

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



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТЛОЖЕННОЙ ВЫПЕЧКИ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Мальков Р.Ю., студент V курса факультета ТЗХКИКиБ
Одесская национальная академия пищевых технологий

Использование технологии отложенной выпечки в хлебопекарной промышленности как никогда актуальны. Из-за того, что стадия выпечки производится частично или вовсе отсутствует, используются энергосберегающие технологии. Изделия могут централизованно закупаться и храниться, при этом срок хранения зависит от типа применяемой технологии. Благодаря этому технологическому варианту можно получить за минимальное время свежую ароматную выпечку в точке продажи или потребления. Основными преимуществами такого продукта является его хрустящая корочка, слегка эластичный мякиш и «стильный» подрыв по месту надреза. На территории Украины данный сегмент рынка еще не получил широкого распространения, но здесь можно отметить большой потенциал для производителей хлебобулочных изделий. К технологии отложенной выпечки относится: приготовление готового к формованию замороженного теста, замороженных (готовых к расстойке и выпечке), частично выпеченных тестовых заготовок.

Руководствуясь тем, что необходимым для данной технологии является быстрое формирование клейковинного каркаса, нами был выбран белково-пшеничный хлеб, так как в его исходной рецептуре содержится 50 % муки и 50 % сырой клейковины. Благодаря достаточно большому содержанию клейковинных белков это достигается уже за половину необходимого для выпечки времени. Важно отметить, что данное изделие предназначено для диабетического питания, ведь в своем составе не содержит сахара, но содержит достаточно много белков.

Готовили полуфабрикаты согласно нормативной рецептуре. Выпечку проводили на 50 % и 70 % от необходимого времени. Довыпекание проводилось через 24 часа. За контроль было избрано изделие, которое выпекалось на все 100 %. Исследовали готовые полуфабрикаты по физико-химическим показателям.

Проанализировав полученные данные, сделали вывод, что все образцы характеризуются хорошей формоустойчивостью, но наблюдается снижение показателей пористости в образцах, выпеченных на 50 и 70 %, также незначительно возрастает их кислотность. Для производства белково-пшеничного хлеба можно использовать полуфабрикат, выпеченный на 50 %, ведь благодаря достаточно большому содержанию клейковинных белков в исходной рецептуре формирование каркаса готового изделия достигается на ранних стадиях выпечки, что позволяет значительно экономить на расходах электроэнергии.

Исследовали необходимость охлаждения недовыпеченных полуфабрикатов хлеба белково-пшеничного. Проводили микробиологические анализы полуфабриката, выпеченного на 50 % по следующим показателям: КМАФАнМ, выявление картофельной болезни, выявление плесени, качественный анализ дрожжей. В образце, который хранился при температуре +4...+6 °С, в сравнении с неохлажденными, наблюдается менее интенсивный рост на чашке и почти в 2 раза меньшее количество микроорганизмов на грамм.

Все это позволяет сделать вывод о целесообразности хранения недо выпеченных полуфабрикатов в условиях охлаждения. Поэтому внедрение такой технологии в производство при наличии ряда преимуществ целесообразно.

Научные руководители – канд. техн. наук, доцент Солоницкая И.В.,
канд. техн. наук, доцент Пшенишнюк Г.Ф.

МЮСЛІ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Могилянський М.О., інженер кафедри ТКІБ
Одеська національна академія харчових технологій**

Збалансоване харчування – одне з головних питань формування здорового способу життя у молоді. Такий вид продукції, як мюслі широко користується попитом у жіночої частини суспільства.

Мюслі були винайдені ще в 1900 році швейцарським лікарем для пацієнтів госпітально, де фрукти та овочі були необхідною частиною здорового раціону. Основний компонент мюслів – це злаки. Для збагачення вітамінами у суміш додають сушені фрукти, ягоди, овочі, горіхи тощо. У будь-якому сорті мюслів є клітковина, необхідна для хорошого травлення. А також сухофрукти та горіхи – джерело корисних мікроелементів. Беручи до уваги багатий склад, можна зробити висновок про велику користь цього продукту. Унікальне поєднання так званих «швидких» і «повільних» вуглеводів дає можливість організму швидко відчувати насичення. З іншого ж боку, тривале переварювання допомагає відчувати насиченість довгий час.

Найчастіше у приготуванні суміші мюслів та дозуванні компонентів не дотримуються суворої рецептури. Виробники частіше керуються смаковими якостями мюслів, а не розраховують харчові показники суміші. Саме цей недолік впливає на розбалансованість рівня вітамінів, мінералів та інших корисних речовин організму, які дуже важливі для здорового росту молоді.

Залежно від того, яких компонентів у мюслях більше, змінюється їхня дія на організм. Мюслі, що містять велику кількість вівсяних або будь-яких інших пластівців, позитивно впливають на волосся, а також активізують жировий обмін. Мюслі з великим вмістом меду і сухофруктів містять величезну кількість вітамінів, яких так не вистачає організму в холодну пору року. Також слід звертати увагу і на процентне співвідношення основи і добавок. У дієтичному варіанті сухофруктів повинно бути не більше 20 – 25 %, ставка повинна робитися на злаки. Фрукти роблять мюслі особливо смачними, але дуже сильно збільшують калорійність продукту. Важливий інгредієнт мюслів – родзинки. Користь родзинок полягає в їхньому складі. Навіть одна родзинка є джерелом корисних для організму речовин. Мінеральні солі калію, магнію, марганцю, бору, хлору, фосфору, також органічні кислоти та великий набір вітамінів – А, С, В₁, В₂, В₅, В₆.

Знання хімічного складу і поживність кожного компонента – основа у складанні рецептів мюслів для будь-якого типу організму, як молоді так і організму, що має відхилення або захворювання травної системи.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Єгоров Б.В.

ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Лучко Л.А, Кушнір Ю.Р.....	100
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТЛОЖЕННОЙ ВЫПЕЧКИ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ Мальков Р.Ю.....	101
МЮСЛІ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Могилянський М.О.....	101
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДОВИХ ПОРОШКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Мирошник Ю.А., Шидловська О.Б.....	102
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВАФЕЛЬ ЗА РАХУНОК ДОДАВАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Неборак Т.Г.....	103
АНАЛІЗ СКЛАДУ ЖИРОВОЇ ЧАСТИНИ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Мойсеева В.А.....	104
ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО У ВИРОБНИЦТВІ ХЛЕБОБУЛОЧНИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Носова Н.Ю.....	106
ЗБАГАЧЕННЯ ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ МІКРОЕЛЕМЕНТОЗАМ Пихнівська О.В.....	107
МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ЛИСТЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА У БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБАХ Поп Т.М.....	108
ХАРАКТЕРИСТИКА КРІОПОРОШКІВ ЦУКРОВОГО БУРЯКУ З ПОЗИЦІЙ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Пшеницький О.Г.....	109
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА НА ВЛАСТИВОСТІ ВИПЕЧЕНИХ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Романовська О.Л.....	110
РАЗРАБОТКА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ЖИДКИХ ЗАКВАСОК Самуйленко Т.Д., аспирант, Шаплова А.В.....	111
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АРОНІЇ ЧОРНОПЛІДНОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА Соколова Н.Ю., Кожевнікова В.О.....	112
ХАРАКТЕРИСТИКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ГОЛОЗЕРНОГО ЯЧМЕНЮ Соц С.М., Колесніченко С.В., Кустов І.О., Стоянова В.П.....	113