

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

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

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

Щодо особливостей внесення і впливу на технологічний процес ХВ – це комплекс біополімерів, який в залежності від будови мають різні фізичні властивості, а саме: здатність утримувати вологу, іонообмінні властивості, поведінку при кулінарній обробці, вплив на готовий продукт.

Серед широкого асортименту існуючих джерел ХВ у Національному університеті харчових технологій ведеться наукове дослідження щодо можливості використання нетрадиційної сировини, а саме харчових волокон гороху (ХВГ), що отримують з серцевини насіння гороху. Нова сировина має білий колір, нейтральний смак та запах, розсипчасту консистенцію, високу воду утримуючу та емульгуючі здатність, що дозволяє його використання у більшості продуктів харчування без вагомego впливу на органолептичні властивості. Цей продукт являє собою природний комплекс розчинних і нерозчинних харчових волокон у кількості 61,6%, структурно пов'язаних з волокнами нативного крохмалю і білковими молекулами.

На кафедрі технології ресторанної та аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій проведено дослідження щодо розширення асортименту житньо-пшеничних хлібних виробів, збагачених ХВГ, виготовлених за прискореною технологією.

За результатами ряду проведених досліджень встановлено, що внесення до рецептур 5% ХВГ до маси борошна за умови споживання хлібних виробів у кількості 100 г забезпечує задоволення 10-12% у харчових волокнах від добової потреби, завдяки чому такий продукт можна називати функціональним.

Внесення харчових волокон гороху дещо погіршує структурно-механічні властивості готових виробів, такі як пористість та питомий об'єм, але отримані результати не поступаються зразкам, виготовленим за традиційною технологією на густих житніх заквасках. Також внесення ХВГ дозволяє пролонгувати збереження свіжості таких виробів, що позитивним аспектом при використанні нової сировини у прискорених технологіях.

Отже використання нової сировини дозволяє розширити асортимент продукції функціонального призначення без втрат якості житньо-пшеничних хлібних виробів.

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

ПЕРСПЕКТИВА ГРЕЧАНОЇ КЛІТКОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

**Калина В.С., канд. техн. наук, доцент,
Гола А.В., магістр факультету ТЗПСГП**

Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро

Клітковина – це целюлоза, найпоширеніший в природі полісахарид (полівуглевод), що складає основну частину оболонки рослинних клітин. Велика кількість клітковини (до 80 %) зосереджена у висівках різних злакових культур, а саме у зерні гречки. Як прийнято, висівки називають «відходами» борошномельного виробництва, але саме в них зосереджено чимало рослинного білка і клітковини, яку необхідно використовувати як додаткове джерело нерозчинних харчових волокон, амінокислот, білків, вітамінів.

нів, макро- та мікроелементів. Клітковина сприяє поліпшенню перистальтики кишечника, пришвидшує переварювання та пересування їжі по травному тракту, впливає на зниження рівня холестерину в крові [1].

Щоденне вживання клітковини зменшує ймовірність виникнення інсульту, рослинне волокно зменшує відчуття голоду, виводить токсини, радіонукліди та тяжкі метали, сприятливо впливає на мікрофлору кишечника [2].

Після вивчення властивостей гречки, вчені прийшли до висновку, що макаронні вироби з додаванням гречаного борошна містять у п'ять разів більше, ніж інші макаронні вироби, мінеральних сполук і вітамінів В₁ і В₂, фолієву кислоту і рутин а також ніацинамід, який чинить протиалергенну дію [3].

На даний час в Україні дуже мало підприємств, які практикують технологію виготовлення макаронних виробів функціонального призначення з додаванням висівок, харчових волокон, цільнозернового борошна, загалом цим займаються малі підприємства і дані рецептури не набули широкого використання, адже вони є науково не обгрунтованими і потребують вдосконалення [4].

Виготовлення нового функціонального продукту дасть можливість розширити асортимент продукції, стати конкурентоспроможним на українському ринку і за межами країни та нести оздоровчий характер. Низький рівень жирів і підвищений вміст клітковини дасть змогу макаронним виробам стати незамінним продуктом для корисного збалансованого харчування.

Асортимент макаронних виробів функціонального призначення можна розширити за рахунок використання зернових продуктів.

Додавання гречаної клітковини в макаронні вироби підвищить харчову цінність виробів, забезпечить добову норму вживання клітковини, а саме 30 г на добу.

Науковий керівник – д.т.н., професор Чурсінов Ю.О.

Література.

1. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. / І.В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
2. Гордієнко Г.С. Макаронні вироби з функціональними властивостями / Г.С. Гордієнко // Хлібний бізнес. – 2012. – № 2. – С. 62-64.
3. Yurchak, V. Effect of dough making parameters on the quality of pasta enriched with bran dietary fibers / V. Yurchak, Karpyk H. // Food chemistry and technology. Kaunas: FIRUT. - Т. 47, No 2. - 2013. – P. 41-47.
4. Карпик Г.В. Изменение качества макаронных изделий обогащенных пищевыми волокнами / Г.В. Карпик, В.Г. Юрчак // Сборник научного труда. – 2013. – С. 136-140.

КИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ТА ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Абрамова А.Г., Коваль О.В.	56
МУЧКА ТА ЖМИХ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ ЯК ДЖЕРЕЛО ОТРИМАННЯ НЕКРОХМАЛЬНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ Битка Т. В.	57
СЕМЕННЫЕ СВОЙСТВА ЗЕРНА И СЕМЯН КАК КРИТЕРИЙ ОЦЕНКИ СЫРЬЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ Галдова М.Н.	58
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Гребонос К.І.	59
ПЕРСПЕКТИВА ГРЕЧАНОЇ КЛІТКОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ Калина В.С., Гола А.В.	60
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВМІСТОМ БДЖОЛИНОГО ОБНІЖЖЯ Калина В.С., Олійник О.В.	62
РОЗРОБКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА Козяр Ю.В.	63
КРУПА ІЗ ТВЕРДОЇ ПШЕНИЦЫ – ИСТОЧНИК ЗДОРОВОГО ПИТАНЯ Лысенкова А.И., Годун Е.В.	64
ИЗУЧЕНИЕ СЕМЕННЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПРОСА КАК ОСНОВЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОГО ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ Масальцева А. И.	65
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	66
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА Микитенко М.П.	67
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ В ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛЕТ БЕЗ ЦУКРУ Моргунова Ю.В.	69
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПЕРЕВАГИ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ НА СПОНТАННИХ ЗАКВАСКАХ Оніщук А.М.	70
НИЗЬКОКАЛОРИЙНІ ПОМАДНІ ЦУКЕРКИ Онофрійчук О.С., Єрмакова С.С., Моренець А.О.	71
НАСІННЯ ЧІА – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848