

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

лодіжному готелі категорії 1 зірка. Основні ключові показники результатів такої сервісної діяльності убачаються у наступному:

– початок надання сервісу має бути узгодженим з початком аудиторних занять і часом, який витрачається на трансфер між молодіжним готелем і закладом вищої освіти;

– сервіс має надаватися за меню вільного вибору страв у форматі Du Jour методом самообслуговування через лінію прилавків самообслуговування;

– меню сніданку має бути стандартним, тобто включати два види страв (наприклад, закуска і основна страва) і напоїв за сезоном;

– загальний вихід страв меню стандартного сніданку, з урахуванням маси хліба, не повинен перевищувати 0,5 кг.

В теперішній час проводиться робота зі складання картотеки страв і напоїв (за групами їх цільового призначення), які б виповідали принципу «Двотижневе циклічне меню» з урахуванням того факту, що у суботні і недільні дні сервіс «Сніданок» і молодіжному готелі (хостелі) не є затребуваним.

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Жуков Є. В.

ЛОКАВОРСТВО КАК ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

**Дзюбан В.А., студентка II курса факультета ИТП и РГБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

В связи с повышением риска заболеваний, которые напрямую зависят от некачественной пищевой продукции, возник вопрос об улучшении пищевых характеристик продуктов. В 2000-х годах, в Канаде, сформировалась такая система оздоровительного питания как локаворство (с англ. «local»-местный и лат. «voage»-есть), которая не только отвечала за качество продуктов, но и существенно облегчала процесс производства. Сама концепция предполагает употребление продуктов питания, которые территориально находятся на расстоянии не более 400 км от потребителя. Такая система позволяет ограничить при производстве чрезмерное использование агрохимикатов, пестицидов, минеральных удобрений, консервантов и т.п., что существенно, по мнению локаворов, отражается на здоровье человека, а также экологической среды. Уменьшается риск возрастания онкологических заболеваний, аллергий, диатеза и некоторых других заболеваний. В свою очередь, минимизирование перевозок и хранение товаров, грамотная концентрация и утилизация отходов, также влияет на экологическую составляющую вопроса.

Вследствие влияния локаворства на фермерскую деятельность, стали более распространены прогрессивные методы выращивания урожая, которые позволяют сэкономить энергетические, территориальные, водные и трудовые запасы, такие как: гидропоника, севооборот, аэропоника, капельное орошение и т.д. Методы учитывают круглогодичный сбор гобины, что существенно упрощает ее распространение. Фермерские рынки, рестораны, фермерские магазины, сайты доставки – основа продвижения локаворского питания.

В Україні локаворство сравнительно недавня система питания и метод ведения хозяйства. Несмотря на это, в данный период времени, локаворство максимально распространено по всей территории. В 2009 году в Киеве открылся первый в Украине локаворский ресторан «Клюква и Брюква», характерной чертой, как и для всего локаворства, является сезонность и инновационная подача традиционных блюд. В след за ним появились такие заведения как «Остання Баррикада», «Odessa», «Гра з вогнем» и т.д.

В силу введения локаворства в ресторанный бизнес, пищевые предприятия могут существенно снизить затраты на продуктовые закупки и всецело разнообразить свой спектр услуг.

Научный руководитель – ассистент Ткачук О.В.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА»

**Дубина А. А., студентка IV курсу факультету ІТХІРГБ,
Дзюба Н. А., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Ринок борошняних кондитерських виробів сегментований за видами - на ньому виділяють печиво, торти і тістечка, пряники, вафлі, мафіни і кекси, баби і рулети, галети і крекери та інші борошняні кондитерські вироби. Аналіз структури харчування населення України на сучасному етапі показує, що раціон пересічного українця характеризується дефіцитом білка в кількості 10...26% від потреби. Відомо, що в результаті дефіциту даного нутрієнта в організмі людини розвивається білкова недостатність, що супроводжується порушеннями синтезу ферментів, функцій підшлункової залози і кишечника, від'ємним балансом азоту, атонією м'язів, зниженням опірності організму до збудників захворювань. Розробка харчової продукції характеризується біологічною повноцінністю, і має низку функціональних властивостей сприяти вирішенню існуючої проблеми харчування. Таким чином перспективною є розробка нових видів борошняних кондитерських виробів з біопротекторними властивостями і з підвищеним вмістом білка.

Метою роботи було отримання характеристики рівня якості нового виду борошняних кондитерських виробів з біопротекторними властивостями одним узагальненим показником; провести комплексну оцінку виробу, яка врахує усі вимоги до органолептичних, фізичних показників, показників харчової і біологічної цінності та показників безпеки; визначити критичні параметри зберігання.

За допомогою математичного моделювання було одержано рецептуру борошняного кондитерського виробу «Булбашка», яка містить у своєму складі борошно пшеничне – 45%, масло вершкове – 13%, меланж – 5%, глютин – 8%, ядра горіхів – 8%, родзинки – 6%, цукати – 3%. Встановлено, що органолептичні показники якості розробленого мафіну є характерними для борошняної кондитерської продукції та зумовлені основним компонентним складом продукту. Дослідження вітамінного складу свідчать, що він є джерелом вітамінів-антиоксидантів (А і С) в кількості 0,49 і 0,41 мг / 100г, які є

КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	
Панченко О.Ю.	72
ВІВСЯНІ ПЛАСТИВЦІ РІЗНОЇ КРУПНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА	
Радькевич С.М.	73
ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ОСНОВНИХ НЕДОЛІКІВ ТЕХНОЛОГІЙ «ВІДКЛАДЕНОГО ВИПКАННЯ»	
Савенко К.В.	75
ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПОНИЖЕНОЇ ВОЛОГОСТІ ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ ЇХ ГЛІКЕМІЧНОГО ІНДЕКСУ	
Сімонова А.О.	76
ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ	
Сова Н. А., Лобанова А. О.	77
РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ ПРОРАЩИВАНИЯ ЗЕРНА ПРОСА КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	
Сойкин В.А.	77
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВНИЕМ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО	
Урбанчик Е.Н., Нелюбина Е.В., Каминская О.С., Перцева А.Н.	79
ВИКОРИСТАННЯ ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОГО БОРОШНА З ЧОРНОЗЕРНОЇ М'ЯКОЇ ПШЕНИЦІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЦУКРОВИХ ВАФЕЛЬ	
Фатєєва А.С., Мишачова Г.І., Деменська М.О.	80
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ	
Алексаєв В.С.	83
ФАЛАФЕЛЬ –СМАЧНИЙ ТА КОРИСНИЙ	
Атанасова В.В., Баканов Д.О.	84
КОРИСНІ СОЛОДОЦІ	
Гришук О.	85
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Гушпіт Л.О., Ткачук О.В.	86
ПРОЕКТУВАННЯ СНІДАНКІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В МОЛОДІЖНОМУ ГОТЕЛІ КАТЕГОРІЇ 1 ЗІРКА	
Данько І. І., Охріменко З. О., Пекарська С. Є.	87
ЛОКАВОРСТВО КАК ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ	
Дзюбан В.А.	88

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848