

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., 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**

твердої озимої, що зумовлює необхідність підбору сортів культури з найкращими якісними показниками.

Одним з основних шляхів вирішення даної проблеми є подальше вдосконалення технологій вирощування пшениці озимої твердої. Серед технологічних прийомів особливо важливе значення мають такі фактори, як використання сучасних сортів з високою стійкістю не лише до низьких температур, але і до ґрунтової посухи, а також норма висіву, яка впливає на продуктивність стеблостою. Важливим та перспективним фактором є застосування регуляторів росту рослин, які навіть в дуже малих дозах сприяють прискоренню росту, розвитку, підвищенню продуктивності та поліпшенню якості продукції с.-г. рослин, посилюють їх адаптаційну здатність до стресових чинників навколишнього середовища. Під впливом регуляторів росту повніше реалізується генетичний потенціал рослин, створений природою та селекційною роботою.

Таким чином, саме в оптимальному поєднанні цих факторів криється значний резерв для збільшення врожайності та поліпшення якості зерна пшениці озимої твердої, а тому вони потребують подальшого вивчення для розробки і обґрунтування технології вирощування.

Науковий керівник - кандидат с.-г. наук, доцент Карашук Г.В.

КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ

**Шевердєєва І.С., аспірант
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»
м. Херсон, Україна**

У нашій країні основною сировиною для виробництва рослинних олій, які широко використовуються в паливно-енергетичній, харчовій, фармацевтичній та технічних галузях промисловості, є соняшник. Якість олій національних гібридів соняшнику, у теперішній час, не задовольняє специфічних вимог промислових виробництв, що різко знижує ефективність вирощування цієї культури в Україні і обмежує діапазон її промислового використання. Тому виникає необхідність дослідження показників якості насіння соняшнику гібридів, які поширені у сільськогосподарському виробництві.

Показники якості для насіння соняшнику зазначені в ДСТУ 4694:2006 СОНЯШНИКОлійна сировина. Технічні умови. Даний стандарт поширюється на соняшник — олійну сировину, який заготовляють та постачають на промислове перероблення.

Соняшник класифікують:

- за кислотним числом олії з насіння;
- за технологічними властивостями насіння (натура — натурна маса).

Соняшник залежно від кислотного числа олії поділяють на класи: вищий, перший та другий.

Для вищого класу кислотне число в насінні соняшнику, яке заготовляють на підприємстві, не повинно перевищувати 0,80 мг КОН, для другого - цей показник має становити від 0,90 до 1,50 мг КОН, а для третього 1,60-3,50 мг КОН. У випадку постачання

насіння соняшнику, показники кислотного числа будуть вищими, і складають для вищого класу не більше 1,30, для першого 1,40-2,20, а для третього 2,30-5,00 мг КОН.

Соняшник залежно від технологічних показників (натури) поділяють на класи: перший, другий, третій, де натура становить більше 460 г/л, 430-460 та 350-430 г/л відповідно.

Також для першого класу смітна домішка не повинна перевищувати 2%, вміст олійної домішки не більше 2%, а волога не більше 11%.

Для другого та третього класу ці показники не повинні перевищувати 3%, 3% і 13% відповідно.

Що ж стосується базисних норм то вони повинні бути такими:

- ✓ вологість, %, не більше ніж 7,04;
- ✓ сміттеві домішки, %, не більше ніж 1,0;
- ✓ олійні домішки, %, не більше ніж 3,0;
- ✓ зараженість шкідниками - не допускають.

Обмежувальні норми для соняшнику, який заготовлюється, повинні мати такі показники:

вологість, %, не більше ніж (за зонами вирощування):

- південні області - 15,0;
- інші області - 17,0.

Вологість, %, не менше ніж, для усіх зон - 6,0, сміттеві домішки, %, не більше ніж - 10,0. Насіння рицини не допускають. Олійні домішки, %, не більше ніж - 7,0. Кислотне число олії, мг КОН, не більше ніж - 3,5. Зараженість шкідниками не допускають, окрім зараженості кліщем.

Соняшник, який заготовляють та постачають, повинен бути у здоровому стані, не грітись, мати відповідний колір та запах, притаманний нормальному насінню (без затхлого, пліснявого та сторонніх запахів).

Науковий керівник - кандидат с.-г. наук, доцент Каращук Г.В.

ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

**Янчик М.В., аспірант, Вашека О.М., к.т.н., доцент,
Неміріч О.В., к.т.н., доцент, Гавриш А.В., к.т.н., доцент
Національний університет харчових технологій, м. Київ
Янчик О.П., асистент**

**Вінницький національний торговельно-економічний інститут КНТЕУ
м. Вінниця, Україна**

Споживання кондитерських виробів відіграє значну роль у повноцінному харчуванні різних вікових груп населення, особливо у дітей. Вони володіють високою енергетичною цінністю, яка забезпечується значним вмістом цукрів, а в деяких виробках і жирів, але їх харчова цінність обмежена. Тому використання рослинної сировини для збагачення даної категорії продуктів є актуальним на сьогодні.

ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ	
Савчук О.О.	88
НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ	
Сильчук Т.А., Зуйко В.І.	89
ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Сінанова А., Усатюк С.	90
SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL	
Ushakova S.V., Sheverdieieva I.S.	92
ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З	
ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ	
Ушакова С.В., Шевердєєва І.С.	93
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ	
Федоненко Г.Ю.	94
КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА	
ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ	
Шевердєєва І.С.	95
ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ	
КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ	
Янчик М.В., Вашека О.М., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П.	96
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
СУТНІСТЬ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА	
НЬОГО	
Базильський Д.О.	99
АНАЛІЗ РИНКУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Беззодіна А.Р., Дзюба Н.А.	100
ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГОЛЬНООСВІТНІХ ТА	
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ УЧБОВИХ ЗАКЛАДАХ	
Богомол А.В.	101
МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Дорій О.В.	102
ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ	
НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ	
Горзей О.В.	103
ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО	
НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ	
Дубина А.А., Дзюба Н.А.	104
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**