

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

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
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Смак і запах у всіх зразків тіста був нейтральним, хоча в рецептурі тіста ТМ «Дригало» був вказаний ванілін, а у ТМ «Геркулес» і «Дольче Віта» - ароматизатор. Після випічки виходили вироби з хорошим об'ємом (високі), з добре видимими розділеними шарами. Колір шарувань яскравіший у виробах, що містять в рецептурі цукор. Консистенція у більшості шарувань ніжна, хрустка. З тіста ТМ «Дригало» випікалися вироби щільнуваті за консистенцією, а у ТМ «Дольче Віта» – зтяжисті.

З отриманих даних стосовно жиру видно, що підприємства-виготівники користуються або власними рецептурами, або із затверджених використовують ті, які містять жиру значно більше. Введення значної кількості жиру робить листкове тісто шовковистим і покращує розділення шарів, тобто покращує якість продукції.

Порівняння рецептур тіста свідчить, що фірми «Геркулес» і «Дольче Віта» використовують антиокислювач сорбат калію, ароматизатори і фарбник анато. Унаслідок цього можна визнати їх тісто менш екологічним.

Проведена оцінка якості замороженого листкового тіста показала, що всі зразки в цілому відповідають вимогам ДСТУ 52697-2006, проте кращими визнані зразки ТМ «Левада», «Геркулес» і ТМ «Дольче-Віта». У них є переваги по консистенції тіста і якості випечених виробів. На хорошому рівні знаходиться тісто ТМ «Амстор».

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Гордієнко Г.С.

ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ

**Кожина А. С., Медведева М. С., студентки II курса факультета МТТД
Донецкий национальный университет экономики и торговли
им. М.Туган-Барановского, г. Донецк**

Повышенный интерес к продуктам пчеловодства, в частности, к меду, всегда присутствовал на потребительском рынке, поскольку это не только очень вкусный, а также исключительно полезный пищевой продукт.

С целью определения качества и безопасности нами было исследовано пять образцов товаров украинских производителей, заявленных как «мед натуральный».

На первом этапе исследования проводили органолептическим методом. В результате в продукции ООО «Бартник» и ЧП Пашенко было выявлено брожение. Механические примеси в разных количествах присутствуют во всех образцах.

Следующим этапом было определение физико-химических показателей. Установлено, что нормативным значениям соответствуют только два параметра – массовая доля воды и значение рН, однако эти показатели не являются основными, когда речь идет об уровне качества продукта.

Известно, что натуральность меда можно определить по количеству присутствующих в нем сахаров, их виду и соотношению. Так, массовая доля сахарозы (по сухому веществу) должна быть не более: 6,0 % – для меда 1-го сорта 3,5 % – для меда высшего сорта. Массовая доля редуцирующих сахаров (по сухому веществу) должна быть не меньше: 70,0 % – для меда 1-го сорта, 80,0 % – для меда высшего сорта. Установлено, что худшие показания по количеству сахаров определены для продукции ООО «Ба-

ртник» и «Степной Донник»: в первом случае значения были выше нормы, что можно объяснить наличием большого количества других восстановителей, например альдегидов, во втором – содержание редуцирующих сахаров недопустимо низкое (65 %).

Количество сахарозы, определенное по разности редуцирующих сахаров в меде после и до инверсии, во всех случаях выше нормы, особенно в образцах ООО «ПРОД МАКСИ» и «Степной Донник» (11,5 % и 26,25 % соответственно), что дает возможность сделать вывод о фальсификации меда добавлением сахарного сиропа.

Для определения качества меда и его натуральности важен также микроскопический анализ пыльцы. В натуральном меде при 1000-кратном увеличении четко видна пыльца, по виду которой можно определить ботаническое происхождение меда. В фальсифицированном продукте определяются разные примеси, иногда даже водоросли и либо незначительное количество пыльцы, либо полное ее отсутствие. Полученные изображения исследуемых образцов позволяют говорить о наличии пыльцы только в продукте ООО «ПРОД МАКСИ». Внешний вид под микроскопом остальных образцов выявил наличие в них спор и плесневых грибов.

Таким образом, все исследуемые образцы невозможно отнести к категории «качественный и безопасный пищевой продукт», более того, образцы даже нельзя идентифицировать как «мед натуральный».

Научные руководители – канд. хим. наук, доцент Крюк Т. В.,
канд. техн. наук, доцент Пикула Л. Ф.

ПАСТОПОДІБНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА

**Буланша Н.А., аспірант каф. ТРiOX факультету ІТХРГiТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Одним із завдань харчових технологій є розширення асортименту нових продуктів і, в першу чергу, таких, які будуть сприяти правильному харчуванню населення, від якого в значній мірі залежить здоров'я людей. Нині актуальність цього завдання значно зростає у зв'язку з погіршенням екології, зниженням якості продукції та рівня надходження з їжею необхідної кількості поживних речовин. Тому останнім часом підвищеним попитом користується лактоферментована продукція, оскільки вона має високі смакові і профілактичні властивості та спроможна забезпечити організм людини необхідними корисними бактеріями, що позитивно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту.

Технологія виробництва ферментованих продуктів з топінамбуру передбачає первинну підготовку бульб топінамбура, яка включає наступні технологічні операції: сортування, миття, обробку бульб струмами НВЧ та інспекцію. НВЧ-обробку проводили з метою інактивації ферменту поліфенолоксидази для запобігання потемніння сировини під час подальшої її переробки, що в свою чергу впливає на органолептичні показники та біологічну цінність готових продуктів. Далі бульби топінамбура піддають миттю, подрібненню та ферментації. Бульби ферментують внесенням чистої культури *L. plantarum* АН 11/16, після чого із сквашеного топінамбура отримують сік пресуванням, а вичавки направляють на виробництво паст.

Проведено експериментальні дослідження та встановлено оптимальні співвідношення складових компонентів пастоподібних продуктів на основі ферментованого топінамбура.

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Турпурова Т.М.....	88
БЕТА-ГЛЮКАН ДРІЖДЖІВ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Шапкіна К.І., Кудряшова Ю.Є.....	90
НЕЙТРАЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ НАДЛИШКУ ВІЛЬНИХ РАДИКАЛІВ БІОКОМПОНЕНТАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Гавриленко В.К.....	91
МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД У СТАНОВЛЕННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Ворков Є.Р.....	92
СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ	
Калугіна Ю.Г.....	93
ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	
Власова М.В.....	94
ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	
Борисенко С.В.....	95
ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ	
Кожина А.С., Медведева М.С.....	96
ПАСТОПОДІБНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА	
Буланша Н.А.....	97
С-ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ СОКІВ ІЗ М'ЯКОТТЮ	
Дьяков О.В.....	98
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБОЛОЧЕК ЗЕРНА ГОРОХА	
Полынькова Н.Э.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ З ПРОСА У ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ	
Каляянова В.В.....	100
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ	
Лавшук В.Д., Овсяникова Л.В.....	101
ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Жураківська М.В.....	102
ОСОБЛИВОСТІ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СОРТІВ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	
Ніконова І.С.....	103
ОЦІНКА ЯКІСНОГО СКЛАДУ ЖИРІВ ПЕРСПЕКТИВНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР	
Носова Н.Ю.....	105

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848