

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**



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:

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
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

евая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, клейковина пшеничная; ДСТУ 4437:2005;

Образец № 2: пельмени ТМ «Вигода» производства ПП «Водолей» (г. Донецк); цена 5,25 грн. Состав: мука пшеничная, свинина, говядина, сало, вода питьевая очищенная, лук, жир, соль, яичный порошок, перец черный меленый; ТУ У 15.8-21667547.028-2001;

Образец № 3: пельмени ТМ «Левада» производства ООО «Торговый дом Левада» (г. Илличевск); цена: 24,39 грн. Состав: фарш: мясное сырье 75,9 % мясо говяжье жилованное 56,9 %, сало 10 %, лук репчатый свежий, клетчатка пищевая, соль поваренная пищевая Экстра, перец душистый молотый, перец черный молотый; тесто (мука пшеничная высшего сорта, вода питьевая, соль поваренная высшего сорта Экстра, яичный порошок); ТУ У 15.8-2197502255-06:2010.

Как видно из представленных данных, наиболее полной и соответствующей требованиям нормативных документов является маркировка образца № 1. Маркировка образца № 2 совершенно не дает потребителю представления о пропорциях используемых ингредиентов, что недопустимо согласно требований нормативных документов. Следовательно, такая продукция должна быть признана опасной. Полнота маркировки образца № 3 дает лишь частичное представление о рецептуре готового продукта, что дает основание отнести его к разряду потенциально опасных товаров, которые в обязательном порядке должны быть направлены на дополнительные исследования.

Научный руководитель – ст. преподаватель Писаренко Т.П.

ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НОВОГО ГІБРИДА ПОЛБИ У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА

Запаренко Г.В., аспірант

Харківський державний університет харчування та торгівлі, м. Харків

З давніх часів хліб відіграє провідну роль у харчуванні українців, а зерно є символом життєдайної сили природи, оскільки в ньому містяться усі найважливіші нутрієнти, необхідні для життя. Хлібобулочні вироби споживаються декілька разів на день, часто під час кожного прийому їжі, що надає підстави розглядати їх як потужний важіль у регулюванні харчового статусу населення. У той же час хліб із пшеничного борошна вищого гатунку, що випускається сучасною промисловістю, зазвичай містить недостатню кількість необхідних нутрієнтів (зокрема, вітамінів, харчових волокон, мінеральних речовин, білків), оскільки значна їх частина видалається разом із зародками та оболонками зерна під час сортових помелів. Тому зараз актуальною є проблема розробки технологій хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності, зокрема із цілого зерна.

Сьогодні відомі технології зернового хліба із зерна пшениці, тритикале та жита, а також їх сумішей. Використання цілого зерна злакових дозволяє максимально збагатити хлібобулочні вироби есенціальними нутрієнтами, що містяться в нативному зерні, проте зазначені культури характеризуються відносно невисоким вмістом білка, що зумовлене їх сортовими особливостями. Серед альтернативних злакових культур заслуговує на увагу давній прародич м'якої пшениці – полба (*Triticum diccicum*). Полба була стратегічно важливим продуктом у харчуванні людини ще в епоху неоліту та бронзово-

го віку. Ця культура характеризується підвищеним вмістом білку, а також бета-каротину, антоціанів і фенольних сполук порівняно із пшеницею м'якою. Завдяки багатому нутрієнтному складові зерна полби, уживання продуктів його переробки знижує ризик виникнення деяких хвороб аліментарного походження, зокрема серцево-судинних і онкологічних. Слід зазначити, що із борошна полби відмивається велика кількість клейковини, проте вона є слабкою за силою, надто розтяжною. Полба може зростати на будь-яких ґрунтах, навіть на виснажених, без внесення добрив. Окрім того, завдяки наявності міцних оболонки на її зернах, вона стійка до дії несприятливих чинників довкілля. З іншого боку, полба менш врожайна порівняно з пшеницею м'якою, а при її вимолоті необхідне додаткове обладнання, що зумовлює деякі ускладнення в її промисловій обробці. Саме ці останні два чинники зумовили витіснення полби із широкого ужитку пшеницею м'якою.

