

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**ІХ 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

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**ІХ 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

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
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
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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ 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

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

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

КОРИСНІСТЬ СУХИХ СНІДАНКІВ

**Коренман М.І., Устенко А.Є., студенти IV курсу факультету ТЗХВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сухі сніданки – це продукти екструзійної технології, яка включає в себе такі етапи: змішування різних компонентів, теплове оброблення, варіння, формування, транспортування з апарата до апарата.

У сучасному світі сухі сніданки користуються величезною популярністю, як серед дітей, так і серед дорослих. Для багатьох вони стали звичною ранковою їжею, оскільки смачні і не вимагають великих витрат часу на приготування.

Багато в чому на користь і якість сухих сніданків впливає спосіб і технологія виробництва. Спочатку така їжа являла собою пресовані висівки, що не мають ніяких добавок. Природно, вони були не особливо смачними, але зате корисними і дешевими. Поступово технології виробництва розвивалися, і сухі сніданки придбали звичний для нас вигляд. Зараз на полицях магазинів можна зустріти такі різновиди цього продукту:

Пластівці – зазвичай виготовляються без будь-яких добавок з різних видів круп шляхом розрізання та розплющування на тонкі пластинки. Пластівці, які не потребують варіння, проходять додаткове термооброблення. Для цього зерна пропарюють, варять або обробляють інфрачервоними променями, потім розплющують і висушують.

Мюслі – виробляються шляхом додавання до звичайних пластівців всіляких добавок: шматочків ягід або фруктів, шоколаду, горіхів або меду.

Снеки – до них належать різні подушечки, кульки та інші фігурки зі злаків. Вони виготовляються з рису, вівса, жита або кукурудзи під високим тиском на пару, щоб зберегти максимум вітамінів і мінеральних речовин.

Хлібці являють собою добре розпушені, пористі прямокутні плиточки або палички з хрусткою структурою. Виготовляються за екструзивною технологією з борошна, крупи, цілих зерен. Можливі суміші зернових та інших харчових компонентів – цукру, сухого молока, солі, спецій, барвників, висівок.

Думки дієтологів про сухі сніданки вельми неоднозначні, це пов'язано з тим, що підприємств, які виробляють такі продукти, дуже багато, вони використовують різні технології виготовлення і різні добавки. Природно, злакові, з яких роблять цю їжу, дуже корисні і обов'язково повинні бути присутніми в раціоні, але тільки тоді, коли вони не піддавалися надлишковій обробці і зберегли всі корисні речовини.

У кукурудзяних пластівцях велика кількість вітаміну А і Е. У рисових містяться всі корисні амінокислоти, необхідні організму. Вівсяні багаті магнієм і фосфором. Сухофрукти, що містяться в мюслях, збагачують їх залізом, пектином і калієм, а в поєднанні з горіхами і злаками прекрасно засвоюються.

Солодкі пластівці з кефіром, йогуртом або молоком і добавками меду, шоколаду, цукру і т. д. дозволяють не відчувати почуття голоду весь ранковий час. Така їжа значно корисніша від традиційного сніданку, що складається з бутербродів.

Ці страви готуються дуже швидко і просто, зробити такий сніданок під силу навіть дитині.

Однак досить часто сухі сніданки піддаються й іншим видам оброблення. Їх можуть обсмажувати в олії, перемелювати, подрібнювати в борошно, глазурувати і т. ін. Природно, це все позначається на складі, калорійності та якості продукту, а значить і на його користі для здоров'я.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
старший викл. Валевська Л.О.

| | |
|---|----|
| КОРИСНІСТЬ СУХИХ СНІДАНКІВ | |
| Коренман М.І., Устенко А.Є | 68 |
| ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ | |
| Кульченко Л.А..... | 69 |
| КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ БОРОШНА З РІЗНИХ КУЛЬТУР | |
| Ліщинська Ю..... | 70 |
| СТВОРЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ | |
| Липовий Д.В..... | 71 |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРЯНИЧНОГО ТІСТА | |
| Мацук Ю.А., Феньків А.В..... | 72 |
| ДРІЖДЖОВІ КЕКСИ З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛІЄВМІСНИХ ДРІБНОНАСІННЕВИХ КУЛЬТУР | |
| Муринка Т.Т., Тортіка Н.М..... | 73 |
| ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ | |
| Назар М.І..... | 75 |
| ТЕХНОЛОГІЯ ПРЯНИЧНИХ ИЗДЕЛИЙ С ПОРОШКОМ ИЗ ПЛОДОВ ШЕЛКОВИЦЫ ЧЕРНОЙ | |
| Плисс С.А..... | 76 |
| РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ПІДВИЩЕНОЇ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ | |
| Поп Т.М..... | 77 |
| ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ | |
| Хаванов В.О., Фатєєва А.С..... | 78 |
| ВИКОРИСТАННЯ БІСКВІТНОГО БОРОШНА – ШЛЯХ ДО ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ | |
| Хвостенко К.В., Фатєєва А.С., Шарко О.І..... | 79 |
| ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОПАРЕНОЇ ТА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧАНОЇ КРУПИ | |
| Черниш В.І..... | 80 |
| ВИВЧЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ФОРМ ЗВ'ЯЗКІВ ВОЛОГИ У ПОМАДНІЙ МАСІ, ЗБАГАЧЕНІЙ ПОРОШКОМ ІЗ БАНАНА | |
| Янчик М.В., Вашека О.М., Янчик О.П..... | 81 |
| ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ | |
| ХАРЧУВАННЯ ЯК ФАКТОР ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ | |
| Антюшко Д.П..... | 84 |

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ 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. Поварова

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

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 ІХ 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