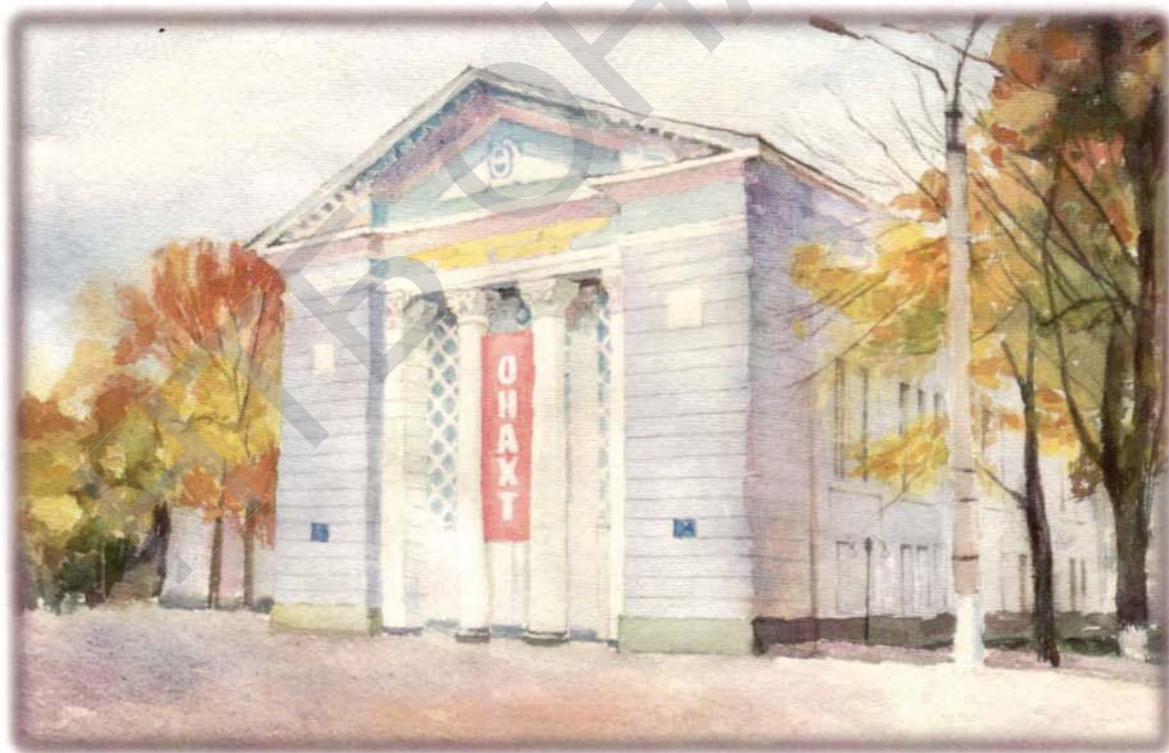


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., 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**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ

Андреева Л.А., магистр факультета ТЗХКИКиБ

Тортика Н.М., аспирант кафедры ТХКМИиП

Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Проблема питания является одной из важнейших социальных проблем. Жизнь человека, его здоровье и труд невозможны без полноценной пищи. Согласно теории сбалансированного питания в рационе человека должны содержаться в необходимом количестве не только белки, жиры и углеводы, но и такие вещества, как незаменимые аминокислоты, витамины, минералы и др. в определенных, требуемых для человека соотношениях. В рамках современной теории здорового питания актуальна разработка продуктов питания повышенной пищевой ценности.

Основным недостатком мучных кондитерских изделий, в частности кексов, является несбалансированный химический состав, вызванный избытком жиров и легкоусвояемых углеводов при незначительном количестве других микро- и макронутриентов. Поэтому одной из главных задач является их обогащение витаминами и микроэлементами за счет дополнительного использования растительного сырья, например винограда и вторичных продуктов его переработки.

Целью представленной работы было обоснование целесообразности использования побочных продуктов переработки винограда в технологии кексов на химических разрыхлителях и без их использования. При приготовлении кексовых изделий проводили замену пшеничной муки на порошок из виноградных косточек (ПВК), виноградных выжимок (ПВВ) в количестве 10...30 %. Использование ПВК и ПВВ могут позволить фортифицировать мучные кондитерские изделия биологически активными веществами: витаминами, органическими кислотами, дубильными веществами, обладающими биопротекторными свойствами, стеролами, лигнинами, фенольными соединениями (катехины и другие вещества с Р-витаминной активностью), фосфолипидами, каротиноидами, флавоноидами, характеризующимися высокой антиоксидантной активностью, а также макро- и микроэлементами.

Представленные исследования были направлены на изучение влияния ПВК и ПВВ на структурно-механические, физико-химические и органолептические показатели кексов. Результаты исследований показали, что при внесении ПВК наблюдается повышение пористости на 3,2...5,3 %, удельного объема – в 1,1...1,25 раза по сравнению с контрольным образцом. Также прослеживается увеличение количества связанной воды при внесении ПВВ на 11...11,2 % и ПВК – на 11,3...12,9 %, что обуславливает замедление потери влаги изделиями при хранении. При увеличении доли ПВВ кексы характеризовались значительным затемнением мякиша, что сказывалось на общей оценке

внешнего вида изделия, поэтому было принято, что наиболее рациональным будет замена пшеничной муки на 15 % ПВВ. Что касается ПВК, то вкус и аромат готовых изделий был более выраженным, с легкой ноткой винограда, улучшалось состояние поверхности изделий, при этом цвет мякиша изменялся до темно-коричневого, что свойственно продукции с использованием какао-порошка.

Полученные результаты свидетельствуют о целесообразности использования продуктов переработки винограда для расширения ассортимента мучных кондитерских изделий функциональной направленности.

Научные руководители – д-р. техн. наук, профессор Иоргачева Е.Г.,
канд. техн. наук, доцент Макарова О.В.

РОЗДІЛ 2 – МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ

ЗНАЧЕНИЕ ЗНАНИЙ ПО МЕДИЦИНСКОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ХИМИИ ДЛЯ САМОНАБЛЮДЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ

Давыденко В.Л., Поплавская Н.А., Немерцалов В.В.....53

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

ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

ИНУЛІН – ЕФЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ РОЗРОБЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Абрамова А.Г 57

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА В
ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ
Андреева Л.А., Тортика Н.М58

СТВОРЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ПЕЧИВА З ПОКРАЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ
ЦІННІСТЮ БІЛКА
Баглай О.М59

ХАРЧОВА ТА БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ
Безрук М.В 60

ГОРОХОВІ ПЛАСТИВЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ КАПКЕЙКІВ
Бережкова Р.М..... 61

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЩЕРБЕТУ
Божко О..... 62

ВПЛИВ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР НА ПЕРЕБІГ
ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ЗАВАРНОГО ЖИТНЬО-
ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА
Бомбик Ю.С 63

ЦУКРОВА МАСТИКА – ПОПУЛЯРНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ
БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ
Галенко Н.А., Непомняща Н.Ю 64

ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ НАСІННЯ РОЗТОРОПШІ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
Дідоша А..... 66

ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ – СКЛАДОВИЙ КОМПОНЕНТ ДІСТИЧНОГО
ХАРЧУВАННЯ
Зуйко В.І.....67

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
IX Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів IX Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87