

**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**

**ДРІЖДЖОВІ КЕКСИ З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛІЄВМІСНИХ
ДРІБНОНАСІННЕВИХ КУЛЬТУР**

**Муринка Т.Т., магістр факультету ТЗХКВКІБ,
Тортіка Н.М., аспірант каф. ТХКМВіХ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

У традиційному раціоні харчування сучасної людини спостерігається дефіцит біологічно активних компонентів, що негативно позначається на стані її здоров'я і фі-

зичній активності. Підвищення якості продуктів харчування, збагачення їх фізіологічно функціональними інгредієнтами – напрямком, якому сьогодні виробники приділяють все більшу увагу. Борошняні кондитерські вироби займають вагоме місце у харчуванні населення і користуються значним попитом. Істотним недоліком цієї групи продуктів є низький вміст життєво необхідних речовин та високий – вуглеводів і жирів. Пріоритетним напрямком в отриманні борошняних виробів, збалансованих за хімічним складом відповідно до фізіологічних норм харчування, є введення до їх рецептури натуральних, рослинних інгредієнтів: різних зернових, олієвмісних культур, в т. ч. побічних, і їх сумішей.

Метою даної роботи є обґрунтування доцільності використання борошняних сумішей при виробництві дріжджових кексів. При приготуванні дріжджових кексів як складові сумішей використовували борошно пшеничне (БП), зі шроту льону (БШЛ) або кунжуту подрібненого (БКП). Аналіз хімічного складу свідчить про більш високий вміст жирів у БШЛ і БКП, значна частина якого представлена поліненасиченими жирними кислотами. Вміст білків в БШЛ і БКП в 1,5...1,7 разів більший, ніж у пшеничному борошні. Використання даних компонентів при виробництві дріжджових кексів дозволить збагатити їх такими мікроелементами, як кальцій і магній та ін. При проведенні досліджень співвідношення компонентів сумішей БП:БШЛ або БП:БКП для приготування кексів складало 95:5, 90:10, 85:15, 80:20. При цьому, зважаючи на значний вміст жирів у БШЛ і БКП, відповідно зменшували кількість маргарину у рецептурі виробів.

Результати оцінки якості кексів за фізико-хімічними показниками показали, що зі збільшенням масової частки БШЛ або БКП до 10 % питомий об'єм кексів підвищувався в 1,2...1,4 рази, пористість – на 2,5...3,2 %, відносна пластичність – на 4,3...5,4 %. Така залежність, ймовірно, обумовлена підвищенням вмісту полісахаридів, наявність яких підвищує газоутримувальну здатність напівфабрикатів. Органолептична оцінка досліджуваних зразків кексів показала, що більш високими показниками якості відрізнялися вироби з внесенням 10 % БШЛ або 15 % БКП. Кекси мали більш приємний пріяманний їм смак і аромат, особливо при внесенні БКП – вироби набували приємного горіхового смаку і аромату. Подальше збільшення масової частки цих інгредієнтів призводило до деякого погіршення фізико-хімічних показників якості виробів – м'якуш кексів мав більшу вологість і підвищене заминання, а внесення БШЛ більше 10 % призводило до значного затемнення кольору м'якушки виробів.

Таким чином, показано доцільність виробництва кексів на основі сумішей із борошна пшеничного і олієвмісних дрібнонасіненних культур для розширення асортименту борошняних кондитерських виробів. Використання борошна зі шроту льону або кунжуту подрібненого при виробництві кексів дозволить отримати вироби з високими споживчими властивостями підвищеної харчової цінності за рахунок збільшення вмісту дефіцитних нутрієнтів.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Макарова О.В.,
канд. техн. наук, ст. викладач Іванова Г.С.

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
ДРІЗДЖОВІ 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