

**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

Сорбційні властивості харчових волокон залежать від їх виду. Наприклад, лігнін зв'язує 29,0 % жовчаних кислот, целюлоза – 1,5 % (Дудкін М.С., 1988).

Нами були вивчені такі функціональні властивості харчових волокон оболонок зерна різних сортів гороха як розчинність, водозберігаюча, жирозв'язуюча і жироземіююча здатність (таблиця 1).

Таблиця 1 – Функціональні властивості харчових волокон оболонок зерна гороха

Найменування показателя	Харчові волокна з насінних оболонок зерна гороха		
	Аміор	Темп	ЛУ-153-06
Розчинність, %	50,62±0,00	60,62±2,50	53,30±2,50
Водозв'язуюча здатність, %	241,83±0,85	224,20±0,10	278,34±1,33
Жирозв'язуюча здатність, %	54,54±2,00	54,11±0,71	53,05±0,67
Жироземіююча здатність, %	125,33±0,05	123,70±0,65	157,24±0,55

Встановлено, що розчинність харчових волокон оболонок зерна гороха в середньому становить 54,84 %, причому найбільшою розчинністю володіють харчові волокна сорту Темп – 60,62 %. Найбільше кількість вологи зв'язують харчові волокна з оболонок селекційної лінії ЛУ-153-06, найменше – з оболонок сорту Темп. Жирозв'язуюча здатність аналізованих зразків в середньому становить 54,00 %. Найбільша жироземіююча здатність виявлена у харчових волокон ЛУ-153-06.

Таким чином, харчові волокна оболонок зерна гороха володіють підвищеною водозв'язуючою і жироземіюючою здатністю. Отже, вони можуть використовуватися при виробництві хлібобулочних і м'ясних виробів.

Науковий керівник – канд. с/х. наук, доцент Шелепіна Н.В.

ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ З ПРОСА У ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ

**Калайнова В.В., асистент кафедри технології зберігання зерна
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Прискорення темпів життя та ріст великих міст досить глибоко впливають на якість харчування людини, а це в свою чергу шкідливо позначається на здоров'ї мешканців мегаполісів. У вирішенні проблем раціонального харчування, важливу роль відіграють продукти, які збагачені усіма необхідними макро- і мікроелементами, і здатні повністю або в більшій мірі задовольнити добові потреби організму людини. До таких продуктів можна віднести крупи, які є основою здорового харчування.

Однією з основних круп'яних культур України є просо, цінність якого визначається практично безвідходним виробництвом, так як продукти його переробки застосовуються у різних галузях промисловості, зокрема в харчовій, фармацевтичній, мікроби-

ологічній та інших. Цінною культурою просо є і для кормового виробництва, так як містить багато білку, необхідного для харчування худоби.

Продукт переробки проса – це пшоно, що є досить розповсюдженою крупою в Україні, завдяки своїй високій харчовій цінності та лікувальним властивостям. Цю крупу вважають продуктом, який надає силу, зміцнює тіло, особливо м'язову систему. У своєму складі воно має вітаміни групи В, а з мікроелементів: магній, калій, залізо, цинк, кремній, фосфор та інші. Також пшоно містить амінокислоти, які не виробляються організмом людини: гістидин та лейцин, а також фолієва кислота, що мають корисний вплив на стан нервової системи людини і особливо необхідні жінкам при вагітності.

За рахунок багатого вмісту корисних елементів пшоно входить до складу багатьох лікувальних дієт, так як сприяє нормалізації обміну речовин. Сніданок кашею з пшона задовольнить потреби організму в енергії, тому що вона містить більше білка, ніж у інших крупах.

Каша з пшона – це дієвий засіб при запорах, виводить з організму антитіла та продукти їх розпаду, які утворюються при прийманні антибіотиків, допомагає при цукровому діабеті, атеросклерозі, хворобах печінки.

Пшоно оказує сечегінну дію, тому використовується при лікуванні водянки, виводить з організму зайві мінеральні солі і є ефективним способом позбутися зайвої ваги без суворої дієти, має позитивну дію на стан шкіри, волосся та нігтів.

Калій, яким багато пшоно, сприяє виробленню червоних кров'яних тілець, що необхідно для людей з хворим серцем. Постійне вживання каші з пшона сприяє швидкому загоєнню ран та зростанню кісток, завдяки багатому вмісту в ній фосфору.

При всіх своїх корисних властивостях кашу з пшона не слід вживати людям, з підвищеною кислотністю, так як вона може викликати печію. При зниженій кислотності і колітах пшоно досить важко перетравлюється і може викликати запори. При виразках шлунку або дванадцятипалої кишки вживання пшона у лікувальних цілях протипоказано.

Зважаючи на високу харчову та лікувальну цінність пшона, збереження цих властивостей на всіх етапах технологічної обробки проса є основною задачею виробників, тому це завдання потребує вивчення і розробки сучасної та ефективної післязбиральної обробки проса.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Овсянникова Л.К.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ

**Лавшук В.Д., аспірантка, Овсянникова Л.В., студентка магістратури
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Население Республики Беларусь, в большинстве своем, недостаточно владеет научными основами рационального питания, что, закономерно, ведет к несоответствию потребления питательных веществ, в том числе незаменимых, и пищевой энергии физиологическим потребностям организма. Общей тенденцией для населения Беларуси является дефицит полноценного животного белка, витаминов, микроэлементов, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот и избыток простых углеводов и животных жиров. В формировании данной проблемы также играют роль сложившиеся

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