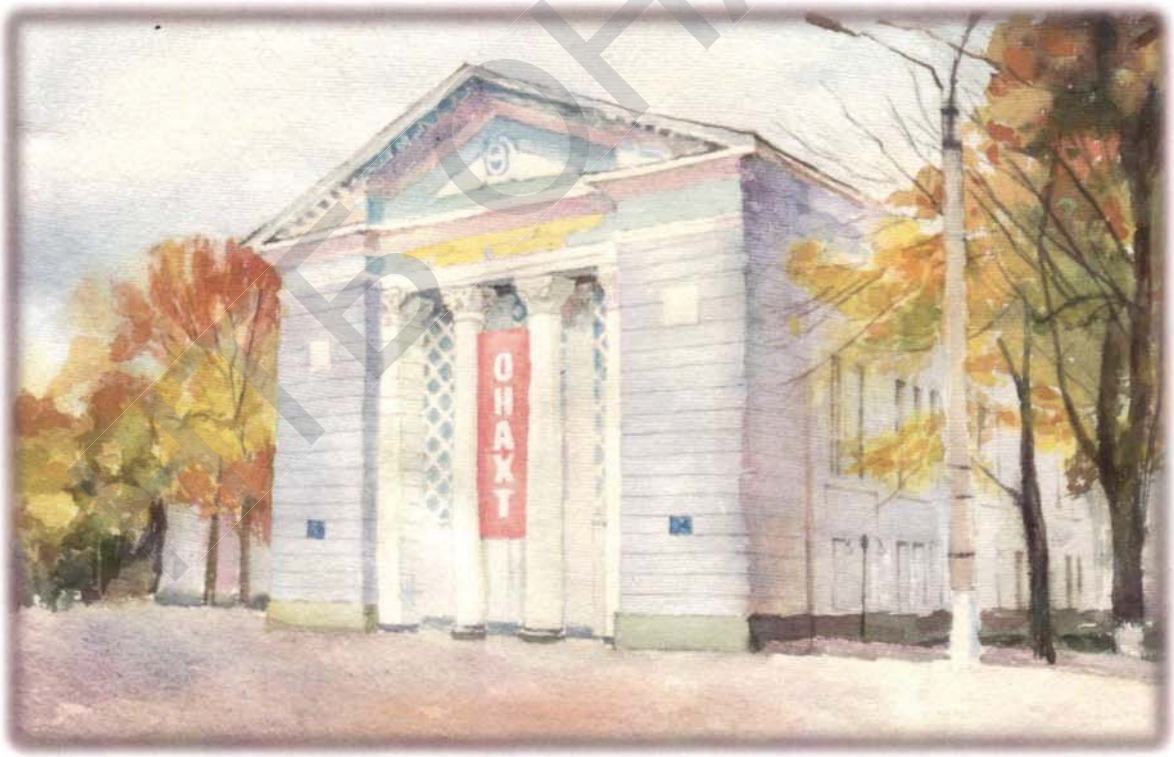
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ОНАХТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

НТБ ОНАХТ

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори: О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова , Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук.,
професор Г.І. Віват
доктор техн. наук., доцент О.Б. Ткаченко,
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб. О.О. Коваленко,
канд. техн. наук, доценти Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор, Л.В. Іванченкова
канд. техн. наук

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник матеріалів IX Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

НТБ ОНАХТ

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

НТБ ОНАХТ

ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

НТБ ОНАХТ

НТБ ОНАХТ

ВПЛИВ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР НА ПЕРЕБІГ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ЗАВАРНОГО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

Бомбик Ю.С., магістр факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Одним з основних продуктів харчування населення нашої країни є хліб. Його можна вважати перспективним продуктом для збагачення на есенціальні інгредієнти завдяки тому, що він є загальновживаним і доступним за ціною.

Користь житньо-пшенично хліба як джерела необхідних для нашого здоров'я поживних речовин полягає у вмісті вітамінів групи В – тіамін (B_2), рибофлавін (B_6), нікотинова кислота (РР), токоферол (Е) та макро- і мікроелементів, які є необхідними компонентами в раціоні харчування людини.

