

**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**

in the reduction of smooth muscle of the heart, stomach and uterus, improves the condition of the skin and hair.

ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ

**Ушакова С.В., к. с.-г. н., асистент, Шевердєєва І.С., аспірант
кафедра «Технологій переробки та зберігання с.-г. продукції» ДВНЗ
«Херсонський державний аграрний університет»
м. Херсон, Україна**

Актуальною проблемою для сучасного споживача є вибір не лише оптимально поживних, але й корисних продуктів. Адже сьогодні широко поширені такі захворювання як ожиріння та цукровий діабет. Серед українських дітей 82 % у зоні ризику ожиріння, а кількість пацієнтів з цукровим діабетом становить більше 400 мільйонів у світі. Люди з таким діагнозом потребують особливого харчування.

Дієтологи стверджують, що найбільший ворог для даної категорії споживача – цукор. Штучні підсолоджувачі можуть блокувати здатність організму оцінювати кількість калорій, що надходять, а це веде до переїдання і набору ваги. Перспективним напрямом вирішення даної проблеми є впровадження технологій оздоровчих продуктів з використанням природних замінників цукру.

До оздоровчих продуктів відносяться й кисломолочні, які займають суттєве місце у світових ресурсах продовольчої продукції, сприяють роботі шлунково-кишкового тракту, позитивно впливають на здоров'я людини та вживаються всіма категоріями населення. Вони лідирують по зростанню обсягів виробництва та споживання. Привабливі для виробників, насамперед, з точки зору широких асортиментних можливостей. Особливої уваги заслуговують натуральні інгредієнти, які не лише б надавали приємного смаку, а й позитивно впливали на здоров'я споживача. Тому перспективним напрямом заміни цукру у продуктах харчування є кисломолочна продукція, з додаванням натуральних підсолоджувачів таких як патока, сиропи клену та агави, ксиліт, стевія тощо.

Сироп агави солодший і менш густий, ніж мед, але схожий на нього за смаком сироп кактусоподобного рослини. Містить невеликі кількості кальцію, заліза, калію і магнію. До того ж сироп агави в 1,6 рази солодше цукру, а отже, витрачається досить економно. Нефільтрований і нерафінований сироп містить більше мінералів і клітковини, ніж світлий і прозорий.

Кленовий сироп містить 54 компоненти, що знижують ризик розвитку раку і діабету 2-го типу. У патоці багато мінералів і вітамінів групи В, відповідальних за енергетичний обмін.

Ксиліт - низькокалорійний підсолоджувач, який отримують з деревини берези, стебел цукрової тростини, кукурудзяних качанів. На відміну від цукру, він не перетворюється в організмі в жир, володіє низьким глікемічним індексом і слабо впливає на рівень інсуліну в крові. Але слід максимально точно дотримуватися дозволеної дози, адже підвищення його кількості може викликати розлад шлунку.

Стевія – не токсичний продукт, вона не має обмежень у кількості прийому. Її трав'янистий присмак зникає у готових продуктах, а у напоях усувають додаванням трав'яних добавок (м'ята, меліса, базилік, тархун, ромашка). Стевія у силу відсутності вуглеводів поєднується з усіма продуктами.

Додавання рослинних інгредієнтів дозволяє збагатити продукти біологічно активними і мінеральними речовинами, без суттєвого підвищення калорійності, що дозволяє рекомендувати зазначені кисломолочні продукти для хворих на цукровий діабет, для осіб похилого віку та для осіб, які потребують поліпшення обміну речовин.

Використання натуральних замінників цукру у виробництві кисломолочних продуктів не вимагає значних змін технологічного процесу і, відповідно, не вимагає додаткового обладнання.

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ

**Федоненко Г.Ю. – аспірант
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»
м. Херсон, Україна**

Серед найважливіших зернових культур пшениця озима за посівними площами займає в Україні перше місце і є головною продовольчою культурою. Це свідчення великого народногосподарського значення цієї культури, її необхідності у задоволенні людей високоякісними продуктами харчування.

Порівняно з м'якою пшеницею зерно пшениці озимої твердої багатше на білок (16 - 18 %). Проте білки утворюють коротку й тугу клейковину (другої групи), яка для хлібопечення менш придатна: хліб з такого борошна формується низького об'єму, швидко черствіє. Борошно твердих пшениць є незамінною сировиною для макаронної промисловості. Їх клейковина дає змогу виготовляти макарони, вермішель, які добре зберігають форму при варінні, не ослизнюються і мають приємний лимонно-жовтий або янтарний колір. Тому зерно твердої пшениці є незамінним у виробництві високоякісних макаронних виробів. Використовують його досить широко в хлібопекарській, круп'яній та кондитерській галузях харчової промисловості.

У світовому землеробстві посівна площа під твердою пшеницею за останні 15 років розширилася від 15,5 до 18,3 млн га, що становить близько 5-7 відсотків від загального світового пшеничного клину. Виробництво зерна твердої пшениці за ці роки знаходилося на рівні 30-35 млн т. В Україні фактична загальна збиральна площа, зайнята під пшеницею твердих сортів, коливається в межах 500 тис. га при валовому виробництві 1,5-2,3 млн т.

Враховуючи великий дефіцит твердої пшениці на європейському та на світовому ринках, вирощувати таку пшеницю для експорту досить вигідно. Маючи високоякісне зерно твердої пшениці I-III класів, його можна реалізувати на світових ринках.

При порушенні технології вирощування цієї культури спостерігається зниження показників якості. Дефіцит доступної вологи внаслідок посухи негативно впливає на комплекс фізіологічного балансу рослин, погіршує продукційні процеси й знижує врожайність пшениці. Знижує показники якості зерна також нестача поживних речовин у ґрунті. Крім того, якість зерна обумовлена генетичними властивостями рослин пшениці

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**