З метою усунення зазначених недоліків полби науковцями НДІ рослинництва ім. В.Я. Юр'єва УААН, (м. Харків) було селекціоновано нову лінію полби, що є гібридом полби звичайної *Triticum diccicum* і пшениці твердої *Triticum durum*. Новий гібрид містить білки, бета-каротин та інші есенціальні нутрієнти у підвищеній кількості порівняно із пшеницею. Клейковина цієї полби, на відміну від звичайної, є середньою за силою, а її кількість у цілому зерні становить більше 33%. Зерно отриманого гібрида добре вимолочується, що відкриває шляхи для його використання у борошномельній промисловості.

Таким чином, новий гібрид полби звичайної *Triticum diccicum* і пшениці твердої *Triticum durum* є перспективною зерною сировиною для застосування в технології виробництва зернового хліба.

Наукові керівники – д-р техн. наук, проф. Лисюк Г.М.
канд. техн. наук, доцент Олійник С.Г.

АМІНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ІЗОЛЯТУ РІПАКОВОГО ШРОТУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО КОМПОНЕНТУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Стинська І.В., аспірант

Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, м. Чернівці

Комбіновані м'ясні продукти виробляють у багатьох країнах у значних об'ємах. Рослинні добавки в їх складі виконують функції емульгаторів, згущувачів, регуляторів вологов'язуючої та жирозв'язуючої здатності, дозволяючи покращити функціональні властивості м'ясних фаршів, знижувати брак, об'єм відходів, підвищувати вихід готових виробів, а також часто надають їм функціонального спрямування.

Асортимент таких продуктів налічує сотні найменувань. При використанні функціональних білкових добавок в м'ясних фаршах рівень заміни м'ясної сировини може досягати 10-15 %, що еквівалентно 2-3 % білка, що вводиться. В якості функціональних добавок найчастіше використовуються розчинні ізоляти рослинного білку. Рослинні білки розрізняються за складом амінокислот та їх співвідношенням

Насіння ріпаку у зв'язку із значним вмістом білку (до 30 %) і хорошою збалансованістю за амінокислотним складом є перспективною сировиною для одержання ізо-

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ БІОВІТАМІНОГО КОНЦЕНТРАТУ В ₁₂ Чабанова А.....	106
ДЕЯКІ СПОСОБИ НАДАННЯ МАКАРОННИМ ВИРОБАМ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ Мяновський О.В.....	107
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОТРИМАННЯ КОЛАГЕНУ З РИБНОЇ КОЛАГЕНВМІСТНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А.....	108
ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ КИСНЕВОГО КОКТЕЙЛЮ «КОВТОК ЗДОРОВ'Я» Кушнір Н.А., Ганзієнко М.М.....	109
ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА МЯСОПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИБНОГО ПОЛУФАБРИКАТА Ястреба Ю.А.....	110
АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ КОЖЕН ДЕНЬ Куренкова О.О.....	111
КУЛЬТИВОВАНІ ГРИБИ ЯК ДЖЕРЕЛО ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ Нікітіна О.В., Джулінська Є.П.....	113
ЗАПІКАНКИ З КРУП ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ Кашкано М.А.....	114
ОБГРУНТУВАННЯ РЕЖИМУ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗБАГАЧЕНОЇ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ «БІОЛАКТ» Авершина А.С.....	115
РАЗРАБОТКА НОВОГО МОРОЖЕННОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК Бычков С.В., Дмитриева Е.А.....	116
НАПРАВЛЕНИЯ СОЗДАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Могилянская Н.А.....	117
КУПАЖИРОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА Могилянская Н.А., Краснощока О.О.....	118
РОЗРОБКА ДРАГЛЕПОДІБНОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВИТРИВАЛОСТІ СПОРТСМЕНІВ Міклашевська Ю.Б.....	119
ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЛЬМЕНЕЙ СВИНО-ГОВЯЖЬИХ Баранова Д.И., Пухова В.И.....	120
ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НОВОГО ГІБРИДА ПОЛБИ У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА Запаренко Г.В.....	121

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