

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**

Література

1. Использование нетрадиционного сырья в кондитерской промышленности: Справочник / А. С. Острик, А. Н. Дорохович, Н. В. Мироненко. – К. : Урожай, 1989. – 112 с.
2. Пересичный, М. И. Технология продуктов питания функционального назначения: Монография [Текст] / М. И. Пересичный. – К. : Национальный торг.-экон. ун-т, 2008. – 718 с.

ПЕРЕВАГИ ВЖИВАННЯ НАСІННЯ ЧІА ДЛЯ ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

Степанова В.С., аспірант факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На сьогоднішній день відбувається зростання попиту на продукти профілактичного та оздоровчого призначення, в особливості для попередження розвитку таких захворювань як цукрових діабет, серцево-судинні захворювання, ожиріння та інше. Наразі спостерігається активне використання нетрадиційної сировини, що містять значну кількість біологічно активних речовин. На ринку продовольчих товарів з'являється продукція з насінням чіа, або насінням шавлії іспанської (*лат. Salvia hispanica*), що традиційно вживається жителями центральної і південної Америки та використовується вегетаріанцями.

Найбільш широко насіння чіа використовують при виробництві харчових добавок, зернових сніданків, кондитерських виробів та напоїв. Лідерами з переробки цього продукту є США, Канада, Австралія і Нова Зеландія. Слід зазначити, що в Європі насіння цієї рослини майже не використовується. В країнах Європи більш активно використовують насіння льону, але порівняльна оцінка насіння Чіа і льону, проведена російськими вченими, вказує на схожість основних показників хімічного складу обох культур. Але насіння чіа має більший вміст білка, кальцію, заліза, фолієвої та аскорбінової кислот а також нижчий вміст жиру, з більш сприятливим співвідношенням жирних кислот, в результаті чого вміст омега-3 жирних кислот в насінні Чіа досягає 21 %, натомість у насінні льону цей показник знаходиться на рівні 17 %. Завдяки великому вмісту високоактивних природних антиоксидантів, таких як кафеїнова та хлорогенна кислоти, флавоноли тощо, жирні кислоти насіння чіа мають велику стійкість, і не окислюються навіть в результаті багаторічного зберігання. Завдяки цій властивості у насінні чіа не з'являється прогорклый або рибний запах та смак.

Насіння чіа – це поживний і екологічно чистий продукт. Чіа використовують в складі дієтичних продуктах, тому що насіння містить найбільшу кількість білка порівняно з іншими культурами, за винятком бобових. Дієтологи та науковці з нутриціології харчування провели порівняльну характеристику насіння чіа з відомими продуктами, що широко використовуються у раціонах харчування. Так лише 25 г насіння чіа, може замінити: 225 г апельсинів або 150 г чорниці, як джерело антиоксидантів, як джерело кальцію – 140 мл молока, як джерело заліза – 100 г шпинату, як джерело омега-3 жирних кислот 55 г лосося, як джерело магнію – 50 г волоських горіхів, як джерело білка – 50 г бобів.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Д'яконова А.К.

Література

1. Ayerza Ricardo / Oil content and fatty acid composition of chia (*Salvia hispanica* L.) from five northwestern locations in Argentina // Journal of the American Oil Chemists' Society, – V. 72 (9), – p. 1079-1081.
2. Reyes-Caudillo E., Tecante A., Valdivia-López M.A. Dietary fibre content and antioxidant activity of phenolic compounds present in Mexican chia (*Salvia hispanica* L.) seeds // Food Chemistry, – 2008, – V. 107(2), – P. 656-663.

ІННОВАЦІЇ В ШКІЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ Константинов Д.М.....	197
ТЕХНОЛОГІЯ СПРЕДІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Крук Н. І.	199
ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРЕБІОТИЧНОГО ВОЛОКНА ІНУЛІНУ Кушнір Ю.Р.....	201
ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ БІОКОРЕГУЮЧИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ Лисенко І.С., Кукушкіна К.В., Леонідова Т.О.....	204
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА НА ПРОДУКТИ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Лисий В.В., Наумук А.В.	205
ПАСТИЛА ДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Луценко І.С, Потривайло О.О.	208
ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МОМОРДИКИ У ХАРЧУВАННІ ТА КОСМЕТОЛОГІЇ Малицька Т.Ю., Максимкін П.В.....	210
ВИКОРИСТАННЯ МАСЛЯНКИ В ХАРЧУВАННІ ЖІНОК РЕПРОДУКТИВНОГО ВІКУ Мамінтова К.О.	211
СУЧАСНА РОЗРОБКА НОВИХ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІЗ МОРКВИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРАКТЕРУ Міньковська Д.В.....	212
ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ СВІТОВОГО ТА НАЦІОНАЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА БЕЗДРІЖДЖОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ Мітров Г.Г., Лизак В.В.....	214
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОВОЧЕВИХ СТРАВ Муравицька В.М.....	215
ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ДРІЖДЖОВИХ КЕКСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ Муринка Т.Т., Тортіка Н.М.	217
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНОЇ СІЧЕНОЇ СТРАВИ З ПТИЦІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ Носань А.Е.	218
ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ РОЗРОБЦІ ЗАТЯЖНОГО ПЕЧИВА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Попова Д.О., Петренко М.М.	220
ПЕРЕВАГИ ВЖИВАННЯ НАСІННЯ ЧІА ДЛЯ ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Степанова В.С.....	221
ВИКОРИСТАННЯ ПРОЗЕРІВ ЗЕРНОВИХ У ВИРШЕННІ ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Торовець Л.В., Курган Ю.В.....	222

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