

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,  
професори  
доктор філол. наук, професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

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

## ВІВСЯНЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ ІТАЛІЙСЬКОГО ПЕЧИВА

**Чилінгарян Ж.В., студентка VI курсу факультету ХТГРТБ  
Полтавський університет економіки і торгівлі,  
м. Полтава**

Виробництво продукції зниженої калорійності й підвищеної харчової цінності на сьогодні залишається актуальним в Україні. Пшеничне борошно вищого гатунку має знижену харчову й біологічну цінність порівняно із зерном і крупами. Головною причиною цього є перерозподіл основних харчових речовин зерна під час сортового помелу, в результаті чого значна їхня частина переходить до побічних продуктів борошномельного виробництва.

Перспективним напрямком в збагаченні виробів біологічно активними речовинами є використання вівсяного борошна. Овес – один з найбільш поживних хлібних злаків, має високий вміст білка і волокон. У його зерні містяться: білок – у середньому 12,3-15,8 %, крохмаль – 40,8 %, жир – 4,67 %, зола – 4,05 %, цукор – 2,35 %, вітаміни В1, В2. Овес не містить транс-жирів, холестерину, містить кальцій, фосфор, цинк та інші мінерали, які мають ефект профілактики остеопорозу, сприяючи загоєнню ран, а також запобігають анемії. Регулярне вживання вівса дуже корисно для хворих на цукровий діабет, оскільки він сприяє зниженню глюкози в крові та втраті ваги. Тому овес – це високоякісний продукт харчування та поповнення організму кальцієм. За амінокислотним складом вівсяне борошно є повноцінним продуктом, найближчим до цінного м'язового білка. У вівсяному борошні зосереджено багато легкозасвоюваних вуглеводів, крім того, воно сприяє утворенню в організмі серотоніну, який відповідає за гарний настрій. Борошно вівсяне відрізняється зниженим вмістом крохмалю та підвищеним вмістом жиру й рослинних харчових волокон. Велику цінність являє собою клітковина (2,75 %). Розчинна клітковина попереджує коливання рівня цукру в крові та надає тонізуючу дію, а нерозчинна – відновлює мікрофлору кишечника. Завдяки наявності значної кількості клейких речовин, вівсяне борошно має дієтичні властивості. Вівсяне борошно надає приємний аромат продукту та подовжує термін його зберігання завдяки природним консервантам, які містяться у ньому [1].

Особливий різновид біскотті - кантуччі, кантуччіні, це вид печива, поширеного в Тоскані. Вже з 16-го століття кантуччі були найвідомішою солодкою випічкою міста Прато, які зовні нагадують звичайні сухарі. Фактично, це здобні булочки з анісом, які піддавали повторному випіканню. Аніс вважали корисним для шлунка, тому

лікарі рекомендували вживати кантуччі з анісом людям, які страждали частими блювотними позивами. Кантуччі навіть отримали другу назву – «біскотті здоров'я». Наведемо особливості рецептурного складу і технології кантуччі. Основними інгредієнтами для приготування кантуччі є борошно, цукор, оливкова олія, вода, дріжджі, сіль. Відрізняються кантуччі від біскотті і процесом формування виробів: формуються напівфабрикати круглої форми і укладаються з малою відстанню один від одного. Вироби розстоюються і випікаються. Охолоджуються. Булочки відокремлюються одна від одної і випікаються [2,3].

Досліджень із використанням вівсяного борошна в технології кантуччі не проводилося. Тому існує необхідність таких досліджень.

Список використаних джерел

1. Холодченко Р. М. Овес голозерний – цінна зернова культура // Р.М. Холодченко \ [Електронний ресурс]. – режим доступу: [www.sworld.com.ua/konfer26/851.pdf](http://www.sworld.com.ua/konfer26/851.pdf).
2. Кудрик А.Д. Італійське печиво підвищеної харчової цінності / А.Д. Кудрик, О.М. Макушева, В.М. Шелудько // Зб. наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2018-2019 н.р. – Полтава, ПУЕТ. – С.99.
3. Муха Ю.Ю. Особливості технології біскотті і кантуччі / Ю.Ю. Муха, В.М. Шелудько // Наука і молодь в XXI сторіччі: тези доповіді II Міжнародної молодіжної науково-практичної Інтернет-конференції – Полтава, ПУЕТ, 2016, - С.228.

Науковий керівник – канд. тех. наук  
доцент Шелудько В.М.

## **ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ СПІРУЛІНИ ЯК РОСЛИННОЇ БІОДОБАВКИ**

**Ющенко К.О., Миколенко С.Ю.**

**Дніпровський державний аграрно-економічний університет,  
м. Дніпро**

Хлібопекарські та кондитерські вироби традиційно користуються високою популярністю серед дітей, школярів і молоді, проте переважна більшість такої продукції збіднена на біологічно активні речовини. До перспективних джерел білка у XXI столітті належить мікроводорість спіруліна (*Spirulina platensis*), що має високу біологічну активність і харчову цінність, проявляє

ВИРОБІВ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ПОРОШКІВ Муқан І.А.....	106
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІЛКОВОГО-ЗБИВНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ШЛЯХОМ МОДЕРНІЗАЦІЇ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ Мурашка А.В.....	108
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІЗОМАЛЬТИТОЛУ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ ТИПУ СУФЛЕ Мурзіна А.Е., Павлюченко О.С.....	111
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ПИВНОЇ ДРОБИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ Світлична О.О.....	112
ВПЛИВ БОРОШНА З ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОЇ ПШЕНИЦІ НА ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ЯКІСТЬ М'ЯКИХ ВАФЕЛЬ Фатєєва А.С., Нєнова Г.С., Медведь С.М.....	114
ФУНКЦІОНАЛЬНІ БАТОНЧИКИ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ХАРЧУВАННЮ «НА ХОДУ» Хміль І.А.....	116
ВІВСЯНЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ ІТАЛІЙСЬКОГО ПЕЧИВА Чилінгарян Ж.В.....	119
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ СПІРУЛІНИ ЯК РОСЛИННОЇ БІОДОБАВКИ Ющенко К.О., Миколенко С.Ю.....	120
<b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>123</b>
THE ROLE OF GASTRONOMIC MASTER CLASSES IN THE POPULARIZATION OF GOOD NUTRITION AMONG YOUTH Maletskiy Maxim, Sytnik Katerina.....	123
ВЕГЕТАРІАНСТВО У СФЕРІ СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ Байдак С.....	124
	473

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.