

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

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, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КЕКСІВ НА ДРІЖДЖАХ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ

**Чабан А.Б., асп. кафедри ТХКМВіХ,
Грищенко А.В., студ. II курсу СВО «Магістр» факультету ТЗіЗБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Актуальним завданням, що стоїть перед харчовою промисловістю, є забезпечення населення безпечною та корисною продукцією. Це обумовлює пріоритетність розроблення нових видів виробів зі збалансованим хімічним складом, зниженою цукроємкістю та ін. Борошняні кондитерські вироби, зокрема кекси, які користуються попитом і регулярно споживаються українцями, є перспективним об'єктом для збагачення фізіологічно-функціональними інгредієнтами. До рослинної сировини з високим вмістом дефіцитних нутрієнтів можна віднести вторинні продукти переробки олійних культур та виноградарства, а саме борошно зі шроту льону (БШЛ) та порошки з виноградних кісточок (ПВК) та вичавок (ПВВ), які і використовували в представленій роботі для підвищення харчової цінності кексів на дріжджах.

Борошно зі шроту льону є джерелом харчових волокон, есенціальних ПНЖК, цінного за співвідношенням амінокислот білку, дефіцитних мінеральних речовин, вітамінів групи В, РР і ін. Водорозчинні полісахариди льону зменшують рівень глюкози та холестерину в крові. БШЛ цінний лігнанамі, що за хімічною природою є поліфенолами з високою антиоксидантною здатністю [1]. Виноградні порошки є джерелом баластних, пектинових речовин, поліфенолів, органічних кислот, вітамінів (В, С, РР), β -каротину, мінеральних (Fe, Ca, Mg), дубильних та інших речовин, необхідних для нормального функціонування людського організму, його захисту від окислювальних процесів, викликаних дією вільних радикалів [2].

При проведенні досліджень для виготовлення кексів на дріжджах 10...30 % пшеничного борошна заміняли на БШЛ, відповідно зменшуючи рецептурну кількість маргарину. Виноградні порошки, зважаючи на наявність в їх складі значної кількості простих цукрів, вносили в рецептуру у кількості 10...50 % замість цукру, що дозволило також зменшити цукроємність виробів. Встановлено, що при використанні, для приготування кексів з БШЛ, виноградних порошоків відбувається інтенсифікація процесу бродіння, збільшення питомого об'єму та пористості виробів, особливо у зразку з ПВВ.

Вироби з сумісним використанням БШЛ і ПВК мали хороший об'єм, приємний горіховий смак та шоколадне забарвлення. Кекси з

БШЛ і ПВВ мали добре розвинену пористість, приємний смак та аромат з нотками чорносливу. Вони мали насичений, властивий для червоних сортів винограду колір, що сприяє урізноманітненню кольорової гами борошняних кондитерських виробів, використовуючи органічну сировину.

Для визначення харчової цінності виробів було обрано 4 зразки: 1 – контрольний (кекс «Майський»), 2 – з 20 % БШЛ, 3 і 4 – з 20 % БШЛ та заміною цукру на 30 % ПВК або ПВВ відповідно. Аналіз хімічного складу розроблених виробів свідчив про збільшення в них вмісту основних дефіцитних у харчуванні людей нутрієнтів. Так, ступінь задоволення добової потреби у білках при споживанні нових видів кексів збільшилась приблизно в 2 рази, харчових волокон (ХВ) – в 4 рази, ПНЖК – в 1,6 рази, вітаміну РР в 1,5 рази, магнію – практично в 3 рази (рис. 1).

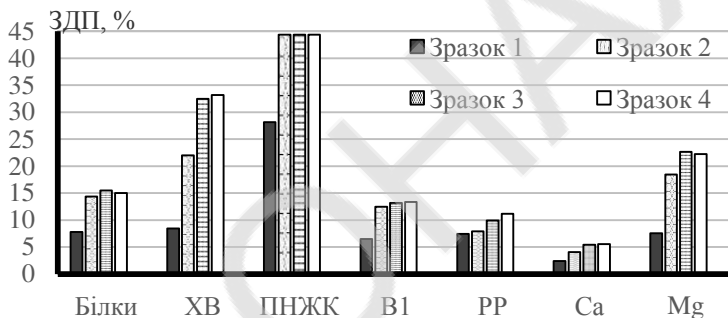


Рис.1 – Ступінь задоволення добової потреби в основних дефіцитних інгредієнтах при споживанні 100 виробу.

Кекси з БШЛ і виноградними порошками відрізняються меншим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів, енергетична цінність їх знизилась з 347 до 312 ккал.

Таким чином, використання обраної сировини при виробництві кексів на дріжджах дозволяє отримати вироби з більш збалансованим хімічним складом, розширити асортимент борошняної кондитерської продукції, а завдяки внесенню виноградних порошків також знизити цукроємність та урізноманітнити смак і аромат продукції.

Література:

1. Izhevska O. Investigation of flaxseed meal proteins and their influence on wheat dough // Technology and equipment of food production: Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2019. № 5/11 (101). P. 15-23. ISSN 1729-3774

2. Garcia-Jares, C .; Васкес, А .; Lamas, JP; Pajaro, M .; Альварес-Касас, М.; Lores, M. Antioxidant White Grape Seed Phenolics: Pressurized Liquid Extracts from Different Varieties. Antioxidants (Basel) 2015 , 4 , 737-749.

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

ФАКТОРЫ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ЗНАНИЙ ОБ УХОДЕ ЗА ПОЛОСТЬЮ РТА У СТУДЕНЧЕСКОЙ МОЛОДЕЖИ Бугаев В.Ю.....	44
ОСОБЛИВОСТІ ВПЛИВУ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ НА ЗДОРОВ'Я СТУДЕНТІВ Григорян Е.К., Григорян В.К.....	46
САМООБМЕЖЕННЯ У ГЕМБЛІНГУ: НОВЕЛІЗАЦІЯ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ГРАЛЬНОГО БІЗНЕСУ Кіріяк О.В.....	48
ВЛИЯНИЕ ВИРТУАЛЬНОЙ СОЦИАЛИЗАЦИИ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА Максимов А.А.....	50
ПРОБЛЕМА ТЮТЮНОПАЛІННЯ У МОЛОДІ: ПЕРСПЕКТИВНІ ШЛЯХИ ЛІКУВАННЯ Цветковська А.В.....	52
РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ.....	55
ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ.....	56
ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ КОМПОЗИЦІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ Дубина Аліна, Дубина Анна.....	56
МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕНОЙ ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В УСЛОВИЯХ БЕЛАРУСИ Лысенкова А.И., Леглик О.М.....	57
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КЕКСІВ НА ДРІЖДЖАХ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ Чабан А.Б., Гріщенко А.В.....	60