

**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. Турпулова

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. Турпулова

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

уможливлюють тримання рівня цін за мінімальними оцінками на 15-20% нижчих, ніж у офіційних виробників. Водночас доцільно зауважити, що крім економічної складової, на таких підприємствах існує проблема контролю за безпечністю та якістю продукції. Окрім того, охорона праці та соціальна захищеність працівників, зайнятих у тіньовому виробництві, підробка популярних видів продукції великих компаній, що відбувається з погіршенням якості, завдає суттєвої шкоди діловій репутації вітчизняній хлібопекарській галузі.

ВПЛИВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ЧІА НА ЯКІСТЬ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Безжовча Д.О., Миколенко С.Ю.
Дніпровський державний аграрно-економічний університет,
м. Дніпро

В Україні спостерігається постійне зростання попиту на продукти профілактичного та оздоровчого харчування, дія яких спрямована на попередження розвитку таких розповсюджених в наш час захворювань як цукровий діабет, серцево-судинні хвороби, ожиріння, атеросклероз тощо. До рослинної харчової сировини категорії «суперфуд» належить насіння чіа, що не так давно стало доступним для українського споживача. Насіння чіа вирощують в Мексиці, Гватемалі, Еквадорі, Болівії, Австралії, Парагваї, його імпортують у низку країн, і то в Україну. Лідерами щодо перероблення насіння чіа є США, Канада, Австралія і Нова Зеландія. Слід зазначити, що в країнах Європи значно активніше використовують насіння льону. У разі замочування насіння чіа і льону у воді відбувається утворення однорідної гелюватої маси. Процес водопоглинання й утримання вологи пов'язаний з набуханням поверхневої оболонки насіння чіа та утворенням однорідного гелюватого шару. Порівняно з льоном насіння чіа поглинає більшу кількість води (до 1:27). І то поглинута волога стабільно утримується гелюватою оболонкою навколо насіння. Кількість білка в насінні чіа хитається в межах 19–23 %, жиру 32–39 %, вуглеводів 38–41 %. Вуглеводи насіння чіа на 65 % складаються з некрохмальних полісахаридів, які сприятливо впливають на перистальтику кишківника і поліпшують стан його мікрофлори. Геміцелюлози, пектинові та слизові речовини чіа сприяють зниженню рівня холестерину в крові, виявляють сорбційні властивості щодо шкідливих сполук в організмі людини. Також у насінні чіа поліненасичені жирні кислоти ω -3 і ω -6 перебувають у співвідношенні

1:4-1:6, що оптимальне для профілактики серцево-судинних захворювань людини.

Серед молоді популярними видами фаст-фуду є бургери, основою яких виступають булочні вироби, збагачені на цінні нутрієнти. Як додаткова сировина для збагачення булочних виробів може бути насіння чіа. У ході проведених досліджень булочки готували за рецептурою «Булочки звичайні» та додатково вводили насіння чіа чорне у кількості 2 % (країна походження – Мексика). Попередньо для забезпечення кращих структуротвірних властивостей насіння чіа замочували у різних водних середовищах за гідромодуля 1:10 протягом 1 години. Для замочування використовували: воду питну магістральну кімнатної температури (рН=6,9); воду питну магістральну температури 60 °С (рН=6,9); воду питну магістральну плазмохімічно активовану кімнатної температури (рН=10,1; кількість пероксидних сполук 500 мг/л); сік яблучний кімнатної температури (рН=3,4). Інтенсивність формування гелевого шару насіння чіа збільшувалась у бік використаного середовища замочування: яблучний сік → магістральна вода кімнатної температури → плазмохімічно активована вода → магістральна вода температури 60 °С. Одночасно застосування плазмохімічно активованої води відрізнялось сорбцією активного кисню, гідратною оболонкою з водного середовища. Застосування чіа у рецептурі хлібобулочного виробу поліпшувало структурно-механічні властивості тіста, проте дещо підвищені адгезійні характеристики мали зразки з насінням чіа, попередньо замоченим у воді за температури 60 °С. Якість виробів залежала від середовища для попереднього замочування насіння. Встановлено, що гідратація насіння чіа у плазмохімічно активованій воді спричиняла зростання питомого об'єму виробів, поліпшення форми, структури пористості, розжовуваності. Отже, у разі застосування насіння чіа і плазмохімічно активованої води хлібопекарська продукція збагачується біологічно активними речовинами, а споживчі властивості виробів покращуються.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Миколенко С.Ю.

Безжовча Д.О., Миколенко С.Ю.....	88
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОНИХ ВАФЕЛЬ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Беззуб С.А.....	90
ВИВЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ МОТИВАЦІЙ ПІД ЧАС РОЗРОБЛЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Білецька Я.О.....	92
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НУГИ З РОСЛИННИМИ ПРОТЕЇНОВИМИ ДОБАВКАМИ Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	93
АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ БРАУНІ «GLUTENFREE» Волкова О.Б.....	95
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІЛКУ Гончарук Н.В.....	97
ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ КАВОВОГО ВИРОБНИЦТВА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ТІСТА Іванов В.Ю.....	98
СКОНИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Коляндра В.В.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ «ЕСПРЕССО» У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Кулава О. Г.....	101
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕННОЙ ИЗ ЗЕРНА ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ Лысенкова А.И.....	103
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ УЛЬТРАЗВУКУ НА ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПІНИ БІСКВІТНОГО ТІСТА Мирошник Ю.А., Гончарова Н.Е.....	105
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ 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

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