

**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**

## ПОЛБ'ЯНІ ПШЕНИЦІ – СИРОВИНА ДЛЯ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ

Багірова Е.С., студентка V курсу факультету ТЗХКВКіБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса

Однією з найбільш важливих проблем людства залишається продовольча, зокрема дефіцит рослинного білка. У задоволенні біологічної потреби в рослинному білку важлива роль належить полб'яним пшеницям, значення яких у майбутньому зростатиме завдяки високій екологічній пластичності та здатності формувати врожай на ґрунтах, де не вирощують пшеницю м'яку. Полб'яні пшениці є перспективними культурами для переробки, оскільки вони мають цінні мікронутрієнти, більший вміст білка, вітамінів і мінеральних речовин. Білок їх відрізняється вищим вмістом гліадину та нижчим глютеніну, що робить клейковину слабкою, проте вона краще засвоюється організмом людини. Що стосується амінокислотного складу, полб'яні пшениці в середньому мають на 50 % вищий показник кількості по кожній амінокислоті за м'яку пшеницю, а клітковини на 10 %. Корисні речовини, що містяться в полб'яних пшеницях, мають високий рівень розчинності, тому вони легше і швидше засвоюються організмом. Вживання полб'яних пшениць стабілізує роботу серця і мозку, зміцнює всю серцево-судинну систему, допомагає поліпшити стан шкіри і волосся, омолоджує організм, допомагає поліпшити зір і нормалізувати тиск. Високий вміст вітаміну В<sub>6</sub> допомагає позбутися від зайвого холестерину. Полб'яні пшениці знижують ризик ракових захворювань і допомагають їх лікувати; розсмоктують доброякісні та злоякісні новоутворення, поліпи, фіброми. Люди з частковою непереносимістю глютену можуть вживати продукти з полб'яних пшениць. На думку і досвіду алергологів, – навіть якщо у людини є алергія на всі злакові та міститься в них глютен, це не означає, що буде проявлятися алергія на полб'яні пшениці. Алергічна реакція у людей, що вживають полб'яні пшениці, зустрічається значно рідше, так як вони менш алергенні, ніж звичайна м'яка пшениця.

Тому, об'єктом даного дослідження виступили полб'яні пшениці: зразки полби та спельти з різних регіонів вирощування та різних сортів врожаю (Одеська обл., Чернігівська обл., Київська обл., Хмельницька обл., Сумська обл.). Отримані дані порівняно з якісними показниками звичайної пшениці сорту Куяльник. Вміст протеїну в полб'яних пшеницях складав 14,2-16,9 %, в Куяльнику – 11,9 %, що значно нижче. Вміст клейковини в зразках полби та спельти також перевищував показник вмісту клейковини сорту Куяльник: полб'яні пшениці 29-45 %, Куяльник – 28 %. Полб'яні пшениці вирізнялись високою масою 1000 зерен – 45-57 г, Куяльник – 41 г. Показники натурності і зольності полб'яних пшениць знаходяться на рівні з показниками пшениці Куяльник. Але є також негативні відмінності полб'яних пшениць відносно стандартних пшениць. Хоч полб'яні пшениці і показали високий вміст клейковини, але ІДК їх слабке 95-100 од., відносно пшениці Куяльник – 65 од. Тобто плівчасті пшениці мають низькі хлібопекарські властивості. Крім того, плівчастість полб'яних пшениць значно вища за плівчастість звичайних пшениць і складає 20-31 %, що знижує їх технологічні властивості, а також ускладнює і здорожує їх переробку.

Таким чином, особливості технологічних властивостей та цінний хімічний склад обумовлюють цільове використання плівчастих пшениць для їх переробки на круп'яні продукти і цільнозмелене борошно та виробництво зернових продуктів з підвищеною біологічною цінністю.

Науковий керівник – д-р техн. наук, доцент Жигунов Д.О.

ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ І ОСОБЛИВОСТІ  
ВИНИКНЕННЯ НАДЛИШКОВОЇ МАСИ ТІЛА У СТУДЕНТІВ З УРАХУВАН-  
НЯМ ГЕНДЕРНИХ ВІДМІННОСТЕЙ

Юшковська А.В. .... 56

**РОЗДІЛ 2 - МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ  
МОЛОДІ**

КОРЕКЦІЯ ЗМІН СТРУКТУРИ ГЛІКОКОН'ЮГАТИВ МЕМБРАН ЕРИТРОЦИТІВ  
ПРИ ВВЕДЕННІ СУСПЕНЗІЇ КОРЕНЕВИХ БУЛЬБ ЯКОНА

Горбулінська О.В., Нагалевська М.Р., Міщенко Л.Т. .... 59

ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КВІТКОВОГО МЕДУ НА ОРГАНІЗМ  
ЛЮДЕЙ ПРИ РІЗНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ

Китаєва А.П., Хамід К.О., Пісьменна О.Г., Лісовська М.О. .... 60

КОНЦЕНТРАТ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З  
ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА ВОЛОДІЄ ПОЗИТИВНИМ  
КОРИГУЮЧИМ ЕФЕКТОМ ЗА УМОВ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ 1 ТИПУ

Сабадашка М.В. .... 63

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

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ  
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

ПОЛЬ'ЯНІ ПШЕНИЦІ – СИРОВИНА ДЛЯ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З  
ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ

Багірова Е.С. .... 67

ЗЕРНО ПОЛБИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ПРОДУКТІВ  
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Васильєв С.В., Папук Н.В. .... 68

ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР У ВИРОБНИЦТВО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО  
ХЛІБА, ЗБАГАЧЕНОГО НАСІННЯМ ЧІА

Вієра А.О. .... 69

КОРИСНІ І ШКІДЛИВІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА РІЗНИХ КУЛЬТУР

Волков А.А. .... 70

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ  
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ДОДАВАННЯМ ГАРБУЗОВОГО  
БОРОШНА

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**