Звичайно, частка споживання пшеничного хліба переважає над житніми та житньо-пшеничним виробами, але не слід забувати про заварні види хліба, які останнім часом користуються все більшим попитом серед населення в Україні. Заварний хліб легко та швидко засвоюється, покращує травлення.

Для підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів актуальним є використання нетрадиційних видів сировини. Серед продуктів переробки круп'яних культур особливої уваги заслуговують вівсяні пластівці, які відрізняються підвищеним вмістом харчових волокон, амінокислот, ліпідів, мінеральних речовин та вітамінів. Із круп'яних продуктів саме овес – один із найкорисніших злаків для здоров'я людини. Харчові волокна, які містяться у вівсі, сприятливо впливають на роботу шлунково-кишкового тракту, знижають рівень холестерину, нормалізують ліпідний обмін, а також є профілактикою онкологічних, алергійних захворювань та цукрового діабету.

Заміна частки борошна нетрадиційними видами сировини приводить до зміни властивостей напівфабрикатів і готових виробів, тому метою наших досліджень було визначення впливу вівсяних пластівців на перебіг технологічного процесу, а саме на газоутворення в тісті, його формо- та газоутримувальні здатності. Дослідні зразки готувалися за рецептурою заварного житньо-пшеничного хліба, в якій проводили заміну 5, 10 та 15 % пшеничного борошна першого сорту такою ж масовою часткою вівсяних пластівців.

Встановлено, що в тісті з внесенням вівсяних пластівців спостерігається більш інтенсивне виділення діоксиду вуглецю, порівняно з контролем. Це, ймовірно, пов'язано зі специфікою технології виготовлення пластівців, де застосовується гідротермічна обробка злаків, яка призводить до хімічних змін у внутрішніх частинах зерна та веде до розщеплення крохмалю та денатурації білків. Виділення діоксиду вуглецю зростало зі збільшенням вмісту пластівців у тісті.

За газоутримувальною здатністю спостерігали по зміні питомого об'єму тіста під час бродіння. Результати досліджень показали, що тісто з внесенням пластівців має менший питомий об'єм порівняно з контролем. Зменшення питомого об'єму тіста з пластівцями можна пояснити більш низьким вмістом сирої клейковини у зразках у разі заміни ними частки пшеничного борошна. Формоутримувальну здатність тіста визначили за методом розпливання кульки. Тісто з додаванням вівсяних пластівців характеризувалось меншим ступенем розпливання, ніж контрольний зразок. Це можна пояснити високою водопоглинальною здатністю дослідних зразків тіста.

Отже, проведені дослідження підтвердили доцільність використання вівсяних пластівців при виробництві заварного житньо-пшеничного хліба.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Пшеничнюк Г.Ф.

НТБОНАХТ

РОЗДІЛ 2 – МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ

ЗНАЧЕНИЕ ЗНАНИЙ ПО МЕДИЦИНСКОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ХИМИИ ДЛЯ САМОНАБЛЮДЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ
Давыденко В.Л., Поплавская Н.А., Немерцалов В.В.....53

РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

ІНУЛІН – ЕФЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ РОЗРОБЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Абрамова А.Г 57

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ
Андреева Л.А., Тортика Н.М 58

СТВОРЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ПЕЧИВА З ПОКРАЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ БІЛКА
Баглай О.М 59

ХАРЧОВА ТА БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ
Безрук М.В 60

ГОРОХОВІ ПЛАСТІВЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ КАПКЕЙКІВ
Бережкова Р.М..... 61

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЩЕРБЕТУ
Божко О..... 62

ВПЛИВ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР НА ПЕРЕБІГ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ЗАВАРНОГО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА
Бомбик Ю.С 63

ЦУКРОВА МАСТИКА – ПОПУЛЯРНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ
Галенко Н.А., Непомняща Н.Ю 64

ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ НАСІННЯ РОЗТОРОПШІ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
Дідоша А..... 66

ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ – СКЛАДОВИЙ КОМПОНЕНТ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ
Зуйко В.І..... 67

НТБ ОНАХТ

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
IX Всеукраїнської науково-практичної конференції, молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. О.М. Кананихіна
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поваровaа

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

НТБ ОНАХТ

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів IX Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»
м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87