

**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

Таким образом, полученные результаты показывают, что в сравнении с крупой «Полтавская» недробленая крупа из твердой пшеницы имеет пониженную энергетическую ценность, улучшенную пищевую ценность и может выступать как продукт здорового питания.

Научный руководитель – канд. техн. наук,
доцент Косцова И.С.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ УЛЬТРАЗВУКУ НА ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПІНИ БІСКВІТНОГО ТІСТА

**Мирошник Ю.А., Гончарова Н.Е.
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

Вироби з бісквітного тіста за популярністю посідають одне з перших місць серед борошняних кондитерських виробів (БКВ), що обумовлено їхніми високими смаковими перевагами, і є одними з постійних елементів раціонів харчування. Бісквітні напівфабрикати є основою таких кондитерських виробів, як торти, тістечка, печиво.

На формування пінистої структури бісквітного напівфабрикату насамперед впливають: властивості основної сировини, тривалість процесу збивання та механічний вплив на тісто під час його замішування. Актуальними слід вважати дослідження, можливості використання ультразвуку (УЗ) в технології БКВ, а саме бісквітів.

Основним етапом приготування бісквітного тіста є збивання яєчно-цукрової суміші. Саме від ступеня збитості яєчної сировини залежить структура готового напівфабрикату.

Внаслідок збивання яєчних білків під дією механічного впливу утворюється пишна піна у вигляді повітряних бульбашок, оточених тонкою оболонкою у вигляді плівок з білкового розчину. Характеризують пінні системи за такими показниками, як: піноутворювальна здатність (ПУЗ) та стабільність.

Збивання компонентів яєчно-цукрової суміші проводили за допомогою кухонного міксера, чаша якого встановлювалася в УЗ-ванну, заповнену водою. Було встановлено, що максимальне значення ПУЗ для зразку меланж + цукор + УЗ було на 35 % більше порівняно зі зразком меланж + цукор, що збивали у звичайних умовах. Крім того, спостережено значне скорочення часу піноутворення зразку меланж + цукор з використанням УЗ.

Встановлено, що зразок меланжу з додаванням цукру, що збивали в умовах УЗ, характеризується підвищеною стійкістю порівняно зі зразком без дії УЗ.

На підставі здобутих даних можна стверджувати, що збивання ячно-цукрової суміші в такому полі УЗ призводитиме до прискорення процесу отримання бісквітних напівфабрикатів (з огляду на скорочення тривалості збивання меланжу), а також можна спрогнозувати отримання виробів з більшою пористістю і відповідно питомим об'ємом.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Доценко В.Ф.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ПОРОШКІВ

**Муқан І.А., студент СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Харчування – це підтримка життя і здоров'я живого організму за допомогою їжі. Воно забезпечує ріст, нормальний розвиток і життєдіяльність людини, зв'язує з довкіллям, впливає на здатність організму протистояти несприятливим умовам. Приблизно 40% асортименту продуктів харчування – це борошняні і кондитерські вироби, обсяги споживання такої продукції посідають вагомe місце у світі. Проте такі вироби не можуть задовольнити потреби сучасної людини в біологічно активних речовинах та мінеральних елементах, хоча мають суттєву енергетичну цінність. Зменшилося споживання мінеральних сполук, вітамінів, основних харчових речовин, поряд зі зниженням харчової цінності багатьох кондитерських і борошняних виробів. Через такий дисбаланс підвищився ризик хронічних захворювань і розладів, таких як ожиріння, діабет, підвищений тиск, серцево-судинні й онкологічні захворювання та інше, які є загрозливими для нації України. Тому актуальною проблемою для нашої країни є виробництво борошняної кондитерської продукції, що характеризуються підвищеною харчовою і біологічною цінністю, з високими споживчими властивостями [1].

Безжовча Д.О., Миколенко С.Ю.....	88
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОНИХ ВАФЕЛЬ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Беззуб С.А.....	90
ВИВЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ МОТИВАЦІЙ ПІД ЧАС РОЗРОБЛЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Білецька Я.О.....	92
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НУГИ З РОСЛИННИМИ ПРОТЕЇНОВИМИ ДОБАВКАМИ Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	93
АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ БРАУНІ «GLUTENFREE» Волкова О.Б.....	95
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІЛКУ Гончарук Н.В.....	97
ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ КАВОВОГО ВИРОБНИЦТВА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ТІСТА Іванов В.Ю.....	98
СКОНИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Коляндра В.В.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ «ЕСПРЕССО» У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Кулава О. Г.....	101
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕННОЙ ИЗ ЗЕРНА ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ Лысенкова А.И.....	103
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ УЛЬТРАЗВУКУ НА ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПІНИ БІСКВІТНОГО ТІСТА Мирошник Ю.А., Гончарова Н.Е.....	105
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ 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.