

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

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

них та лікувально-профілактичних властивостей є використання нетрадиційної рослинної сировини.

Завдяки цінному хімічному складу, насіння чіа є перспективною сировиною у виробництві харчових продуктів, використовується як функціональна добавка в продуктах хлібопекарської, кондитерської та молочної галузей, даний інгредієнт може використовуватись як добавка або посипка для борошняних кондитерських виробів, як інгредієнт різноманітних соусів, заправок, салатів, йогуртів, смузі тощо.

Насіння чіа містить у складі близько 40% жирів, 20% білків 25% клітковини. Воно складається із значної кількості антиоксидантів і вітамінів А, Е, С, В₃, В₂, В₁, в тому числі широкого спектру життєво важливих мінералів, таких, як кальцій, залізо, калій, цинк, фосфор, марганець. Насіння чіа містить близько 38% вуглеводів, а саме 30% нерозчинних волокон, 3% розчинної клітковини, амінокислоти. Споживання насіння чіа корисне при ішемічній хворобі серця та ожирінні, сприяє зниженню ризику розвитку гіпертонічної хвороби, інфаркту та атеросклерозу, також допомагає знизити тиск і стабілізувати рівень цукру в крові. Насіння чіа вважається одним із затребуваних та найбільш поширених джерел харчових волокон та поліненасичених жирних кислот таких як Омега-3 та Омега-6. Зерна чіа зовнішнім виглядом схожі на макові зерна, тільки вони мають трохи більш видовжену овальну форму та приємний горіховий смак. Колір насіння чіа може варіюватися від світло-сірого до чорного.

З огляду на наведені дані, можна стверджувати, що насіння чіа є перспективною сировиною для збагачення кондитерських виробів. Насіння чіа містить білок з високою біологічною цінністю, який за своїм амінокислотним складом кращий, ніж білок більшості рослинних культур.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Усатюк С.І.

ВІВСЯНІ ПЛАСТІВЦІ РІЗНОЇ КРУПНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА

**Радькевич С.М., магістрант II курсу факультету ГРТБ
Національного університету харчових технологій, м. Київ**

Кондитерські вироби були і залишаються одними з найулюбленіших продуктів серед різних верств населення нашої країни. Вагому частку серед них займає печиво різних видів.

Печиво відноситься до висококалорійних харчових продуктів (300...400 ккал на 100 г печива), містить значну кількість жирів, має невисоку харчову та біологічну цінність і фактично позбавлене харчових волокон.

Одним з перспективних шляхів покращення харчової та біологічної цінностей печива є використання вівсяних продуктів, так як хімічний склад продуктів переробки вівса відрізняється оптимальним процентним співвідношенням вуглеводів (з них 36,5 % крохмалю), білків (10...12 %), жирів (6,0...6,2 %). Хімічний склад продуктів переробки вівса наведено у табл. 1.

Таблиця 1 – Хімічний склад продуктів переробки вівса

Назва сировини	Вміст, %				
	Вміст вологи	Білки	Вуглеводи	Жири	Енергетична цінність, Ккал
Геркулес	12,0	12,3	61,8	6,2	352,2
Крупа вівсяна	12,0	12,3	59,5	6,1	342,1
Толокно	10,0	12,5	64,9	6,0	329,1

Нами було розглянута доцільність виробництва вівсяного печива, в якому ми повністю замінили вівсяне та пшеничне борошно на вівсяні пластівці, які являють собою луцнені і шліфовані цілі ядра вівса або круп, які очищують, розрізають на крупинки (за необхідності), пропарюють і плющують з наступним висушуванням, провіюванням і просіюванням. Дана технологія дозволяє зберегти в готових пластівцях значну кількість харчових волокон до 20%, вітамінів: В₁ – 0,45, РР– 0,1 мг, макро- та мікроелементів: магнію - 129, фосфору - 328, заліза–3,6, кальцію–52, натрію - 20 та калію –330 мг.

В дослідженнях використовували пластівці з цільного зерна ТМ «Вюрценер»: зразок №1 – пластівці №1(крупні) та зразок №2 - пластівці №3(дрібні).

Були проведені дослідження визначення фізико-хімічних показників (табл. 2).

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники якості пластівців різної крупності

Показники	Згідно НД	Зразок №1	Зразок №2
Вологість, %	не більше 12,5	8,5	9,5
Кислотність,	не більше 5	2,8	3
Питомий об'єм, м ³ /кг	-	2,6	2,4
Водопоглинальна здатність, %	-	3,7	4,6

Для визначення оптимального співвідношення пластівців використовували рецептуру класичного вівсяного печива. Всі складові компоненти з'єднували і перемішували в тістомісильній машині протягом 5...7 хв. Сформовані тістові заготовки масою 28 грам випікали при температурі 175⁰С протягом 10...15 хв.

В результаті досліджень було визначено оптимальне співвідношення пластівців (зразків №1 і №2), яке становить 40:60. Дане дозування забезпечує високі смакові властивості та відповідні фізико-хімічні та структурно-механічні властивості готового печива.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Павлюченко О.С.

КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	
Панченко О.Ю.	72
ВІВСЯНІ ПЛАСТИВЦІ РІЗНОЇ КРУПНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА	
Радькевич С.М.	73
ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ОСНОВНИХ НЕДОЛІКІВ ТЕХНОЛОГІЙ «ВІДКЛАДЕНОГО ВИПКАННЯ»	
Савенко К.В.	75
ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПОНИЖЕНОЇ ВОЛОГОСТІ ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ ЇХ ГЛІКЕМІЧНОГО ІНДЕКСУ	
Сімонова А.О.	76
ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ	
Сова Н. А., Лобанова А. О.	77
РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ ПРОРАЩИВАНИЯ ЗЕРНА ПРОСА КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	
Сойкин В.А.	77
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВНИЕМ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО	
Урбанчик Е.Н., Нелюбина Е.В., Каминская О.С., Перцева А.Н.	79
ВИКОРИСТАННЯ ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОГО БОРОШНА З ЧОРНОЗЕРНОЇ М'ЯКОЇ ПШЕНИЦІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЦУКРОВИХ ВАФЕЛЬ	
Фатєєва А.С., Мишачова Г.І., Деменська М.О.	80
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ	
Алексаєв В.С.	83
ФАЛАФЕЛЬ –СМАЧНИЙ ТА КОРИСНИЙ	
Атанасова В.В., Баканов Д.О.	84
КОРИСНІ СОЛОДОЦІ	
Гришук О.	85
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Гушпіт Л.О., Ткачук О.В.	86
ПРОЕКТУВАННЯ СНІДАНКІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В МОЛОДІЖНОМУ ГОТЕЛІ КАТЕГОРІЇ 1 ЗІРКА	
Данько І. І., Охріменко З. О., Пекарська С. Є.	87
ЛОКАВОРСТВО КАК ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ	
Дзюбан В.А.	88

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848