогосподарської птиці за промисловою технологією у птахівництві є підтримання високої резистентності її до негативного впливу факторів навколишнього середовища.

В наш час, коли в господарствах немає стабільності в кормозабезпеченні, відбувається зміна раціонів, які містять у собі комбікорми низької якості, також мають місце незадовільні ветеринарно-санітарні умови, що призводить до виникнення стресів у птиці. В результаті відбуваються метаболічні зриви, розвиваються дисбактеріози, зростає відсоток захворювань, знижується продуктивність. В останні роки створені і застосовуються численні комплексні добавки, спеціалізовані не тільки за типами сировини, яка застосовується у комбікормах, а й за типом травної системи.

Одними з перспективних груп біологічно активних речовин є препарати на основі пробіотиків, пребіотиків, нуклеїнових кислот, ферментів, незамінних амінокислот. На відміну від антибіотиків, ці препарати можуть застосовуватися в технологіях отримання екологічно чистої та повноцінної продукції.

Як показують наукові дослідження, постійні стресові впливи на поголів'я сільськогосподарської птиці, незбалансоване харчування і порушення санітарних норм утримання викликають значні зміни в екологічній ніші штамів мікроорганізмів шлунково-кишкового тракту, зміни популяційного рівня кишкових бактерій, що у свою чергу ускладнює підбір необхідного препарату.

Для вирішення цих проблем у птахівництві досить широко застосовують пробіотики і, при правильному їх використанні, досягають непоганих результатів, а також при профілактиці та лікуванні розладів травлення у птиці, що виникають при порушенні годівлі, технологічних стресах, лікуванні антибіотиками, застосуванні хіміотерапевти-

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 БІЛИХ 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-МОРКВЯНОГО 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