

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Дітям і молоді дуже важко відмовитись від такого виду продукту, адже він спричиняє залежність. Тому його необхідно замінити на не менш смачну їжу, проте в разі безпечнішу. В Інтернеті можна знайти безліч рецептів чіпсів вдома, приготування яких триватиме 5-10 хв, натомість споживач знатиме склад. Якщо ж нема змоги щось готувати, а перекусити хочеться, краще замінити фаст-фуд на фрукти, сир, горіхи, сухофрукти.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Попова І.В.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «НАСІНИНКА»

**Дубина А.А., магістр I курсу факультету ІТХіРГБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Серед населення спостерігається тенденція погіршення пам'яті у різному віці. Стресові ситуації, депресії, часте недосипання, сучасний ритм життя і, як наслідок, хронічне перевтомлення призводять до розсіяності, дратівливості, погіршення розумової діяльності і пам'яті. Отже, актуальною є розробка харчових продуктів, хімічний склад яких сприятиме нормалізації роботи нервової, серцево-судинної систем, і, як наслідок, покращення розумової діяльності і пам'яті. Серед борошняних кондитерських виробів одними з найбільш популярних серед населення є мафіни і кекси.

Метою роботи було розробити композицію інгредієнтів для виробництва борошняного кондитерського виробу зі збалансованим білково-жировим складом.

За допомогою математичного моделювання було одержано рецептуру борошняного кондитерського виробу «Насінинка», яка містить у своєму складі борошно пшеничне – 17,5%, цукор-пісок – 28,4%, ванільний цукор – 1,5%, яйця курячі – 39,4%, насіння гарбуза – 4,4%, чорний кунжут – 4,4%, ядра горіхів (волоські) – 4,4%. Готовий продукт містить на 100 г білків – 9,6 г, жирів – 10,8 г, вуглеводів – 43,5 г, енергетична цінність – 310,7 ккал.

Під час досліджень складу і збалансованості незамінних амінокислот виявили, що розроблений мафін містить всі незамінні амінокислоти, з них лімітуючою виступає метіонін, амінокислотний скор 73,55%. Дослідження вітамінного складу свідчать, що мафін є

джерелом вітамінів-антиоксидантів (А і Е) та вітамінів групи В (В₁, В₂, В₆), добова потреба у яких задовольняється на 73,2%; 10,2%; 9,4%; 12,7% та 75,4% відповідно.

Критичний термін придатності визначали за мікробіологічними і органолептичними показниками якості. Зберігали зразки згідно з рекомендацій ДСТУ на кекси у картонних коробках. У результаті було виявлено погіршення мікробіологічних показників на 21 день, а органолептичні показники погіршились вже на 15 день. Отже, оптимальним терміном придатності до вживання цього мафіну, з огляду на результати обох досліджень, визначили 14 діб з моменту виготовлення.

Отриманий мафін відповідає нормам раціонального харчування та забезпечує повне надходження есенціальних компонентів у рекомендованому об'ємі. Аналіз показників свідчить про високі якісні характеристики мафіну «Насінінка». Встановлено, що дотримуючись вимог до якості вихідної сировини, застосувавши розроблені режими технологічних процесів, умов і термінів зберігання та реалізації продукції, ми дістанемо мафін, що відповідає нормам державних стандартів.

Отже, у результаті проведених досліджень ми розробили рецептуру для виготовлення мафіну «Насінінка» для покращення розумової діяльності з високим вмістом білка, вітамінів групи В та мінеральних речовин (Na, P, Fe, Zn) і визначили критичний термін придатності до вживання. Отже, розроблений продукт можна рекомендувати населенню різного віку, особливо людям розумової праці для покращення працездатності.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Дзюба Н. А.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ БАНАНОВОГО «GLUTEN-FREE»

**Дубина А.А., студентка IV курсу факультету ІТХіРГБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Згідно з даними ВООЗ близько 1% населення планети страждає на целиакію — спадкову непереносимість глютену. Целиакія потребує суворого дотримання спеціальної безглютенової дієти. Однак набагато більше людей страждають від слабо вираженої

АНАЛІЗ АСОТИМЕНТУ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ З ПІДБОРУ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ Бертман Е.О.....	125
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ Боско М.С.....	126
ВПРОВАДЖЕННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ СТРАВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО НАПРЯМКУ Голіков О.О.....	128
ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Добринь Ю.М.....	129
«SLOW FOOD»: СМАЧНО, ЧИСТО, ЧЕСНО Доценко Ю.І.....	130
ЧІПСИ – ЛАСОЦІ ЧИ ОТРУТА? Дричик М.Ю.....	133
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «НАСІНИНКА» Дубина А.А.....	135
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ БАНАНОВОГО «GLUTEN-FREE» Дубина А.А.....	136
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ, СТІЙКИХ ДО СЕДИМЕНТАЦІЇ, ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Жмудь А.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ Коваль Ф.В., Павлюченко О.С.....	140
ОПТИМАЛЬНАЯ СТЕПЕНЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХОФРУКТОВ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.