

**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

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 желеїні, 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.

Метою роботи було дослідження впливу рослинної сировини на харчову цінність та показники якості збивних десертів – самбуків. До рецептури самбуків яблука та хеномелес вносили у вигляді пюре. Досліджено показники якості пюре з хеномелесу та яблук і підтверджено, що їх купажування дозволить підвищити органолептичні, структурно-механічні показники готового продукту. Встановлено, що пюре хеномелесу характеризується високим вмістом пектинових речовин (1,10 %) та титрованих кислот (4,70 %), які відіграють важливу роль в процесі утворення та стабілізації пінних структур, а наявність вітамінів і фенольних речовин позитивно вплине на підвищення харчової та біологічної цінності самбуків.

Для визначення рецептурних співвідношень складових фруктової частини у готовому продукті проводили комбінування різних співвідношень пюре з хеномелесу та яблук, аналізували органолептичні показники і досліджували їх вплив на збитість рецептурної суміші самбуку. Аналіз впливу пюре з хеномелесу на збитість маси показав, що внесення його в кількості 60 та 80 % від маси фруктової частини покращує піноутворюючу здатність в 1,5...1,8 разів. Крім того, органічні кислоти в плодах хеномелесу прискорюють швидкість утворення пінної структури.

Визначено, що органолептичні показники в експериментальних зразках значно вищі у порівнянні з контрольним зразком – «Самбук яблучний». Самбук на основі яблучного пюре та пюре з хеномелесу має кращі структурно-механічні та фізико-хімічні показники.

Таким чином, використання рослинної сировини (яблук та хеномелесу) у технології виготовлення солодких збивних страв дозволить підвищити харчову та біологічну цінність самбуків, відмовитися від використання лимонної кислоти при їх виробництві та зменшити кількість желатину передбаченого рецептурою.

Науковий керівник – завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор Хомич Г.П.

НОВІ ТЕНДЕНЦІ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Осадча О., студентка 2 курсу магістратури факультету ІТХіРГБ
Золовська О.В., канд. техн. наук, доцент факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Імунітет людини залежить від багатьох факторів, одним з головних є харчування. Правильне харчування сприяє профілактиці захворювань, сприяє опірності організму до факторів навколишнього середовища.

На сьогоднішній день, враховуючи пришвидшення темпу життя, організм людини стикається з багатьма проблемами. Організму людини важко самостійно адаптуватись до факторів навколишнього середовища. До негативних факторів навколишнього середовища можна віднести: несприятливі екологічні умови, незбалансоване харчування, необгрунтований прийом антибіотиків, що пригнічує мікрофлору організму та інші. Поява складних механізмів в оточенні людини сприяє заповдямню важких фізичних і психічних травм. Тривалі фізичні та інтелектуальні перевантаження в сукупності з хро-

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., Золовська 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