

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ***



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 5

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

4. Зубкова К. В., Ліганенко М. Г., Кузнєцова К. Д. Функціональні напої в концепції здорового харчування. – ОНАХТ// Харчова наука і технологія. – 2012. – №3. – С. 16-19.
5. І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : К.: Центр учбової літератури, – 2009. – 544 с.

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТЕЧКА «МАКАРОН» ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Безкоровайна К. М., студент ОКР «Бакалавр» технологічного факультету,
Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків**

Все більша кількість досліджень спрямована на важливість збагачення раціону фітопротекторами. Це пов'язано із заниженим вмістом вітамінів А, D, С, В₁, В₂, фолієвої кислоти і мінералів (магнію, заліза, йоду, селену) у всіх груп населення. Низька нутрієнтна концентрація в організмі людини супроводжується збільшенням ризику розвитку вірусних, простудних, серцево-судинних та онкологічних захворювань. Це викликає необхідність створення інноваційної оздоровчої продукції з підвищеними харчовою та біологічною цінністю.

Сучасним поширеним кондитерським виробом є французьке тістечко «Макарон». Виріб складається із білково-збивної основи (яєчні білки, цукор-пісок та мигдаль), а також начинки – ганаш, що містить вершки та шоколад. Аналіз хімічного складу інгредієнтів підкреслює досить низький рівень вмісту вітамінів та мінеральних речовин.

З метою удосконалення нутрієнтного складу та покращення оздоровчих властивостей французького тістечка «Макарон» пропонується внести до рецептурного складу ганашу чайне листя бергамоту. Для цього вершки необхідно прогріти із завареним чайним листям бергамоту, потім процідити та використовувати далі за класичною рецептурою.

До корисних речовин бергамоту належать бета-каротин (провітамін А), аскорбінова кислота (С), тіамін (В₁), рибофлавін (В₂), холін (В₄). Також до його складу входять такі мінеральні речовини як калій, кальцій, магній, фосфор. Бергамот є сильним антисептиком, що активно використовують при лікуванні вірусних та простудних захворювань, як потогінний і жарознижуючий засіб, проявляє зміцнюючі властивості. Він допомагає впоратися з проблемами шлунково-кишкового тракту та покращує апетит. Масло бергамоту, окрім головних поживних компонентів (білків, жирів та вуглеводів) має харчові волокна і велику кількість води. Унікальною складовою плодів є фурукумарини, що допомагають пігментації шкіри і загоюють її. Отже, введення бергамоту до рецептури кондитерського виробу «Макарон» допомагає вирішити наступні технологічні завдання:

- підвищити вітамінний та мінеральний склад виробу;
- покращити органолептичні показники готового виробу;
- підвищити захисні властивості організму споживача.

Проведені дослідження дають змогу рекомендувати удосконалену рецептуру та технологію приготування тістечка «Макарон» для використання у повсякденному харчуванні.

Інноваційний оздоровчий продукт характеризується покращеними харчовими, біологічними та органолептичними показниками.

Науковий керівник – асистент Благий О.С.

THE FEATURES CHANGES BIOCHEMICAL PARAMETERS OF BOILED SAUSAGES DURING STORAGE	
Melnyk L.A.	174

РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

КАВОВІ НАПОЇ У СУЧАСНІЙ РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	
Агаєва С.В.	178
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ	
Андреева Л.А., Иванова А.С.	180
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ	
Ануфрієнко А.В.	181
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТЕЧКА «МАКАРОН» ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Безкорвайна К. М.	183
ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Бочевар Р.І.	184
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО КОМПОТУ ІЗ ЗІЗІФУСА	
Вадуцкий В.І, Еміреїсова З. Е., Кузьмук О.О., Казани М.П.	186
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СОУСІВ	
Вахрушева А.О., Коноваленко О.Ю.	188
ТЕХНОЛОГІЯ ПАШТЕТІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Галагоза М.М.	189
КОМБІНОВАНІ СУХІ СНІДАНКИ – ПРОДУКТИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ І ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Зарева В.М.	191
ВИКОРИСТАННЯ CASE-ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСІ ПРОЕКТУВАННЯ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Кашкано М.А., Валуєва Д.А.	193
ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ІМУНОМОДЕЛЮЮЧОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Кириленко А.В.	194
РОЗРОБКА КОМБІНОВАНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ СІЧЕНОЇ ПТИЦІ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ	
Ковнір Ю. О.	195

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення