

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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



**5-6 листопада 2013 року**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори  
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,  
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент  
доктори наук, ст. наук. співр.  
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко  
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова  
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,  
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,  
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

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

Для виготовлення тіста для заморожених напівфабрикатів кількість клейковини в борошні повинна складати не менше 27 % від маси борошна з показником індексу деформації клейковини (ІДК) в середньому 75 одиниць. Невідповідність цим характеристикам призведе до того, що на виробництві кінцевий продукт (тісто) не має відповідних показників якості.

Одним з перспективних напрямів вирішення даної проблеми є використання добавок у технології борошняних виробів з прісного тіста, що є багатокомпонентною гетерогенною системою. Завдяки колоїдним складовим борошна воно має специфічну структуру й пружно-пластично-в'язкі властивості. Для такого тіста характерним є в'язка течія та пружно-пластичні деформації. Структурно-механічні властивості прісного тіста значною мірою залежать від температури, вологості, тривалості замішування, виду й сорту борошна та харчових добавок. До таких добавок належать гідроколоїди, зокрема карагінан.

Він складається із більш, ніж 2500 залишків сольових форм кальцію, натрію, магнію, кальцієвих сірчистих ефірів галактози і 3,6-ангідро-галактози. До функціонально-технологічних властивостей карагінану, що використовуються у технології прісного тіста відносять: збільшення в'язкості продуктів і зниження ризику виникнення синерезису; структурування і ущільнення харчових сумішей, поліпшення їх органолептичних показників; підвищення вологозв'язуючої здатності харчових сумішей.

Отже, використання в технології прісного тіста карагінану дозволить покращити структурні властивості продукції та підвищити харчову цінність

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Стіборовський С.Е.

## **НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ В ЖЕЛЕЙНІЙ ДЕСЕРТНІЙ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДІТЕЙ ТА ДОРОСЛИХ**

**Гришаківа А.М., студентка ІІ курсу факультету ХТ  
Сумський національний аграрний університет, м. Суми**

Желейна десертна продукція користується особливою популярністю у населення завдяки її високим смаковим властивостям, ніжній консистенції і привабливому зовнішньому вигляду. Але в той же час аналіз меню більшості підприємств ресторанного господарства показує, що попит на цю групу солодких страв задовольняється не повністю. Це пояснюється тим, що десерти мають складну і трудомістку технологію приготування, невеликий термін реалізації (від 6 до 24 годин за наявності холодильного обладнання на підприємстві). Перспективність даної групи продукції полягає в тому, що до їх складу входить відносно невелика кількість цукру (15-30 %), вводяться різні рослинні компоненти: свіжі ягоди і фрукти, фруктові та ягідні соки, пюре, сиропи, варення, що дає великі можливості для розширення асортименту і обумовлює їх високу біологічну цінність (за рахунок вмісту необхідних організму вітамінів, органічних кислот і мінеральних речовин) і відносно низьку калорійність і вартість. Незважаючи на перераховані переваги желейних солодких страв, їх виробництво в умовах ресторанного господарства стримується вузьким асортиментом основних видів продуктів.

Поряд із плодово-ягідною сировиною останнім часом до рецептури желейної десертної продукції додають натуральні барвники. Слід зауважити, що колір харчового

продукту має для споживача величезне значення: це не тільки показник свіжості та якості продукту, але і необхідна характеристика його пізнаваності. За колір продукту відповідальні присутні в ньому барвники. Вони можуть міститися в ньому природним чином (буряк, морква, яечний жовток і т.д.) або можуть бути додані в процесі переробки. Барвники відновлюють природне забарвлення, втрачене в процесі обробки та зберігання; підвищують інтенсивність природного забарвлення; забарвлюють безбарвні продукти, надаючи їм привабливого вигляду і колірної різноманітності. Натуральні барвники виділяють фізичними способами з рослинних і тваринних джерел. Іноді для поліпшення технологічних і споживчих властивостей (наприклад для додання світлостабільних, термостабільних або кислотостійких властивостей) барвні речовини піддають механічній або хімічній модифікації. Сировиною для натуральних харчових барвників можуть бути ягоди, квіти, листя, коренеплоди, відходи переробки рослинної сировини і т. д. Вміст барвних речовин в натуральних барвниках і їх відтінок залежить від умов зростання рослин, часу збору тощо.

Натуральні барвники мають також корисні для здоров'я властивості: аннато: відноситься до групи каротиноїдів, має протиспастичні і гіпотонічні властивості; турмерик/Куркумін: сприяє травленню, зв'язує вільні радикали, допомагає у боротьбі з віковими хворобами, антибактеріальний агент, запобігає раку, сприяє детоксикації печінки, запобігає формуванню катаракти, запобігає формуванню жовчних каменів; хлорофіл: прискорює загоєння ран, зв'язує вільні радикали, допомагає у боротьбі з віковими хворобами, має антимуtagenні властивості; антоціаніни сприятливо впливають на серцево-судинну систему зв'язують вільні радикали, допомагають у боротьбі з віковими хворобами, є антибактеріальними і антивірусними агентами, запобігають раку, мають проти-запальні властивості.

Таким чином, використання натуральних барвників у технології желейної десертної продукції має не лише позитивне значення в технологічному процесі, але надає готовій продукції корисних для організму властивостей.

Наукові керівники – канд. техн. наук, Кондратюк Н.В.,  
ст. викладач Степанова Т.М.

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИТНОГО МОЛОКА ПІДВИЩЕНОЇ ЖИРНОСТІ З ГАРБУЗОВИМ СОКОМ**

**Чопко В.В., студент ОКР «магістр»**

**Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій  
ім. С.З. Гжицького, м. Львів**

Молоко питне, особливо із смаковими та ароматичними додатками, є одним із найулюбленіших напоїв, що користуються стійким попитом у споживачів, зокрема у літній період. Популярними є такі види питного молока, як із какао; кавою; кавою та цикорієм; із ароматом банана, кокоса, малини, полуниці тощо.

На відміну від вищеперелічених видів, молоко із соком гарбуза містить натуральний овочевий компонент, що сприяє підвищенню його біологічної, харчової цінності, отриманню нової органолептичної характеристики, як альтернативи класиці.

Завдяки корисним властивостям гарбузовий сік можна прирівняти до лікарського засобу, ніж просто до напою. У гарбузовому соці у великих кількостях міститься бе-

НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ В ЖЕЛЕЙНІЙ ДЕСЕРТНІЙ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДІТЕЙ ТА ДОРОСЛИХ Гришакова А.М.....	136
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИТНОГО МОЛОКА ПІДВИЩЕНОЇ ЖИРНОСТІ З ГАРБУЗОВИМ СОКОМ Чопко В.В.....	137
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРИАНДРОВОЇ ОЛІЇ Луценко М.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КОМПОЗИЦІЇ КАШІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ Кушнір Н.А., Кашкано М.А.....	139
АЭРИРОВАННИ ЯИЧНИЙ БЕЛОК И ДРУГИЕ ПЕНООБРАЗОВАТЕЛИ Кушнір Н.А., Ковалева К.....	141
СТВОРЕННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ З ПРО- ТА ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Масіч О., Зінько У.....	142
СТАБИЛІЗАЦІЯ КАЧЕСТВА ЗАВАРНИХ ПРЯНИКОВ ИЗ БЕЗАМИЛОЗНОЙ МУКИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ Хвостенко Е.В., Солоденко Г.С.....	143
ХЛІБНІ ВИРОБИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ Іванова Г.С., Зіменко І.О.....	144
ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНСЕРВОВАНИХ ЗАКВАСОК СПОНТАННОГО БРОДІННЯ Чабан А.Б., Битка М.В.....	145
МАСЛУ НЕ МАСЛЯНОМУ – СКАЖІМО ТАК!!! Горбатенко Л.І.....	146
РОЛЬ ПОВНОЦІННИХ БІЛКІВ В ЖИТТІ МОЛОДОЇ ЛЮДИНИ Окуневська С. О.....	148
НЕБЕЗПЕКА В БАНЦІ Понтус І.М.....	149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТИВРОЗЧИНЕННЯ КОЛАГЕНУ ХОНДРОПРОТЕКТОРНОЇ ДІЇ Манолі Я.О.....	150
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Федорова И.А, Мирон В.М.....	151
ОБОГАЩЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМИ ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ Маслий Е.М., Бужилов Н.Г.....	152

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**VI Всеукраїнської науково-практичної конференції**  
**молодих учених та студентів**  
**з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»**  
**5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц  
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна  
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848