

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



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

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

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ВПЛИВ БОРОШНА РОЗТОРОПШІ НА ЯКІСТЬ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

Тортіка Н.М., ст. викладач ОТК, пошукач кафедри ТХКМВіХ,
Оліщук О.О., студентка V курсу факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій

Хлібопекарська галузь займає особливе місце в економічній системі України. Від ефективності її функціонування залежить найважливіша характеристика рівня життя населення – стан продовольчого забезпечення. В асортименті хлібобулочних виробів України обмаль таких, що мають оздоровче призначення для попередження різних захворювань, підвищення захисних функцій організму від впливу негативних факторів. Це свідчить про необхідність розширення асортименту виробів підвищеної харчової цінності, дієтичного і профілактичного призначення.

Метою роботи є вивчення впливу борошна розторопші, яке додавали у кількості 5,0; 7,5; 10 % від маси пшеничного борошна, на хід технологічного процесу та якість хліба. В насінні розторопші знаходиться більше двохсот різних компонентів, які обумовлюють оздоровчий ефект на організм людини, – це макро- і мікроелементи, унікальна за своїми цілющими властивостями речовина силімарин, вітаміни D, A, E, F, K і особливо корисні для нервової системи вітаміни групи B. Продукти переробки розторопші є прекрасними регуляторами гормонів і білків та характеризуються жовчогінними, холеретичними і гепатопротекторними властивостями.

Аналіз наявних досліджень показав, що груба текстура шроту розторопші дещо обмежує можливості його використання у виробництві хлібобулочних виробів, а додавання олії розторопші підвищує собівартість виробу, що в нинішніх умовах економіки недоцільно. Тому серед продуктів її переробки обрали саме борошно розторопші, адже внесення його у суміші з пшеничним є одним із найбільш простих та технологічних способів його використання у хлібопекарській промисловості.

Встановлено, що борошно розторопші не чинило помітного впливу на кількість сирої клейковини в пшеничному борошні, але збільшилась її розтяжність і підвищились показники приладу ИДК. Можемо зазначити, що внесення борошна розторопші не уповільнює процес бродіння та дозрівання тіста, при цьому більш інтенсивно збільшується кислотність напівфабрикатів порівняно з контрольним зразком.

Вивчення впливу масової частки борошна розторопші на якість хліба проводили за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Зразки з додаванням борошна розторопші до 7,5 % мали характерні, але приємні смак і аромат, спостерігалось збільшення об'єму хліба, а при внесенні 10 % – об'єм виробів зменшується, на поверхні з'являються невеликі тріщини. Відмінною особливістю виробів з борошном розторопші був їх колір – м'якушка набувала сірого забарвлення, тому при виробництві такого хліба доцільно використовувати пшеничне борошно нижчих сортів.

Аналізуючи вплив борошна розторопші на мікробіологічні показники хлібобулочних виробів, можемо зробити висновок, що його використання здатне стримувати розвиток картопляної хвороби хліба. Енергетична цінність виробів з борошном розторопші внаслідок підвищення в них масової частки жиру збільшилась приблизно на 16 ккал.

Проведені дослідження показали доцільність використання борошна розторопші при виробництві хлібобулочних виробів для вдосконалення структури їх асортименту та створення продукції лікувально-профілактичного й оздоровчого призначення.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Макарова О.В.

ЗБАГАЧЕННЯ ГАЛЕТ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Усатюк Н.М.....	114
ВПЛИВ БОРОШНА РОЗТОРОПШ НА ЯКІСТЬ ПШЕНИЧНОГО ХЛБА Тортіка Н.М., Оліщук О.О.....	116
ТЕХНОЛОГІЯ СПЕЦІАЛЬНОГО БЕЗБІЛКОВОГО ХЛБА НА ОСНОВІ ПОЛІСАХАРИДІВ РОСЛИННОГО І МІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ Цуканова О.С.....	117
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПОТЕМНІННЯ НИЗЬКОКИСЛОТНОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Болотова Г.М., Левченко Ю.В.....	118
ПРИРОДНІ ХАРЧОВІ СОРБЕНТИ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ОЗДОРОВЧОГО РАЦІОНУ Бондаревський В.В., Ткачук В.А.....	119
БЕТАЛАЇНОВІ ПІГМЕНТИ ЯБЛУЧНО-БУРЯКОВОГО СОКУ Дьяков О.В.....	120
ЗБАГАЧЕННЯ БАКЛАЖАНОВИХ СНЕКІВ ВІТАМІНОМ С ТА КАРОТИНОЇДАМИ Дьякова Ю.В.....	121
РОЗРОБЛЕННЯ СОКОВІСНОГО НАПОЮ З ПОЛІПШЕНИМ БІЛКОВИМ СКЛАДОМ Дзярик Н.В.....	122
ОЗДОРОВЧІ ВЛАСТИВОСТІ МАТЕРИНКИ ТА ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Кізлик М.П., Чаплак Н.Я.....	123
ДОСЛІДЖЕННЯ ДИКОРΟΣЛІХ ЯК ДЖЕРЕЛА БІОАНТИОКСИДАНТІВ Жалінський В.В.....	124
ХАРЧОВІ ВОЛОКНА ЯК НЕВІД'ЄМНА СКЛАДОВА РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ Кобець О.С., Гавриш А.В.....	125
ВПЛИВ СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ХЕНОМЕЛЕСУ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ Левченко Ю.В.....	126
КРИТЕРІЇ ОПТИМІЗАЦІЇ ДРАГЛЕПОДІБНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ Міклашевська Ю.Б., Хробатенко О.В.....	128
КАПУСТЯНИЙ СІК – ЦІННИЙ ДІЄТИЧНИЙ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИЙ ПРОДУКТ Магарь С.А.....	129
ОТРИМАННЯ КОМПЛЕКСУ БЕТАНІН-ГІДРОЛІЗАТ ГЕМІЦЕЛЮЛОЗ Нікітіна О.В., Буйлук А.О.....	130