

**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 РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

клейковину, представляє труднощі при виробництві хліба з високими якісними характеристиками, так як із рецептури виключається пшеничне борошно. Це пов'язано з низькою газотримувальною здатністю безглютенового тіста, внаслідок чого вуглекислий газ, який утворюється при бродінні, втрачається та, як наслідок, не призводить до розпушення тістових заготовок. З огляду на наведені дані, можна стверджувати про доцільність застосування в технології безглютенового хліба лецитину природнього походження для покращення його якісних показників, оскільки забезпечення високої якості хлібобулочних виробів значною мірою залежать від газотримувальної здатності тіста.

Науковий керівник – доктор технічних наук, професор – Доценко В.Ф.

## **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ**

**Митрофанова К.Ю., магістрант**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Одним із факторів, що підтримують здоров'я людини протягом усього життя є харчування, яке повинно сприяти поліпшенню стану здоров'я, забезпечувати нормальний фізичний і психологічний розвиток, підвищувати імунітет, а також захищати від несприятливої екологічної ситуації, внаслідок чого в організмі людини утворюються вільні радикали, негативна дія яких проявляється у прискоренні старіння, неправильному функціонуванні різних систем організму.

Серед широкого асортименту продукції, що виготовляється закладами ресторанного господарства, десертна група, завдяки високим органолептичним показникам, харчовій цінності та високій засвоюваності, користується особливою популярністю у споживачів. При вживанні десертів до організму людини надходить велика кількість поживних компонентів: вуглеводів, жирів, вітамінів, мінеральних речовин. Потрапляючи в кров, глюкоза швидко розноситься по всьому організму, викликаючи почуття ситості, після чого мозком подається сигнал на уповільнення секреторної діяльності шлунково-кишкового тракту і вироблення травного соку. Використання таких видів сировини, як столовий буряк та чорна смородина дозволяє отримати продукти з широким діапазоном функціональних властивостей, у т.ч. з підвищеною біологічною активністю.

Розроблена рецептура і технологія десертної страви з підвищеною біологічною активністю. Технологія включає наступні етапи: виготовлення мусового напівфабрикату; виготовлення зефірного напівфабрикату; виготовлення випеченого напівфабрикату; формування готової страви.

Для приготування фруктово-овочевої основи спочатку виготовляють пюре з буряка: буряк калібрують, миють, загортають у фольгу та запікають при 190...200 °С, подрібнюють і перетирають через сито. Далі пюре з буряка та чорної смородини змішують і доводять до кипіння. Частину цукру-піску змішують з яблучним пектином. Дану суміш додають до киплячого фруктово-овочевого пюре та проварюють протягом 3...5 хв, потім охолоджують до температури 8...10 °С та вносять яєчний білок. Отриману суміш збивають у міксері до отримання пишної піни. До цукрового сиропу концентрацією 73% додають агар та проварюють протягом 5...7 хв. Отриманий сироп вливають у суміш, яка збивається до температури зефірної маси 40...45 °С, потім формують зефір,

витримують його 12...24 год при 20...25 °С. Із гречаного борошна та вершкового масла замішують тісто, яке охолоджують протягом 30 хв і випікають при температурі 180 °С протягом 20...25 хв. У форму заливають на 1/3 готовий охолоджений мусовий напівфабрикат, зверху кладуть шар зефірного напівфабрикату, знову заливають мусом не доходячи декілька міліметрів до краю форми. Далі у мус на половину занурюють заздалегідь випечений напівфабрикат. Тістечко відправляють до морозильної камери на 10...12 годин до повного заморожування. Після чого тістечко вилучають з форми, оздоблюють та розморожують протягом 2...3 год.

Отриману десертну страву оцінювали за зовнішнім виглядом, кольором, смаком, запахом, консистенцією, хімічним складом та біологічною активністю.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Біленька І.Р.

### Література

1. Биологически активные вещества плодов Ribes L. / Е.И. Шапошник, Л.А. Дейнека, В.Н. Сорокопудов [и др.] // Научные ведомости БелГУ. Сер. Естественные науки. - 2011. - № 9-2 (104). - С. 239-249.
2. A review on bioactive compounds in black currants (*Ribes nigrum* L.) and their potential health-promoting properties. *Acta Horticulturae* / R. Karjalainen, M. Anttonen, N. Saviranta [et al.]. - 2009. - 839.301-307.
3. Kujala T.S., Vienola M.S., Klika K.D., Loponen J.M., Pihlaja K. *Eur Food Technol.*, 2002, vol. 214, pp. 505-510.

## ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ

Нужна І. Ю., студентка V курсу, факультету ХТГРТБ,  
ВНЗ Укооспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава

Забезпечення населення якісними харчовими продуктами є однією з важливих проблем сьогодення. Актуальною є розробка продукції на основі лише натуральної сировини, тому що такі харчові продукти, зберігаючи всі харчові переваги природних сировинних компонентів, краще засвоюються організмом.

Значним попитом серед споживачів користуються желейні, збивні та мусові десерти, які реалізуються традиційно у закладах харчування. Характерним для цієї групи кулінарної продукції є використання цукрів, фруктової сировини, структуроутворювачів та білку, які впливають на органолептичні та структурно-механічні властивості готового десерту. Перспективним напрямком у технології солодких страв є використання рослинної сировини з високими технологічними властивостями із частковою або повною заміною штучних структуроутворювачів на природні. Попередньо встановлено, що плоди хеномелесу є цінним джерелом органічних кислот (5,36 %), аскорбінової кислоти (248,00 мг/ 100 г), фенольних (860 мг/100 г) та пектинових (1,62 %) речовин, що значно перевищує їх вміст в яблуках, які традиційно використовуються в технології збивних страв. Це підтверджує доцільність використання плодів як природного джерела пектинових речовин та органічних кислот, вітамінів і фенольних речовин для забезпечення реологічних властивостей та підвищення харчової цінності самбуків.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А. ....	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В. ....	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю. ....	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В. ....	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І. ....	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М. ....	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНOSTІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С. ....	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А. ....	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В. ....	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М. ....	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф. ....	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю. ....	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю. ....	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золоська О.В. ....	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

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