

**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**

**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. Сергеєва, 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**

# ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

## ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ КОМПОЗИЦІЇ БЕЗГЛУТЕНОВОГО БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ

Аліна Дубина, студентка VI курсу факультету ІТХіРГБ,  
Анна Дубина, студентка V курсу факультету ІТХіРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса

**Вступ.** Існує категорія людей, які хворіють на глютену ентеропатію (целиакію). Целиакія – це хронічне аутоімунне захворювання, яке вражає травний канал генетично схильних осіб, які мають непереносимість основного білка злаків – глютену.

Проблема полягає в тому, що це захворювання вражає не лише тонку кишку, а й стає причиною функціональних розладів і захворювань шлунково-кишкового тракту та інших органів та систем, а саме: нервової, статевої, ендокринної, м'язово-кісткової, психічної сфери та інші.

Незважаючи на мінімальний відсоток людей з таким діагнозом, проблема все ж існує, тому розробка продуктів із виключенням глютену є необхідністю [1].

Маркетингові дослідження показали, що на споживчому ринку України борошняні вироби без глютену є, а таких кондитерських борошняних виробів без глютену немає.

**Метою роботи** було розробити рецептуру і технологію виготовлення мафіну без глютену для людей, хворих на глютену ентеропатію.

**Результати і обговорення.** Оптимізація рецептурної композиції за допомогою математичного моделювання дало змогу отримати оптимальні частки компонентів мафіну. До складу рецептури увійшли: гречане борошно, банани; вершкове масло; волоський горіх (ядра); кефір; курячі яйця, ванільний цукор; стевія; сода харчова; оцет соловий 9 %-й.

Аналіз нутрієнтного складу показав, що при споживанні однієї порції розробленого мафіну досягається задоволення добових потреб у макро- та мікроелементах у середньому на 10-30 %.

Результати дегустаційної оцінки показали високі споживчі характеристики нового продукту, що є важливим для реалізації у закладах ресторанного господарства. Загальна оцінка за сенсорними

показниками, а саме за формою, поверхнею, кольором, видом в розломі, запахом і смаком складає 27,79 балів з 30 можливих.

Визначення терміну зберігання проводили згідно графіка ALST [2] тесту за органолептичними та мікробіологічними показниками у картонній тарі та харчовій поліетиленовій плівці. За результатами ми визначили, що зберігання у харчовій плівці є найгіршим варіантом, оскільки на поверхні мафіну з'являється зайва волога, що стимулює розвиток мікроорганізмів, відбувається збільшення числа МАФАНМ. А у картонній тарі при температурі не вище +18 °С і відносній вологості повітря не більше 70-75% термін реалізації мафіну складає 72 години з моменту випікання.

**Висновки.** У результаті було спроектовано рецептуру борошняного кондитерського виробу мафін «Gluten-free» із збалансованим вмістом білків, жирів, вуглеводів і раціональним співвідношенням омега-3 і омега-6 жирних кислот. Новий продукт не містить глютену, що дозволяє розширити коло споживачів і дає можливість споживати новий продукт людям з алергією на вище вказаний білок злакових культур.

Література:

1. Українська спілка ціліакії. Електронний ресурс, режим доступу: <https://celiac.org.ua/c/index.cfm?sid=26>.

2. Дзюба Н.А ASLT-Test-методы определения срока хранения высокобелковых десертов /Н.А. Дзюба, М.И. Олейник., А.Р. Беззодина // 1-я Международная конференция Наука и общество. - 2017. - С. 15-20.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Дзюба Н.А  
канд. техн. наук, доцент Колесніченко С.Л.

## **МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕННОЙ ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В УСЛОВИЯХ БЕЛАРУСИ**

**Лысенкова А.И., аспирант**

**Леглик О.М., студентка IV курса технологического факультета  
Учреждение образования «Могилевский государственный  
университет продовольствия»,  
г. Могилев**

В настоящее время крупы составляют весомую часть в рационе питания человека в большинстве стран мира. Крупы

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